

DÉGUSTATION

IGP COMTÉ TOLOSAN
Domaine Tariquet, *Entracte* 2022, 15 €. Assemblage de chenin et de chardonnay, ce blanc effervescent est particulièrement rafraîchissant. Non dosé et faiblement alcoolisé (11,5 %), il se caractérise par ses notes intensément fruitées et une effervescence délicate qui titillent le palais. Des parfums de fleurs de pommier soulignent sa fraîcheur.

PÉTILLANT NATUREL
Château Le Grand Verdus, *Les petites bulles*, 14 €. Cet ovni provient de l'Entre-deux-Mers. En plus, ce vin pétillant naturel surprenant est un blanc de noirs, issu d'un assemblage de cabernet franc et de merlot, avec une pincée de sauvignon blanc. Au nez, la poire domine : la peau et la chair apportent leur fraîcheur, tandis que des arômes de fruit frais et cuit s'entremêlent. Idéal pour chiller.

SAUMUR-CHAMPIGNY
Vignobles Edonis, *Clos de Pérou*, 9,05 €. Dans un clos de 5 ha, au sommet d'une falaise de tuffeau, sur la rive gauche de la Loire, pousse le cabernet franc dont est issue cette cuvée ciselée. Au nez, les épices et les fruits secs marient leurs arômes, avant d'être bousculés par le juteux de la cerise mûre. En bouche, la matière est intense, soulignée par des tanins enrobés avant une finale tendrement réglissée.

BORDEAUX
Château Croix-de-Labrie, *Camille de Labrie rouge*, 9 €. Convivial, ce merlot, associé à 20 % de cabernet sauvignon, dévoile des arômes intenses de cassis et framboise, soulignés par des notes réglissées et mentholées. La matière est ronde et suave, à peine bousculée par des tanins ronds et soyeux, apportant de la structure. Une cuvée florale et élégante, qui garde de la simplicité.

Fraîcheurs DE PRINTEMPS

CROZES-HERMITAGE
Clairmont, *Cœur de Clairmont rouge* 2022, 15,30 €. Les épices s'imposent dès les premiers arômes même si les petits fruits rouges, aux parfums ronds et salivants, ne sont pas loin. En bouche, la puissance et le fruit s'équilibrent sur une trame tout en fraîcheur. Un vin croquant et gourmand qui s'apprécie avec les grillades, un navarin d'agneau ou une pizza blanche.

SAVENNIÈRES
Dumnacus Vignerons, *Collection Émotions* 2022, 20,90 €. Le chenin montre ici une superbe expression, tout en délicatesse et en complexité. Sous une belle robe d'un or intense, les doux arômes d'une corbeille de fruits (coing, abricot) et de fines notes de vanille se retrouvent dans une matière enveloppante, mais qui sait rester alerte grâce à sa trame minérale.

MARGAUX
Château Kirwan, *Charmes de Kirwan* 2019, 30 €. Le second vin de la propriété fait la part belle au merlot. Le charme de sa jeunesse mêle arômes de fruits rouges et de roses. Cette rondeur se retrouve dans une matière délicate, tout en élégance et en raffinement. Des tanins caressants participent au velouté et accompagnent des épices douces en finale. Un délice !

CHIGNON BLANC
Château de Saint-Louans, *Clos des Aubuis* 2021, 26 €. Les vieilles vignes de chenin de ce clos donnent ce chignon complexe et élégant. Dès les premiers arômes, coing et miel apportent leur rondeur, relevée d'agrumes doux. Cette sensation gourmande se retrouve dans une bouche aux notes pâtisseries, accompagnées du juteux de la pêche blanche. Il saura patienter quelques années.



PAYS D'OC
Domaine Ferrandière, riesling 2020, 9 €. Sans perdre ses caractéristiques, c'est le Sud qui s'exprime dans ce riesling désormais autorisé dans toutes les régions françaises. Le nez s'ouvre sur des notes doucement pétrolées, avant que les agrumes ne reprennent le dessus, saupoudrés d'épices. Fraîche et droite, la matière s'équilibre entre une texture souple et une ampleur toute méridionale.



BEAUJOLAIS-LANTIGNIÉ
Jean Loron, La Croix Blanche 2023, 12 €. Ce beaujolais-villages bio révèle des arômes de fraise écrasée, de framboise, mais surtout un bouquet d'arômes floraux (rose ancienne, violette, lys). En bouche, la fraîcheur domine dans une matière très juteuse, tout en croquant et en plaisir intense. La trame doucement acidulée apporte un supplément de dynamisme et donne très envie d'en reprendre.

IGP ALPILLES

Abbaye de Pierredon, Vespro 2018, 32 €. Ce grand vin de garde commence à s'ouvrir sur des arômes de petits fruits rouges et noirs, avant d'évoluer vers des notes de tapenade et de garrigue. La matière n'est que gourmandise, fraîche et parfumée comme une balade dans la montagne provençale. Des notes finement poivrées viennent relever le soyeux de la bouche qui garde une trame fraîche très salivante.



VIN DE FRANCE

Domaine des Hauts Baigneux, Grolleau 2018, 13 €. Sur les terroirs frais de Cheillé, près d'Azay-le-Rideau, le grolleau s'exprime depuis le XVII^e siècle et offre avec cette cuvée un vin dédié à la camaraderie, tout en croquant avec ses arômes de jus de groseille et de cerise mûre. La bouche n'est pas très complexe, mais se montre fraîche et salivante. Une bombe de plaisir.



PREMIERS RAYONS DE SOLEIL ET PREMIÈRES GRANDES TABLIÉES.
TOUT EST RÉUNI POUR SÉLECTIONNER QUELQUES FLACONS QUI PARTICIPENT
À RÉCHAUFFER L'ATMOSPHÈRE. Par Béatrice Delamotte



VIN DE FRANCE
M. Chapoutier, Rouge clair 2023, 9,95 €. Assemblage de grenache (80 %) et de syrah, cette cuvée à la belle robe rouge cerise décomplexé la consommation de vin rouge. À servir très frais (jusqu'à ce que le mot frais apparaisse sur l'étiquette), il se révèle gorgé de fruit, peu tannique et gouleyant. Il accompagne barbecue, poissons grillés, salades estivales, tout comme la cuisine exotique.



VENTOUX
Domaine Arnia, Rouge 2021, 16 €. Grenache, syrah et mourvèdre offrent des notes gourmandes de figue fraîche, de griotte et un côté tapenade intense. Le fruit se retrouve dans une matière ample et charnue, aux tanins frais. Cette cuvée, produite à seulement 6 000 bouteilles, s'apprécie dès à présent, mais saura acquérir une finesse supplémentaire après quelques années en cave.

MENETOU-SALON

Domaine Chavet, Clos des Jentonnes 2021, 22 €. Le sauvignon blanc se révèle dans cette cuvée à la robe cristalline. Des notes de pierre à fusil et iodées ouvrent le nez, encore timide. En bouche, une matière minérale se décline entre notes de craie, de coquille d'huître et marines. Un compagnon idéal pour les produits de la mer et les fromages persillés.



MUSCAT DU CAP CORSE

Yves Leccia, Solare 2021, 32 €. Après un vieillissement de 24 mois en dame-jeanne sous le soleil de Corse, ce muscat a adopté une couleur dorée. Des notes oxydatives apportent profondeur et complexité au nez, même si la bouche garde une incroyable fraîcheur et une longueur persistante. À apprécier seul à l'apéritif avec des olives aux anchois ou des fromages affinés.

