



RHÔNE SUD

par Chantal Sarrazin

Domaine
 Chaume Arnaud
 CÔTES-DU-RHÔNE
 2017 - AB

16/20
 8,50 €

Viognier, roussanne et marsanne poussent à 400 mètres d'altitude sur un terroir frais, venteux et caillouteux. Des conditions extrêmes qui offrent à ce blanc une fraîcheur et une salinité exceptionnelles. En d'autres termes, ce flacon élevé au Sud possède des accents nordistes qui lui confère un charme fou !

 Avec des ravioles de Royan.

Domaine
 de Fontbonau
 CÔTES-DU-RHÔNE

La Lence de Fontbonau 2016

15/20
 18 €

La roussanne, dont les plantations grandissent dans la vallée du Rhône méridionale, est ici à l'honneur. Complétée d'une once de viognier, elle offre à cette cuvée une superbe palette autour de notes de poire et de fruits blancs. La finale, onctueuse et fruitée, apporte de la complexité à l'ensemble.

 Avec des filets de rougets à l'anchois.

Vignerons
 des Quatre Chemins
 CÔTES-DU-RHÔNE-
 VILLAGES LAUDUN

Sols et sens 2017

14/20
 6,40 €

Au nez, cette cuvée confectionnée par les Vignerons des Quatre Chemins combine de jolies notes de fruits blancs et de fruits exotiques, mangue et ananas. La bouche parfaitement ciselée, franche et équilibrée, campe un profil acidulé, rehaussé de saveurs gourmandes. Un excellent rapport plaisir-prix.

 Avec des sushis ou des huîtres passées au four.

Domaine
 de Maravilhas
 CÔTES-DU-RHÔNE-
 VILLAGES LAUDUN

Maestral 2016 - AB

16/20
 12,50 €

La clairette, cépage dominant de ce laudun blanc, est ici à son apogée ! Elle lui apporte une vivacité étonnante, prompte à faire oublier que ce flacon a déjà trois années d'existence et il peut encore attendre quelques années avant d'être dégusté. Des notes d'ananas et d'agrumes confits parfument l'ensemble.

 Avec une bourride de lotte.

Dom. Corinne
 Depeyre 
 CÔTES-DU-RHÔNE
 L'Âme du chêne 2017 - AB
 17/20
 12 €

La vigneronne Corinne Depeyre avance à grandes enjambées. En quatre ans à peine, date à laquelle elle a repris les commandes du domaine familial de 20 hectares dans la Drôme, elle s'est taillé une réputation qui n'a cessé de grandir grâce une gamme de vins éclairée. À l'image de ce blanc, expressif et hyper séduisant. Duo de viognier et de roussanne, il convie des notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques dans le verre. La suite ? Une bouche remarquable où la rondeur et le gras se combinent à une trame fraîche et fruitée qui reste longtemps en mémoire.

 Avec une lotte au safran ou des saint-jacques aux truffes.





Domaine Pélaquié

CÔTES-DU-RHÔNE-
VILLAGES LAUDUN

Luc Pélaquié 2016

16/20

13 €

Le talent de vinificateur de Luc Pélaquié transpire dans ce 2016 fermenté et vinifié en fût. Un tantinet discret à l'abordage, il se laisse apprivoiser en s'aérant dans le verre. Fruits blancs, agrumes et anis étoilé composent un bouquet enjoliveur. La bouche, aux courbes douces et arrondies, s'équilibre entre la fraîcheur et le gras.

 Avec une omelette aux truffes.

Domaine de Verquières

CÔTES-DU-RHÔNE-
VILLAGES SABLET

2017

15/20

12,50 €

Avec ce blanc, le vigneron Thibaut Chamfort donne toute la mesure du terroir de Sablet. La robe est vive et brillante, le nez met en avant les agrumes et les fleurs blanches, la bouche, tout en rondeur, s'aiguise d'une fraîcheur franche et pimpante. Le vin idéal pour découvrir l'appellation dans la couleur.

 Blancs de volaille, sauce au curry.

Vignoble Art Mas

CÔTES-DU-RHÔNE-
VILLAGES-VISAN

Il était une fois 2016 - AB

15/20

9,50 €

Ah bon ? Il y a du blanc à Visan ? Quelques vigneronns se sont lancés dans la couleur avec brio. Illustration avec cette cuvée aux six cépages : grenache, bouboulenc, viognier, clairette, roussane et marsanne complantés dans une seule et même vigne. À l'arrivée, un vin riche et complexe, soutenu de bout en bout par une belle acidité.

 Avec un plateau de fromages de chèvre.

Domaine La Rocalière

LIRAC

2017 - AB

15/20

12 €

Un lirac rare et de toute beauté. Issu de grenache et de clairette, il possède un bouquet de fleurs blanches, de violette et d'épices. En bouche, il revendique l'appartenance à son terroir. Gras, vivacité et minéralité sont au rendez-vous.

 Avec un sole meunière.

Château Val Joanis

LUBERON

Tradition 2017

16/20

8,70 €

La finesse et l'élégance sont les maîtres-mots de ce blanc élaboré sur un terroir argilo-calcaire à partir de roussanne, vermentino, viognier et ugni-blanc. Au nez, il livre des notes complexes de fleurs blanches et de fruits blancs mûrs, reprises au sein d'une bouche superbement équilibrée, sublimée par une longueur extatique.

 Avec un carpaccio de saint-jacques aux agrumes et poivre rose.

Domaine de Ju

VENTOUX

2017

15/20

6,40 €

Vous cherchez à épater la galerie ? Ne cherchez plus, le vin de Julien Cornud est celui qu'il vous faut ! Surtout si vous êtes de ceux qui placent la minéralité au plus haut dans la dégustation d'un vin blanc. C'est le cas de ce duo de roussanne et clairette, qui poussent sur un terroir composé de morceaux de silex, sur les contreforts du Géant de Provence.

 Avec un plateau de crustacés.

Domaine de Fontavin

VIN DE FRANCE

Éclats de rires - AB

16/20

11 €

Hélène et Michel Chouvet ont eu la bonne idée de faire de la bulle avec leurs muscats blancs à petits grains plantés au pied du massif des Dentelles de Montmirail. Une première qui leur vaut d'être applaudis. Finesse et élégance se doublent de gourmandise dans cet effervescent habilement travaillé.

 Avec une tarte tatin ou une galette des rois.