



PARIS-BISTRO

bus d'alcool est dangereux pour la santé. Consoeemez avec modération



Trois belles cuvées blanches du Centre Loire pour repas de fêtes

0

BY LAURENT BROMBERGER ON 21 DÉCEMBRE 2022

BONNES BOUTEILLES

Elles font partie de ces appellations séparées par la Loire qui sont trompeuses par leur ressemblance à l'occasion de dégustations à l'aveugle. Il en va ainsi du Sancerre et du Pouilly Fumé. Deux vignobles d'où l'on ne se regarde pas forcément en chiens de faïence car nombre de propriétaires ont souvent un pied sur chaque rive. Une chose est sûre : quelle que soit la rive ligérienne choisie, le sauvignon peut y donner ses plus belles expressions.

Domaine Fournier Père et Fils Cuvée Terres Blanches, Sancerre blanc 2021

On connaît la passion du sauvignon qui anime Joost de Willebois le propriétaire batave du Domaine Fournier. Avec ses Terres Blanches, on se retrouve face à un Sancerre voluptueux et élégant. Nez floral de citrons et de coings. Un vin un peu charnu avec des notes magnifiques de citrons un peu confits. Sa maturité provient des parcelles d'argiles profonds. Ce terroir tardif explique aussi sa grande complexité accentuée par un élevage sur lies fines durant huit mois. Pourquoi pas avec une lotte à la crème ?

Prix : 29,30€

www.fournier-pere-fils.com

Cuvée Roc de l'Abbaye 2021 de Florian Mollet, Sancerre blanc 2021

Autre approche du terroir Sancerrois, la voie des silex qui représente 15 % de la superficie de l'appellation. Elle est joliment développée par Florian Mollet avec sa parcelle du Roc de l'Abbaye exposée plein sud au cœur du village de Saint-Satur. La cuvée dévoile une robe dorée engageante, un nez expressif de fleurs blanches et de notes d'agrumes que l'on retrouve en bouche matinée de pointes mellifères. Il y a de la fraîcheur et de la rondeur et une subtile minéralité qui lui apporte cette tension délicate. Convoquez les Saint-Jacques pour un carpaccio.

Prix public conseillé : 39,60 €

www.rocdelabbaye.fr/

<https://www.paris-bistro.com/vin/bouteille/trois-belles-cuvees-blanches-du-centre-loire-pour-repas-de-fetes>