

Du vin blanc, on vous dit...



by Fabrice Gil, rédacteur en chef — 20 avril 2023 Reading Time: 3 mins read



Choisir des vins élevés le plus naturellement possible, avoir envie de cuvées emplies d'âme... Voici une sélection de vins blancs, pas forcément certifiés, mais qui reflètent bien leur terroir et le tour de mains de vaillants vignerons.



De haut en bas : Domaine J. de Villebois, « Sauvignon Blanc », IGP Val de Loire 2022 ; Domaine J. de Villebois, « Touraine » Sauvignon Blanc 2022 ; Domaine Boisson, « Silice », AOP Cairanne Blanc 2021 ; Domaine Brusset, « L'Esprit de Papet », AOP Cairanne Blanc 2022 ; Domaine Fournier Père & Fils, Cuvée « Les Belles Vignes », Sancerre blanc AOP 2022 | © QL / photo à usage médiatique, attribution requise

Le rouge, qui a si longtemps accompagné au quotidien la table des Français, celui qui donnait « la force et la joie », pilier de la gastronomie, séduit moins le palais. Ce qui ne nous empêchera pas de vous en présenter quelques cuvées.

Petit à petit, le blanc fait son nid et grignote des parts de marché. Les rosés, eux, après une forte progression ces dernières années, ont tendance à stagner. Si dans les prochaines semaines, nous aurons l'occasion de dévoiler nos sélections, les vins blancs sont à l'honneur ce jour. Voici cinq cuvées pour faire oublier, un tant soit peu, les turpitudes du monde :

Domaine J. de Villebois

Joost de Villebois et son équipe perpétuent le travail qualitatif et précis de recherche de profils aromatiques pour leurs cuvées, avec cet engouement pour le Sauvignon Blanc, fer de lance du domaine. Depuis 2016, le Domaine a rejoint le label «Vignerons Engagés», premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Complet et équilibré, ce label englobe toutes les étapes de la filière, de la première feuille de vigne à la dernière goutte de vin.

- La cuvée « Sauvignon Blanc », IGP Val de Loire 2022, montre un nez riche, complexe, et dévoile des arômes de fruits exotiques, de sorbets d'agrumes ainsi que de fines notes végétales et minérales. D'une grande élégance, la bouche croquante et finement acidulée révèle en finale une grande longueur et une belle complexité aromatique. *Servi frais à 9° C. Prix : 9,65 € au **domaine***
- Avec un nez exubérant, fin et complexe, le « Touraine » Sauvignon Blanc, affirme des arômes d'agrumes mûres et de fines notes variétales. D'une grande élégance, la bouche croquante et finement acidulée révèle en finale une grande longueur et une belle complexité. Une cuvée **coup de cœur** à servir frais à 9° C. *Prix : 10,20 € au **domaine***

Domaine Fournier Père & Fils, Cuvée « Les Belles Vignes », Sancerre blanc AOP 2022

Exploitation familiale créée au XIXes. sur 2 ha de vignes, le domaine est niché au coeur du vignoble Sancerrois, entre la Loire et le Pays Fort (plateau de la Sologne). Le vignoble s'étend sur 39 hectares, morcelés en 165 parcelles réparties sur les nombreuses collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé notamment. Cette cuvée (mono Sauvignon Blanc) dont l'objectif est de démontrer la personnalité et la complexité de ce terroir, présente une robe jaune pâle aux reflets blancs. Le nez s'ouvre peu à peu sur des notes de pamplemousse rose, de clémentine, de pomme fraîche et de poire. La bouche est saline, minérale. On y retrouve des notes de fruits blancs et d'ananas confit. Une finale longue sur des notes de fruits et d'épices douces se révèlent avec le temps. *Servir à 9 °C. Prix : 20.45 € au **domaine***

Il est strictement interdit de vendre de l'alcool aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.