DES BLANCS FRIANDS POUR PROLONGER L'ÉTÉ

Une dégustation de **Jean-Emmanuel Simond**

28 €

16,5/20
■ CLOS DE LA MESLERIE
Vouvray 2008
L'anglais Peter Hahn est installé sur ce petit domaine de Vouvray, dont il livre une expression confidentielle mais passionnante. Ce vin affiche une robe dorée, un beau nez complexe, une fraîcheur de fruits jaunes et blancs. Sa matière droite, intense, s'avère très désaltérante et salivante, d'une superbe allonge et harmonie. Voici un excellent vin d'artisan, très soigné, dans lequel tout est en place. C'est délicieux, d'une vraie élégance naturelle, dans un équilibre de demi-sec qui le destine aussi bien à un mariage avec des charcuteries que des fromages affinés ou, pourquoi pas, une tarte aux poires.

LE COUP DE CŒUR

L'été s'achève, mais l'amateur insatiable aura à cœur de le prolonger en dégustant des vins frais et faciles en terrasse. Oubliant un instant les rosés, nous sommes allés puiser dans tout le vignoble français une jolie sélection de blancs friands qui saura également satisfaire une soif de découvertes !

16/20
■ DOMAINE DU MAS DE MADAME
IGP Vin de pays d'Oc
Élégance 2006
13,50 €
Ce vaste domaine familial est le plus important producteur indépendant en Muscat de Frontignan. Guillaume Sourina vinifie avec adresse et précision une gamme de vins dédiée au muscat à petits grains, en pétillant, sec, vin muté ou naturellement doux, comme cette délicieuse cuvée issue d'une trie entièrement botrytisée : un vin ample, épicé, concentré mais d'une belle gourmandise, digeste grâce à ses notes de petits agrumes en finale. Une belle découverte.

15,5/20
■ SCAMANDRE
Vin de pays des Coteaux flaviens
2009
18 €
Ce domaine situé dans les Costières de Nîmes propose des vins originaux et de grand caractère, dont ce blanc de chardonnay, marsanne et roussanne très fin, complexe, expressif, d'une grande suavité de texture, au parfait équilibre entre maturité du fruit et acidité. Une pointe chaleureuse en finale n'atténue pas la fraîcheur d'ensemble.

15/20
■ CHÂTEAU DE VARENNES
Savennières 2008
12,90 €
Capitaine d'industrie, Alain Château a repris ce beau vignoble de 7 hectares exposé plein sud, sur sols de schistes et de grès, désormais conseillé par le bordelais Denis Dubourdieu. Ce 2008 séduit par sa fraîcheur et sa tension, son caractère floral (fleurs blanches, tilleul) souligné par un excellent support acide. Il sera parfait sur un poisson de lac ou une sole meunière.

15/20
■ DOMAINES LAPALU
Bordeaux Lys de Lieujean
2010
8,50 €
Charnu et plein, ce vin exprime le fruit mûr. Généreux, bien élaboré, il associe le sauvignon blanc au sauvignon gris, qui apporte complexité et richesse aromatique. D'une belle acidité, épicé, il associe une réelle finesse à une expression plus moderne (élevage en barriques) qui le met bien en valeur.

15/20
■ DOMINIQUE JOSEPH
Saumur Le Petit Saint-Vincent
Nobile 2009
14 €
Le chenin de Loire s'illustre dans ce vin intense, plein et juteux, qui évoque la poire, le coing frais, dans un ensemble frais et équilibré. On aimerait un rien de finesse en plus, mais il constitue une bonne réussite pour le millésime. Voluptueux et plein, il fera merveille sur un plat à la crème.

15/20
■ MAS D'ESCATTES
Languedoc Escattes 2008
5,50 €
Belle matière intense, salivante, volume et plénitude sur fond de notes d'acacia, de réglisse et d'épices douces. Très réussi.

14,5/20
■ CHÂTEAU DE PARENCHÈRE
Bordeaux blanc 2010
6,30 €
Son fruit, ses notes exotiques et d'agrumes éclatent en bouche. Expressif et frais. Pour l'apéritif. **A. Go.**