

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire

Décembre 2022

LES SOUTERRAINS

Sauvignon Touraine Blanc 2021

D'un naturel très expressif sur le fruit de la passion, cette cuvée se pare de zestes de pamplemousse, parsemée de pointes finement pierreuses en soupir noisettés. La bouche est zestée, charmeuse par ses fruits et dynamique par sa tension, qui exprime aussi bien les sols que les fleurs du terroir. On l'aime avec les tartares de poissons, la cuisine japonaise et les fromages.

FOURNIER PÈRE & FILS

Les Belles Vignes Sancerre Blanc 2021

Un nez très juteux, la pêche de vigne et les bruyères y sont éclatantes, tandis que d'autres fruits jaunes se parent de fleurs en pointes minérales. La bouche est charmeuse, langoureuse, avec une jolie énergie, tout en restant sur le fruit tandis que le yuzu tapisse une patine salivante pour magnifier les tartares de St-Jacques, les poissons fins au four et le caviar.

ROBERT & MARCEL

Excellion Héritage Saumur Blanc 2018

Dès le nez, on plonge dans cet univers vibrant et juteux, où les kakis et les fruits jaunes s'expriment en revers aromatiques sur du beurre demi-sel. La bouche est onctueuse, suave, avec une belle minéralité qui se clôturera sur les fleurs séchées et froissées, puis le noyau de la pêche blanche. On l'adore pour accompagner du poissons au four, du rôti de porc et les fromages.

CHÂTEAU DE LA ROULERIE

L'Orangerais Coteaux-du-Layon 2019

On plonge dans une délicatesse florale, sur les fruits confits et exotiques avant d'embrasser un caractère plus pâtissier, terriblement séducteur entre pain d'épices & jasmin. La bouche est d'une grande tendresse, avec un équilibre à se damner et une minéralité parfaite pour les poissons fumés et la cuisine du Sichuan. Un Coup-de-Cœur de nos lecteurs.

