

[Vins] Blancs et rouges : la règle de trois !

Posted By: Fabrice Gil | Rédacteur-en-chef on: 26 avril 2021 à 12:00 No Comments

Imprimer Email

Tweet

in Share

Finis la puissance imposante, les élevages boisés, le sucre outrancier... Dans les vins, comme dans tous les autres domaines, la tendance est au naturel et aux expériences singulières. [Sélection]



Par ordre d'apparition, de haut en bas : Guilbaud Frères, Domaine de La Moutonnaire, Muscadet Sèvre Et Maine sur Lie, Millésime 2019 ; Domaine Roc de l'Abbaye, « Cuvée tradition », Pouilly Fumé, Millésime 2020 ; Domaine Fournier Père & Fils, « Les Belles vignes », Sancerre blanc, Millésime 2020 ; Domaine Alain Jaume, « La Butte d'Or », Crozes-Hermitage ; Domaine Vidal-Fleury, Saint Joseph, Millésime 2017 ; Domaine de L'Hortus, « Le dit de l'Hortus » La soulane , AOC Pic Saint Loup, Millésime 2018 | DR / photos à usage médiatique, attribution requise

Si les modes de consommation ont évolué au cours de ces quinze dernières années, le style du vin a lui aussi entamé des changements importants. Une mutation est en cours, tant technique qu'esthétique. Aux vins boisés et massifs des années 1990 et du début des années 2000, les vignerons, très au point techniquement, explorent de nouveaux territoires et s'affranchissent des règles des appellations, repoussant ainsi certaines limites œnologiques. Une curiosité accrue et une recherche de diversification des goûts ont contribué au renouveau de vignobles entiers et à l'intérêt pour des cépages autochtones longtemps ignorés. En témoigne l'incroyable essor de certains vins blancs et rouges où certaines expressions venant du Sud-Ouest ou de la Vallée du Rhône fulminent. Des cépages capables de mûrir en tempérant les degrés alcooliques. Quotidien Libre vous propose une sélection printanière de quelques vins blancs et rouges à déguster d'urgence :

Domaine Roc de l'Abbaye, « Cuvée tradition », Pouilly Fumé, Millésime 2020 – Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers domaines encore présents dans le village. Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le domaine Roc de l'Abbaye cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs du Centre Loire. Les vignes bénéficient de la douceur apportée par la Loire. Le Sauvignon Blanc y exprime toute sa fraîcheur et son inimitable arôme de « pierre à fusil » que lui concèdent les terroirs exceptionnels de Pouilly. De couleur or pâle, le nez, élégant, respire une fraîcheur magnifiquement fruitée, mêlée à de jolies notes florales. La bouche est ferme, ronde et charnue, introduite par une attaque vive et portée jusqu'en finale par une belle nervosité qui flatte des arômes vivifiants d'agrumes, de pêches et de fleurs blanches, avec une très belle minéralité typique de la pierre à fusil. **Coup de cœur** pour cette « Cuvée tradition » qui affolera un Sandre au beurre blanc. Servir à 10°C. *Domaine Roc de l'Abbaye, « Cuvée tradition », Pouilly Fumé, Millésime 2020. Prix : 15.85 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Domaine Fournier Père & Fils, « Les Belles vignes », Sancerre blanc, Millésime 2020 – Issue de parcelles réparties sur les plus beaux terroirs de l'appellation, la cuvée « Les Belles Vignes » Sancerre Blanc plait par sa précision et sa régularité. Surveillées toute l'année, les vignes font l'objet d'une grande attention. Les parcelles sont vendangées avec soin, à maturité parfaite, pour que chaque terroir puisse révéler son caractère. De couleur or pâle, le nez est soutenu par des arômes exotiques de fruits de la passion mais aussi des notes plus fraîches d'agrumes et une touche de minéralité apportée par le silex. La richesse en bouche confirme cette belle maturité. La finale reste fraîche ce qui donne une très grande longueur à ce vin. Très jolie cuvée qui aime le temps long, les codes du terroir et l'art des grandes tables qui fera causer des Cuisses de grenouilles en persillade. Servir à 9°C. *Domaine Fournier Père & Fils, « Les Belles vignes », Sancerre blanc, Millésime 2020. Prix : 15.90 €. Plus de renseignement [ici](#)*