



WEEK-END À TABLE

# Moelleux et liquoreux L'APÉRO en pente douce

Suaves et sensuels, parfumés d'exotisme, ces vins blancs sont la quintessence de nos terroirs. Un concentré de soleil dans notre sélection. *Par Marie Grezard*

**T**out le monde connaît le château-d'yquem, le plus célèbre sauternes – et le plus coûteux des vins liquoreux. Mais de nombreux autres vignobles cultivent aussi l'art d'élaborer ces vins à la robe d'or liquide et aux notes exotiques et miellées. Un exercice difficile et risqué : pour obtenir le précieux nectar, les vignerons doivent attendre que le vent, le soleil ou parfois *Botrytis cinerea* – la pourriture noble qui se développe lorsqu'il fait chaud et humide – assèchent les baies, concentrant à l'extrême leurs sucres. Plusieurs

vendanges manuelles successives (les tries) sont requises pour prélever les raisins sur-mûris. Les récoltes, qui s'étalent jusqu'en novembre, sont soumises au moindre aléa climatique et les résultats se mesurent en petites quantités : un vin liquoreux n'exède guère 25 hectolitres et exige une main-d'œuvre abondante tandis qu'un blanc sec peut atteindre un rendement de 60 hectolitres par hectare. Un sacerdoce.

Élaborés selon une méthode différente, les vins doux naturels (VDN), comme les muscats de Rivesaltes, exigent aussi des raisins très mûrs. Ils mûrissent, comme

les liquoreux, un plébiscite après la Seconde Guerre mondiale : les Français, cruellement privés de sucre pendant cinq ans, se ruèrent sur ces bouteilles aux arômes suaves.

Tombés en désaffection au tournant du siècle, ces vins retrouvent aujourd'hui une place au soleil : riches mais désaltérants, ils honorent l'apéritif de façon originale et sophistiquée. Ils ont une extraordinaire palette aromatique et se marient à merveille avec les cuisines asiatique ou marocaine, comme avec certains fromages à pâte persillée. Riches, mais faciles à vivre. ■

LAURA DOSS/CORBIS



**BONNEZEAUX.**

**Château-de-Fesles 2005**  
Il aura fallu six vendanges successives jusque tard dans l'arrière-saison pour obtenir ce vin rare, qui restitue toute l'élégance du chenin, le cépage des grands blancs de Loire. Dense et concentré, il exhale des notes de raisins de Corinthe, d'abricot cuit, de fruits exotiques, de safran et de vanille. Soutenu par une grande minéralité, il évolue jusqu'à une finale très longue. Aristocratique. 30€, 50 cl, cavistes.

**COTEAUX-DU-LAYON. Domaine FL 2006.** Les 4 villages

Issue de raisins bio, cette cuvée se distingue par son style tendre et gourmand. Un vrai vin de plaisir, aux parfums de vanille, de pâte de coing, de raisins secs, le tout parsemé de fleurs blanches. Souple, suave mais vif, très équilibré, il se termine par une finale complexe de café et de noix, avec une belle pointe d'amertume. 21,60€, cavistes.

**MONTLOUIS-SUR-LOIRE. Le Rocher des Violettes 2009**

Xavier Weisskopf, l'un des plus jeunes vigneron de l'appellation, travaille avec le souci d'élaborer des crus précis et digestes. La preuve avec cette cuvée, qui cultive la fraîcheur et l'élégance. On adore son nez minéral, ses saveurs de pamplemousse confit, de pêche et de chèvrefeuille, sa structure droite, soutenue par une belle acidité. Un vin tout en délicatesse et en longueur. 18€, cavistes.

**JURANÇON. Uroulat 2008**

Charles Hours présente un vin remarquablement construit, à la structure longiligne et droite. Assez tendre, encore très jeune, il développe des saveurs complexes de fruits exotiques, d'abricot, de tabac blond et de vanille. La finale, longue et pleine, très nette, évoque la route des épices et la pâte de coing. 18€, cavistes.



PHOTOS : MICHEL SLOMIKA/VSD





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX. A CONSOMMER AVEC MODERATION

**MONTLOUIS-SUR-LOIRE.**  
**Domaine Flamand-Delétang**  
**2005**

Avec sa robe d'un beau doré pâle, ses arômes de pêche de vigne, de fruits exotiques, de miel d'acacia et d'agrumes confits, cette cuvée Les Vallées joue sur la simplicité et un fruité désaltérant. Bâtie en finesse, elle se distingue par sa fraîcheur et sa légèreté. Sa finale suave et légèrement acidulée réveille les papilles. **12,95€, cavistes.**

**VIN DE TABLE.**
**Château-de-Gaure 2008**

Quand le chenin, cépage des liquoreux de Loire, s'adapte dans le Languedoc, à Limoux, cela donne une curiosité. Tendre, encore marquée par son élevage en barriques, cette cuvée Arnaud exprime des notes de boisés, puis le fruit (le coing et la pêche) se développe, agrémenté de parfums iodés. Sa vivacité s'entoure d'un moelleux agréable. **31€, cavistes.**

**MUSCAT DE RIVESALTES,**  
**2006. Domaine Cazes**

Les muscats (d'Alexandrie et à petits grains) sont conduits en biodynamie (la version «jusqu'au-boutiste» de la méthode biologique) pour cette cuvée harmonieuse. Son nez fruité évoque le raisin frais, le pamplemousse, la pêche blanche et l'abricot. Des petites notes épicées de vanille et de cannelle viennent saupoudrer le tout. Un muscat bien équilibré, au style gourmand, qui n'exclut pas une complexité savoureuse. **9,70€, cavistes.**

**VOUVRAY.**  
**Sauvion 2008**

Encore un peu fermée, cette cuvée possède un beau potentiel. Son nez exprime déjà des notes d'ananas, de miel, d'angélique confite et de fleurs d'acacia. La bouche, élégante et souple, se développe en finesse jusqu'à une finale agréablement acidulée. Rafraîchissant, avec d'appétissantes rondeurs. **8€, cavistes.**

