

ART DE VIVRE / Vins



Les vins des beaux jours

Entre quelques jours fériés du mois de mai et l'arrivée de l'été, il y aura bien quelques belles occasions pour déboucher quelques dives bouteilles – à consommer avec modération, bien sûr – pour profiter du soleil, de ces jours qui s'allongent et de... la vie!

Fines bulles

Servi à l'apéritif avec des sablés au parmesan, cet **Essentiel Brut Zéro** (1) de la maison Monmousseau, groupe Ackerman, se révèle. Sa robe dorée pâle aux reflets argentés laisse filer des bulles fines, régulières et abondantes. Son nez délicat et fruité déroule des arômes fruités, puis une touche florale d'aubépine. On apprécie tout particulièrement sa bouche fraîche, qui offre une jolie balance entre la rondeur et la subtile amertume du chenin blanc.
9,30 €, départ cave.

Primesautier

Ce **Saint-Pourçain Blanc Premier 2015** (2) nous ravit pour son nez riche et expressif, puissant, flatteur, avec des notes d'agrumes, de poire et de fleurs blanches, qui annonce une bouche rafraîchissante, d'une belle ampleur. Il faut le servir à 10° pour accompagner carpaccios de poissons ou sushis.
4,95 € départ cave, excellent rapport qualité-prix.

Gouleyant

Par son aspect brillant, sa couleur légère à la teinte jaune pâle à reflet vert, ce **Chignin Vieilles Vignes** (3) de la maison Berthollier revendique son identité de vin de Savoie. Son nez offre une finesse marquée par des notes citronnées et discrètement miellées : civette et éboulis, acacia, agrumes confits et coing sont bien présents. En bouche, sa finale est précise et il fait merveille sur des crustacés, poissons, choucroute et bien sûr, plats savoyard au fromage.
7,90 €, départ cave.

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 21000



De l'autre bout du monde

Tout droit venu de Nouvelle-Zélande, ce **Cloudy Bay** (4) sauvignon blanc est un vin riche et expressif, cette cuvée 2015 offrant des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. La finale annonce une pointe anisée et une belle fraîcheur. Servi frais, il se marie parfaitement à des gratins de légumes, des poissons ou avec des fromages de chèvre.

23,90 € www.vinatis.fr

Sensuel

Ce **Clos des Vins d'Amour cuvée Flirt** (5) de la famille Dornier séduit par ses arômes de fruits rouges, frais et acidulés : framboise, fraise, groseille. La bouche garde tout son fruité et sa rondeur jusqu'à la finale. On l'apprécie servi à une température de 10-12° à l'apéritif, à table avec des charcuteries, poissons, viandes blanches, fromages, et les desserts à base de fruits rouges.

8€, départ cave.

Plaisir

Stéphanie Dondain, qui vient de reprendre la direction des caves, a conçu ce premier millésime **Caprice du Mas Roc de Bô** (6), un minervois, comme un vin plaisir, gourmet, une gourmandise fruitée. Les fruits rouges et noirs se font croquants en bouche, soutenus par une belle fraîcheur. A marier, sur un coup de tête avec des tapas, des poissons à la plancha ou des fraises nature.

9,90 € départ cave.

Délicat

Ce corbières **Château Ollieux Romanis Cuvée Classique 2015** (7) a un nez délicat de pamplemousse rose et une bouche bien équilibrée, chamue, légèrement pétillante, tout en finesse. Très apprécié servi à 10° à l'apéritif ou pour accompagner légumes printaniers, grillades de poisson et de viande.

8,15 €, départ cave.



(1)



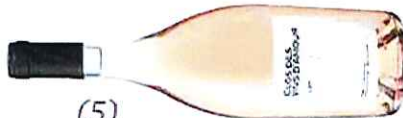
(2)



(3)



(4)



(5)



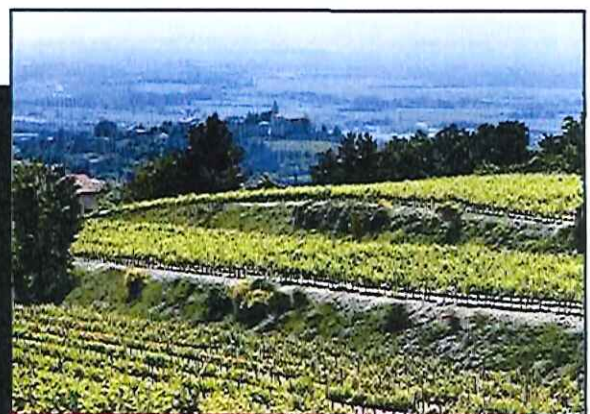
(6)



(7)

Jazz dans les vignes

Le jazz fait son retour au domaine Brusset le 25 juin prochain, c'est là qu'aura lieu le deuxième concert de la saison de Jazz dans les vignes. Au programme : le quartet de Michel Perez et André Villéger. Un rendez-vous incontournable pour les amateurs de jazz de la région et d'ailleurs. Pour cette nouvelle édition, Laurent Brusset a naturellement choisi de mettre l'accent lors de la dégustation sur le tout nouveau cru cairanne, qui a fait son entrée le 10 février dernier dans le cercle très fermé des appellations des crus des côtes-du-rhône du Vaucluse. Dégustation en musique !



Programmation détaillée du festival
sur www.jazzdanslesvignes.fr