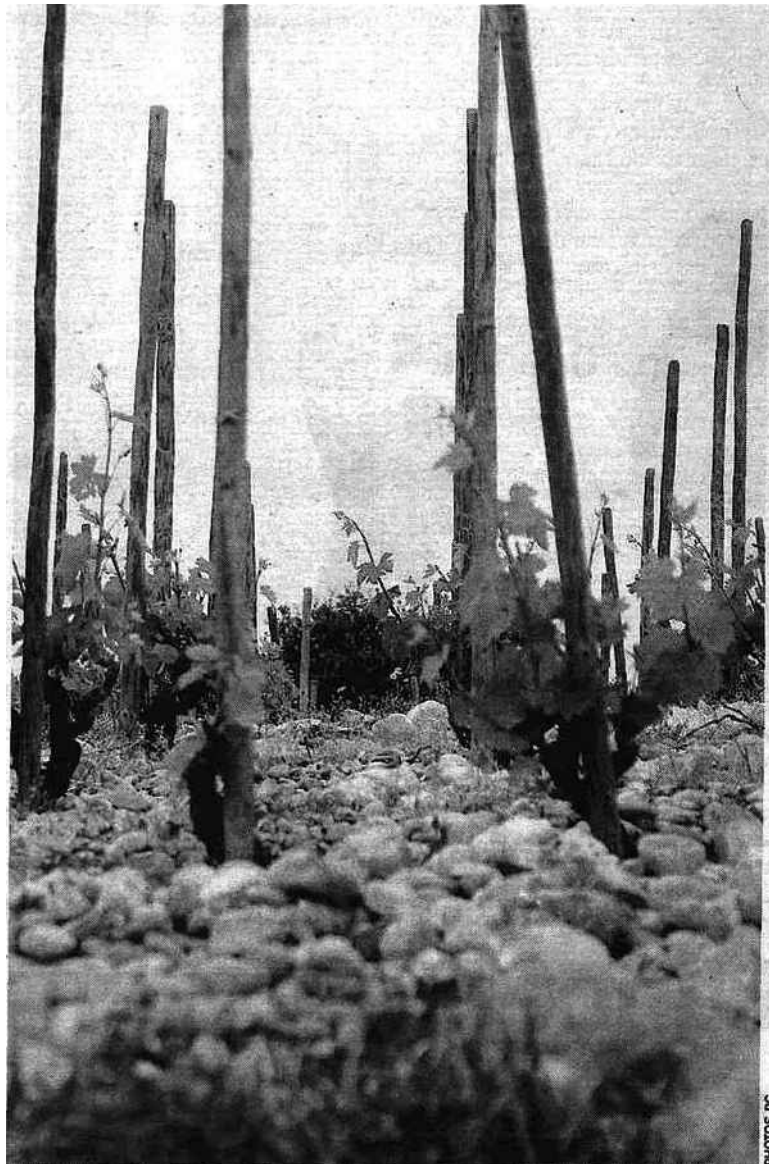




Gastronomie. « Il s'agit du vin, c'est-à-dire de la partie intellectuelle d'un repas. » (Alexandre Dumas).

Des vins blancs pour la table



PHOTOS PG

Nombres de parcelles sont aptes à produire de grands vins blancs de garde.

Les vins blancs se servent très souvent à l'apéritif. Ils se sortent généralement de ce piège accord mets / vins avec brio malgré les difficultés inhérentes au vaste éventail des amuses gueules, allant du très salé au presque sucré.

Tapenades, anchoïades et autres pissaladières sont quelquefois un challenge pour qui veut tenter le meilleur accord.

Sitôt que les beaux jours arrivent, le rosé s'impose. Il est vrai qu'il est souvent plus apte à ingérer l'importante diversité de goûts que constituent les petites préparations apéritives.

Il faut cependant ne pas y inclure les Tavel, Bandol et quelques autres plus adaptés à l'accompagnement de mets.

Il paraît cependant opportun de traiter des vins blancs « d'assiette ».

C'est-à-dire des vins blancs suffisamment corsés pour se mesurer à une cuisine plus élaborée et qui feront le meilleurs accord possible avec les poissons, les crustacés, les viandes blanches,



et jusqu'à des mets complexes et relevés.

Les cépages blancs

Hormis pour le Champagne et les vins effervescents qui peuvent être des vins blancs élaborés avec des raisins noirs, les vins blancs tranquilles sont élaborés presque exclusivement à partir de cépages

blancs. Seules, leur origine, leur vinification et leur élevage les feront passer du statut de petits vins sympas à celui de grands vins blancs gastronomiques

On connaît les plus célèbres cépages : Chardonnay sauvignon, sémillon, muscadelle, chenin et autres gewurztraminer, riesling et sylvaner d'Alsace. On a eu vent de ceux plus particuliers de nos régions méditerranéennes : Bourboulenc, clairette, grenache blanc, maccabeu, marsanne, picpoul, roussanne, ugni blanc, rolle, viognier. Il en existe bien d'autres comme les muscats, surtout utilisés dans la confection des vins doux naturels ou de plus rares, comme le colombar ou le cordivarta. Chacun à sa particularité. Chacun a su s'adapter plus particulièrement à un terroir. Le Chardonnay en Bourgogne, le Sauvignon en Val de Loire, le Grenache Blanc et le Viognier en Vallée du Rhône.

PIERRE GALAUD

▲ *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à déguster et consommer avec modération.*

Note de dégustation par *Pierre Galaud*



Chablis Domaine Laroche

■ Le Village de Chablis, dans le département de l'Yonne pourrait paraître aussi improbable que possible aux méridionaux que nous sommes. C'est pourtant là, sur ce sol nappé de fossiles calcaires, juste à la limite des possibilités climatiques, que le Chardonnay trouve les meilleures affinités. Une typicité minérale et un équilibre harmonieux en font des vins de haute gastronomie aux possibilités d'accords infinis avec les poissons et les fruits de mer. Le Chablis - Saint Martin 2009 de Laroche rassemble l'ensemble de ces si agréables caractéristiques. Des arômes de vanille et agrumes soutenues par un joli trait minéral. Édifiant sur un queue de homard bleu rôtie à l'huile d'olive. (13,50 euros)
Laroche - 89800 Chablis - Tél. 03 86 42 89 00.



Bandol Domaine de l'Olivette

■ Bandol est bien connu pour ses mourvèdres rouges au charme vieillissant indiscutable. Pour les blancs, c'est la clairette qui est ici le cépage roi. Ce cépage très méridional aux vertus de fraîcheur et aux arômes de pomme et tilleul semble se bien adapter aux restanques élevées du vignoble. La Cuvée Spéciale Bandol Blanc 2008 du Domaine de l'Olivette est élaborée avec 85/100 de clairette que viennent aromatiser deux fins apports de rolle et de sauvignon. Un vin charmeur et élégant alliant fraîcheur et rondeur aux parfums aguichants de fleur blanches soulignés d'un trait de citron. Sur une cassolette de palourdes et pommes de terre à la sauce piquante (15.80 euros)
Domaine de l'Olivette - Le Brûlat - 83330 Le Castellet - Tél. 04 94 32 68 43



Côtes du Roussillon Mas Amiel

■ La recherche de grands vins commande de grandes contraintes de rendement et d'élevage. Pour obtenir ce vin de grande tenu, Atair 2007, le Domaine Mas Amiel à sélectionné des vignes de plus de 60 ans au rendement extrêmement faible de 15Hl / ha. Un élevage sur lies en cuve et en barrique a affiné cet assemblage de grenache blanc et gris et de maccabeu. Une nouvelle preuve des possibilités de confectionner de grands blancs sur le vignoble méditerranéen. Un bel équilibre harmonieux entre ce coté miellé aux notes de fruits blancs et cette interminable fraîcheur quelque peu mentholée. Une pointe gouleyante, malgré ses 3 ans le voue à satisfaire de fines cervelles beurre noir. (18.00 euros)
Domaine Mas Amiel - 66460 Maury - Tél. : 04 68 29 01 02



Limoux Château de Gaure

■ Le Mauzac est un cépage localisé dans le sud ouest. Il semble avoir trouvé sa voie dans ce climat océanique même si à Limoux celui-ci est souvent teinté de méditerranéenne. On l'utilise en effet dans la confection de la Blanquette, assez peu souvent en vin tranquille et encore moins en mono cépage. Son manque d'acidité le prédestine à l'assemblage avec d'autres cépages blancs. Ils sont cependant quelques-uns à s'essayer à cet exercice périlleux. C'est le cas du domaine de Gaure qui confectionne ce petit bijou de garde élevé 12 mois en barriques. Un vin riche en arôme long et enrobant doté pourtant d'une agréable fraîcheur. Accompagne un filet de veau, oignons doux des Cévennes. (21 euros)
*Château de Gaure - 11250 Rouffiac -
Tél. 04 68 10 63 89*



Languedoc Mas la Chevalière

■ Au Vignoble de Peyrol au Bousquet-d'Orb, Michel Laroche exerce ses talents de spécialiste du Chardonnay. Les sols sont différents de ceux de Chablis et il n'y a pas de commune mesure en matière de climat. L'altitude des parcelles et les sols caillouteux et argileux servent au vigneron à élaborer un vin un vin blanc de garde. Ce millésime 2007 est surprenant. Sa fraîcheur encore intacte est un défi aux us et coutumes languedociennes. Un nez aux notes de fruits blancs et d'agrumes ajoute encore à cette impression de fraîcheur recherchée que l'on retrouve en bouche ou la matière très présente est assouplie par cette agréable vivacité. Avec des langoustines à la vénitienne. (9.90 euros)
*Mas la Chevalière - 89800 Chablis -
Tél. 03 86 42 89 00.*