

ALSACE

Par Isabelle Bachelard

Domaine Émile Beyer **AB** **95/100**
ALSACE GRAND CRU PFERSIGBERG **37 €**
Gewurztraminer 2022

Un gewurztraminer très séduisant qui joue sur les épices plus que sur les fleurs. Sa bouche est ample, peu sucrée et bien équilibrée par une acidité suffisante. Né sur la « colline des pêcheurs », un terroir de calcaire et de marnes, entre 260 et 330 mètres, le vin de Christophe et Valérie Beyer est un appel à la gastronomie.

- Curry de volaille.

Domaine Schoffit **AB** **96/100**
ALSACE GRAND CRU RANGEN **36 €**
Clos Saint-Théobald 2021

Le grand cru le plus méridional de l'Alsace ne déçoit pas. Difficile à travailler par sa pente, son sol volcanique récompense le vigneron Alexandre Schoffit, qui a bien fait de retourner sur les vignes familiales. Son riesling est parfumé, ouvert, la bouche est profonde et intense, avec une immense finale bien sèche.

- Fruits de mer.

Domaine Rolly Gassmann **96/100**
ALSACE PINOT GRIS **31 €**
Vendanges Tardives - Rotleibel de Rorschwihr 1996

Exposé sud et est, un terroir de terre rouge (comme l'indique son nom), réputé depuis 1348 et qui se prête aux vendanges tardives. En dépit de son âge vénérable, ce vin gagne à être aéré pour que ses parfums de cire d'abeille et d'encens gagnent encore en complexité. Belle longueur.

- Saint-jacques poêlées aux épices douces.

Les Frères Engel **AB** **94/100**
ALSACE RIESLING **17 €**
Lieu-dit Schlossreben 2021

Situé au pied du château du Haut-Kœnigsbourg, le domaine est connu pour son grand cru Praelatenberg. Mais dans la jeunesse, on préfère le terroir granitique Schlossreben de Saint-Hyppolite, pour son riesling droit et stylé, sec mais ample, vineux, à la longue finale presque salée.

- Des huîtres.



Domaine Barmès-Buecher
BIODYNAMIE **96/100**
ALSACE PINOT BLANC **27 €**
Sand 2022

Ce vin est une rareté qui charme par ses parfums vifs et sa bouche franche, fine, très intense, avec juste ce qu'il faut de vinosité pour se plaire à table sans paraître trop puissant. Il porte le nom de Sand, car il provient du Clos Sand, au-dessus de Wettolsheim, mais se distingue par son encépagement en pinot blanc. La parcelle d'un tiers d'hectare repose sur un sol de granit à deux micas, qui accentue le côté cristallin et fruité du pinot blanc, qui gagne en profondeur lors de son élevage en foudres de 11 mois sur lies totales. Maxime Barmès relève le défi initié par ses parents en 1985.

- Carré de veau rôti.

BORDEAUX

Par Mathieu Doumenge
et Michel Sarrazin

Château Brane Cantenac **94/100**
BORDEAUX BLANC **65 €**
2021

Troisième millésime pour ce blanc de Brane Cantenac, grand cru classé margalais d'Henri Lurton. Né sur un parcellaire dédié d'un peu plus de 3 hectares, cet assemblage 72 % sauvignon et 28 % sémillon déroule une partition fine et précise, un adagio aérien et tendu, qui se conclut par une très belle persistance.

- Un poulet aux écrevisses.

Château d'Arsac **90/100**
BORDEAUX BLANC **10,50 €**
Céline 2022

La signature du 100 % sauvignon s'exprime sur un millésime solaire, avec un fruit blanc bien juteux et finement mentholé. La bouche est charnue, dotée d'un certain gras ample et gourmand, une matière onctueuse aux notes de fleur d'acacia, soulignées par une légère salinité. Un blanc généreux.

- Un cabillaud à la crème et aux champignons.

Château Doyac **92/100**
BORDEAUX BLANC **18,50 €**
Le Pélican 2021

Ce blanc du château Doyac (Cru Bourgeois Supérieur conduit en biodynamie par la famille de Pourtalès) est une belle expression du sauvignon en monocépage, qui se départit de ses facettes les plus variétales pour décliner un fruité blanc savoureux, pomme, acacia, berlingot, conclue par des notes finement fumées.

- Avec des lasagnes végétariennes.

Château Le Grand Verdus **93/100**
BORDEAUX BLANC **15 €**
Vertige 2023

Ce 100 % sémillon est travaillé en solera, assemblant plusieurs millésimes vieillis en cuves bétons souterraines. Nez complexe, convoquant l'épine de pin, la rhubarbe, la cire d'abeille, la menthe. La bouche est cintrée, on a les hanches du sémillon mais tout est galbé. Finale salivante sur des notes de pierre à fusil.

- Lapin à la sauge et au vin blanc.

Château Talbot **92/100**
BORDEAUX BLANC **35 €**
Caillou Blanc 2021

Valeur sûre du Médoc, le blanc de Talbot (cru classé de Saint-Julien) décline une combinaison de notes vanillées sur la pêche blanche. Une chair ferme, sculptée autour d'une belle arête acide et d'une trame saline. Un temps d'aération lui permet de gagner en ampleur, sur de fins accents miellés et citronnés.

- Une blanquette de veau.

Château Tronquoy **91/100**
BORDEAUX BLANC **72 €**
2019

Nez concentré, poivre blanc sur notes d'herbes médicinales, un toasté fin se discerne. La bouche est très riche, couplée à un élevage encore prégnant. Les accents de miel d'acacia et d'orange confite se mêlent à quelques notes oxydatives, avec une finale encore marquée par le boisé et l'épice douce.

- Poitrine de cochon confite au soja.