

Cuisine et Vins

DE FRANCE

Mars/Avril 2022



DES VINS À MOINS DE 15 €

ANJOU BLANC Domaine des Hardières, Les petits gars 2019, 14 €.
Une belle expression du chenin grandi sur un terroir de schistes, reconnaissable au nez, avec des notes de fruits mûrs. En bouche, une rondeur due à la maturité des raisins, des touches vanillées apportées par son élevage en barrique. Avec des produits de la mer et des fromages de chèvre secs. Cavistes.

SANCERRE Fournier Père & Fils, Les belles vignes 2020, 12,90 €.
Le pinot noir s'épanouit sur les collines sancerroises. Un vin de gastronomie à la robe fuchsia, auquel son terroir a donné beaucoup de puissance. Des arômes de framboises, une bouche croquante et juteuse à marier avec des gambas au wok, ou de la cuisine exotique. Cavistes.

CÔTES DU RHÔNE Vidal-Fleury, Blanc 2020, 10,60 €.
Le vignoble rhodanien ne produit que 5% de vins blancs. Ici un nez d'abricot et de fleurs blanches composé majoritairement de viognier, élaboré par la plus vieille maison de la vallée du Rhône. Forte présence et persistance en bouche avec un côté fruit frais. À l'apéritif ou sur un comté jeune. En ligne.

GAILLAC Domaine Gayraud 2018, 8,60 €.
Ces jeunes vigneron s'attachent à valoriser des cépages rares tel le braucol et proposent cette pépite à prix doux et fort caractère. Un nez de fruits rouges et de poivron, une bouche fruit noir, épices, des jolis tanins intégrés. Avec un confit, un magret de canard ou de la charcuterie. En ligne.