



À TABLE AVEC UN VIN BLANC

Plus que le rouge, il s'accorde avec presque tout et son acidité maîtrisée est devenue un atout. Texte Claudine Abitbol. Photos David Japy.

1 - Grand vin

Bio et biodynamique, ce cru de Provence élaboré avec grand soin depuis la vendange jusqu'au chai est digne d'un repas gastronomique : loup de mer en croûte de sel sur lit de poireaux marinés à l'huile d'olive vierge maturée, tartare de truite de Banka. On l'aura compris, sa couleur or pâle aux senteurs d'agrumes (citron, pamplemousse), de fleurs blanches et de rhubarbe, d'ananas et de litchi offre un vin gourmand de très belle facture. Un grand à table. *Château Romanin, Grand Blanc 2017, Baux de Provence, 21 €.*

2 - Lumineux

Sushis, crevettes, sole grillée au citron, brochettes de volaille, comté, gruyère, cantal, tout un menu avec un blanc de viognier majoritairement de la vallée du Rhône à servir frais (11 °C). De sa robe pâle et lumineuse émane des parfums floraux (acacia) et fruité (abricot, poire, melon, agrumes, amande fraîche) et des notes de vanille et de menthe, avec une belle longueur. Un domaine phare de la Côte Rôtie, que Thomas Jefferson visita en 1787, de quoi alimenter la conversation à table. *Domaine Vidal-Fleury, Côtes du Rhône 2017, 10 €.*

3 - Bien élevé

La parcelle de ce bourgogne blanc aux reflets jaune d'or est magnifiquement située, à micoteau du climat Les Quarts, le grand terroir de ce cru du Mâconnais. De très vieilles vignes de chardonnay offrent des notes de citron et de fleurs blanches. Ce blanc est long, bien struc-

turé, bien élevé, croquant avec une belle acidité qui assure une garde jusqu'à dix ans. Une bonne bouteille. *Château des Bachelards, Comtesse de Vazeilles, Les Quarts 2015, Pouilly-Vinzelles, 22 €.*

4 - L'aligoté en majesté

En côte chalonnaise, l'aligoté fait merveille. Jean-Baptiste, 25 ans, fils de vigneron et nouveau directeur du domaine, aborde ce cépage avec majesté. Très digeste, ses notes d'agrumes (citron) et son côté salin aiment les huîtres, le poulet, le tarama, les crustacés (vapeur ou gratinés). Sa rondeur se marie très bien avec le veau et le risotto aux champignons, et sa fraîcheur avec le jambon persillé, les quiches et le fromage. *Maison Chanzy, Les Trois 2016, Bouzeron, 14,50 €.*

5 - Pur

Il accompagne à merveille des plats du quotidien. Avocat farci au crabe, rillettes de thon, cabillaud rôti ou salade de crevettes. Ce blanc bio du soleil, un cru des Alpilles issu de vignes de rolle et grenache blanc plantées en altitude sur un terroir aride, s'avère pur en bouche, très bien équilibré, avec des notes subtiles de fleurs et de fruits blancs aux parfums de garrigue. Un vin de fraîcheur et de belle tenue, idéal à table. *Domaine D'Éole, Éole Blanc 2017, Coteaux d'Aix-en-Provence AB, 14,50 €.*

6 - Expressif

Entre Chassagne et Montrachet, ce bourgognon blanc bénéficie d'un terroir de haute origine, avec une vigne de 40 ans menée en biodynamie. De

quoi donner à ce chardonnay, élevé en foud pendant quinze mois, beaucoup d'expression, surtout, une appétence qui le destine à la table. Le vin est riche d'arômes (brioche, praline, agrume) et délicieux avec des terrines charcutières, d viandes blanches (dinde, pintade) ou un carpaccio de saint-jacques. *Domaine Famille Picar Pitangerets 2014, Saint-Aubin 1^{er} Cru, 34 €.*

7 - Bon rapport qualité-prix

Le relief et le climat tourmentés de la région d Cathares offrent de beaux raisins de chardonnay et de mauzac qui donnent naissance à de superbes crus. Un vin soigné, élevé en fûts de chêne français et américains donnant des notes de brioche, de noix, d'ananas, de coing et de tilleul. Riche, élégant, avec une belle longueur en bouche, ce bon rapport qualité-prix mérite d'être connu. Servir à 12 °C avec des poissons, volailles, champignons, fromages. *Pa Mas, Château Martinolles, Vieilles Vignes 2017, Limoux, 11 €.*

8 - Fruité

Ce blanc de Provence constitué de clairette rolle et ugni blanc est un bouquet fruité (aman amère, poire, granny-smith, anis). En bouche est onctueux avec des notes de zeste d'orange une vivacité désaltérante qui le destine à festoyer depuis l'apéritif jusqu'au dessert (bourdalou), passant par les produits de la mer (filet, poisson en papillote à l'anis) et le fromage (chèvre). *Château de Saint-Martin, La Grande Réserve 2017, Côtes de Provence, 17,90 €.*

