

Dégustation.

Les blancs de l'été

Côtes du Rhône

AU CŒUR DES SIÈCLES, HERMITAGE BLANC 2007

La cave de Tain possède 21 ha sur l'appellation hermitage où elle travaille le marsanne qui sert à vinifier ce Cœur des siècles. Cette cuvée monocépage, produite avec des rendements de 25 hl/ha, a été sélectionnée sur deux parcelles de plus de 100 ans situées sur un sol alluvionnaire. Elevé huit mois en barriques, produit à moins de 5 000 exemplaires - d'où son prix élevé mais justifié - ce millésime séduit par l'or de sa robe, la complexité et l'intensité d'un nez qui laisse exhaler des notes épicées, de mirabelle et de pâte de coing. Puissant et long en bouche, en dépit d'une fraîcheur surprenante, ce vin mérite les meilleures tables. Offrez-lui du foie gras ou un grand fromage crémeux.



Prix départ cave : 29,50 €. Renseignements : 04 75 08 20 87 ou www.cavedetain.com

PER EL 2010, CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

La famille Saladin peut s'enorgueillir de remonter au XV^e siècle pour retrouver ses racines près de Saint-Marcel d'Ardèche. Mais il aura fallu attendre les années 1980, lorsque Elisabeth et Marie-Laurence Saladin créent les premiers vins d'une longue lignée. Sur les 18 ha de vignes plantées il y a plus de 40 ans, aujourd'hui travaillées en bio, poussent la marsanne, le bourboulenc, le viognier, la clairette et le grenache avec lesquels ce blanc est assemblé. Un vin à la robe paille, au nez fin où s'expriment des notes de fruits secs et d'aubépine. Sec et rond en bouche, avec une acidité persistante, légèrement épicé en finale, il agrémente les poissons et viandes blanches grillées. Idéal pour passer l'été.

Prix départ cave : 16 €. Renseignements : 04 75 04 63 20 ou www.domaine-saladin.com



Languedoc

CHÂTEAU DE GAURE, LIMOUX BLANC 2010 OPPIDUM

C'est toujours avec plaisir qu'on débouche une bouteille de Pierre Fabre. Héritier d'une longue lignée de vignerons, défenseur de la viticulture raisonnée, il apporte un soin particulier à l'équilibre de ses vins. Fruit d'un assemblage de 80 % de chardonnay, 15 % de chenin et 5 % de mauzac, issu de vignes de plus de 25 ans, celui-ci charmera les palais les plus blasés. On retrouve les reflets jaune moissons d'une robe qui prépare un nez intense et complexe, ses arômes d'agrumes et pêche blanche, une bouche franche dont la rondeur tranche avec des notes un peu acidulées. A l'apéritif ou en accompagnement de poissons ou d'un plat au curry, il se boira à 10°.



Prix départ cave : 14,50 €. Renseignements : 04 68 10 63 89 ou www.chateau-de-gaure.com

**MAS LA CHEVALIÈRE BLANC 2008,
PAYS D'OC**

Depuis qu'il s'est installé dans le Midi de la France, Michel Laroche accumule les créations en jouant sur un terroir où s'accrochent parfaitement des cépages traditionnellement plantés plus au nord. Ce Chablisien en donne une nouvelle preuve avec ce millésime vinifié avec du chardonnay (90 %) et du viognier (10 %) issu de parcelles plantées sur le vignoble de Peyroli (commune de Lodève) caractérisé par son sol argilo-calcaire.

Elevé quatorze mois, ce vin à la robe limpide et brillante offre un nez où dominent les notes de fleurs blanches et minérales. En bouche, son attaque vive cède le pas à une fraîcheur délicate sur des arômes d'agrumes qui le destinent idéalement à des poissons grillés ou un risotto aux truffes blanches.



*Prix départ cave : 9,90 €.
Renseignements : 03 86 42 89
00 ou www.larochewines.com*

ANTONIO MAFRA