



HORS-SÉRIE

La
cuisine
du SO
NOS ME
REC
Te
& app

Et aussi...

25 recettes au'on

Tour d

s m
écio
os r

BLANQUETTE- DE-LIMOUX,

M brut nature, Antech.

Le grand cépage blanc de Limoux, le mauzac, planté sur des coteaux d'altitude et élevé 26 mois sur lattes, offre une pure expression de ses qualités gustatives, « entre pomme fraîche et poire, avec des notes de yuzu », suivant la viticultrice, Françoise Antech. Un délice pour l'apéritif.

{quels vins pour l'apéritif?}

Blancs secs, fringants et harmonieux

Rien n'est plus appréciable, avec un rayon de soleil en terrasse, qu'un verre de blanc. Cette courte sélection allie vivacité et fruité, élégance et générosité, de quoi ouvrir l'appétit en beauté.

Par Florent Leclercq



VOUVRAY BRUT, Château de Valmer. Finesse et complexité, élégance et longueur caractérisent ce pur chenin, fermenté deux fois suivant la méthode traditionnelle. Son effervescence délicate et persistante, ses notes de fruits blancs, sa bouche vive et élançée et sa finale douce et harmonieuse s'apprécient idéalement à l'apéritif sur des amuse-bouche raffinés et des verrines subtiles.



VIN DE PAYS DU GARD, Les Féréoles 2021, Domaine de Foltodon. Cet assemblage de roussanne (40%), grenache blanc et vermentino à parité, plantés sur des « banquettes » exposées au nord et cultivés en biodynamie, offre un nez complexe de pêche et de poire, une bouche vive et ample, et une finale prolongée. S'accorde à une pissaladière, des terrines, du jambon fin...



COSTIÈRES- DE-NÎMES 2021, LA BERGERIE LES CENTENAIRES.

La Bergerie, second domaine du Clos des Centenaires, bénéficie aussi du sol de galets roulés et du climat tempéré par les étangs de Camargue. Cet assemblage de marsanne (40%), roussanne (30%), vermentino et viognier se révèle frais et fruité, floral et soyeux en bouche, avec une finale iodée. Servir avec des produits de la mer et des mets d'été.



CÔTES-DE-BOURG 2020, Château Brulesécaille.

Composé de sauvignon blanc (75%) et gris, le vignoble est conduit à pleine maturité. Élevé en fûts sur lies fines pendant six mois, cette cuvée se montre florale et fruitée au nez, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Fraîche, avec une jolie pointe citronnée, elle accompagne un plateau de fruits de mer.



BLANQUETTE- DE-LIMOUX, M brut nature, Antech.

Le grand cépage blanc de Limoux, le mauzac, planté sur des coteaux d'altitude et élevé 26 mois sur lattes, offre une pure expression de ses qualités gustatives, « entre pomme fraîche et poire, avec des notes de yuzu », suivant la viticultrice, Françoise Antech. Un délice pour l'apéritif.