



Rouges & blancs

Dossier vins d'été

Muscadet (blanc)

Les Bêtes curieuses Le Lapin de 6 semaines 2015

Robe transparente, bouche désaltérante, faible degré alcoolique (11,5° ou 12°), le muscadet nouveau du tandem Jérémie Huchet et Jérémie Mourat est un vrai vin (bio) de soif gouleyant. Issu d'un terroir granitique, au sol labouré et sans intrants chimiques, c'est le petit frère primeur des Bêtes curieuses, qui revisite avec bonheur les terroirs du muscadet. **5,90 euros.** 85320 Mareuil-sur-Lay. Tél. : 02-51-97-20-10. www.lesbetescurieuses.fr



FRAÎCHEURS À VIVRE

Alors que les rosés envahissent les tables de l'été, ce serait une erreur de délaisser blancs rafraîchissants et rouges croquants qui s'accordent à merveille avec les nourritures estivales. L'occasion d'explorer de petites appellations riches en trésors insoupçonnés.

Chablis (blanc)

Domaine William Fèvre 2014

Ce vin bio devrait servir d'étalon à tous les chablis village : parfaitement équilibré, avec une touche de minéralité qui ajoute à sa tension. En bouche, la cuvée déroule des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche. Sa fraîcheur finale le destine aux spéciales de Marennes et aux langoustines poêlées à l'huile d'olive. **12,75 euros.** 89800 Chablis. Tél. : 03-86-98-98-99. www.williamfevre.com



Beaujolais-villages Louis Jadot 2015

Le mot beaujolais vous fait froncer le nez ? Plongez-le dans ce 2015 aux délicieux arômes de cerise et de fruits rouges relevé d'une note de poivre gris. Ce gamay croquant et gourmand accompagnera un plateau de charcuteries et de fromages légers. **9,30 euros.** 21200 Beaune. Tél. : 03-80-22-10-57. www.louisjadot.com



Alsace

Cave de Ribeauvillé rouge de Saint-Hippolyte 2013

Dans un millésime difficile, cette cuvée au rendement limité issue d'un terroir propice au pinot noir se distingue par ses notes de petits fruits rouges (framboise, mûre, cerise) et sa bouche souple et fraîche. Ses tanins soyeux et sa saine acidité lui confèrent une agréable sapidité. **10,10 euros.** 68150 Ribeauvillé. Tél. : 03-89-73-61-80. www.vins-ribeauville.com

Bergerac (blanc)

Cadran 2015

Assemblage de sémillon (60 %), sauvignon (30 %) et muscadelle plantés sur les coteaux de Monestier et Saussignac, un bergerac moderne et vif à la belle précision aromatique (agrumes, pêche...). A boire à l'apéritif accompagné d'une poignée de crevettes ou d'un ceviche de daurade. **8 euros.** 24240 Monestier. Tél. : 05-53-24-18-43 - www.chateaumonestierfatur.com



Coteaux bourguignons Joseph Drouhin 2014

Il s'agit de la 101^e appellation de Bourgogne qui couvre quatre départements ! Qu'importe, la maison Drouhin livre là un excellent pinot noir, vinifié avec des levures indigènes et élevé pour partie en fûts de un à deux ans. Le vin est ample, gouleyant, charmeur, un vrai délice de petits fruits rouges (framboise, groseille...). Que du bonheur ! **8,70 euros.** 21200 Beaune. Tél. : 03-80-24-84-05. www.drouhin.com



Côte-de-nuits-villages

Domaine Gilles Jourdan La Montagne 2014

Le meilleur du pinot noir de bourgogne pour cette cuvée au nez de petits fruits rouges frais (framboise, mûre, cerise) sur des notes d'épices. Bouche gourmande et équilibrée réveillée par une belle fraîcheur finale. **15 euros.** 21700 Corgoloin. Tél. : 03-80-62-76-31. domaine.jourdan@wanadoo.fr

