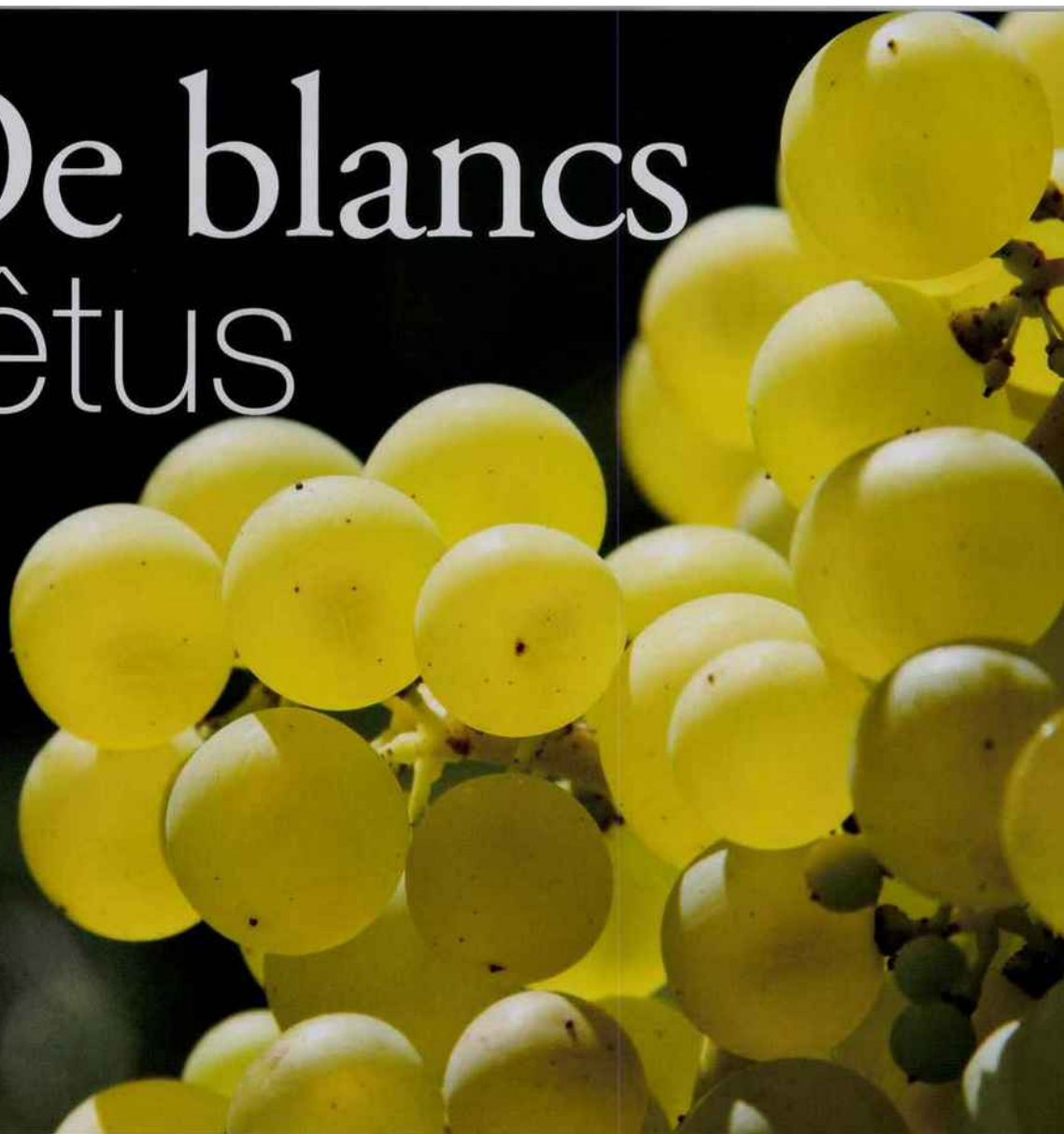




De blancs vêtus



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS

L'année 2018 voit un retour à la normale de la production de vin en France, avec un rebond salvateur de 25 % en moyenne par rapport au niveau de la catastrophique récolte 2017. Certes, le rouge reste la couleur adulée, mais, avec un fléchissement de 7 % de la consommation de rosé nationale en 2017 – peut-être due à un interminable printemps trop froid –, avec également la croissance de la consommation de vin au verre, qui reste le mode de dégustation hors domicile préféré pour les blancs, ces derniers grignotent quelques points de plus au palmarès des amateurs. Sauvignon et chardonnay font la course en tête et restent les piliers de l'offre nationale. Le premier confirme sa pole position, tandis que le second enregistre une notable croissance de sa demande. Les outsiders ? Une panoplie qui a de quoi ravir les papilles, d'autant que nombre de terroirs magnifient cette couleur et en font leur signature : chenins de Loire, riesling, gewurztraminer et pinot

gris d'Alsace, chardonnay de Bourgogne ou du Jura, viognier, roussanne et marsanne dévalant la vallée du Rhône jusqu'au Languedoc et à la Provence, les grenaches blancs ou gris et les muscats du Roussillon, sans parler des plus rares gamay blanc, clairette et du piquepoul, ce dernier connaissant un succès incroyable, notamment hors de nos frontières. Bien sûr, cette liste est loin d'être exhaustive, mais ce qui est sûr, c'est que le blanc reste un révélateur de talent. Plus délicat, plus technique, plus sensible à la maîtrise de l'équilibre général du vin, le blanc distingue les bons vinificateurs car il ne supporte pas le manque de précision, de la vigne à la bouteille. Vous trouverez donc dans cette sélection non seulement des cuvées choisies avec un maximum d'exigence par notre équipe, mais aussi tout autant de propriétés et de vigneronnes qui se distinguent par l'excellence de leur savoir-faire. Le blanc, c'est la couleur du talent. S. T.



William Fèvre
CHABLIS PREMIER CRU
Vaillons 2016
15,5/20
27 €

Un Climat de la rive gauche de Chablis réputé pour donner des vins généralement plus en rondeur qu'en vivacité. Cette cuvée ne manque pas pour autant de caractère avec ses notes de fruits confits et sa finale longue, d'une remarquable pureté.

 Avec des escargots de Bourgogne.