



**50 VINS
ROSÉS**

NOS COUPS DE CŒUR

AU PIED DU MONT CHAUVE - ALIGOTÉ

AOP BOURGOGNE - vin blanc 2020

FAMILLE PICARD

• Tél. 03 80 21 98 57 • Chassagne-Montrachet (21)

- Cépage : aligoté 100%
- Parcelle "Chat Blanc" • Age moyen des vignes : 40 ans • Sol argilo limoneux
- Aucun intrant utilisé • Sulfitage après la fermentation malolactique • Elevage en fûts et en foudres pendant 8 mois • Fin de l'élevage en cuve pendant 6 mois

On ne saurait résumer la Bourgogne à son seul - et magnifique - chardonnay. Dans ce domaine en biodynamie, l'aligoté s'épanouit avec un nez d'une très grande complexité. On passe de la pêche à la poire, en passant par la pomme verte ou un zeste de citron. On décèle aussi un peu d'herbes séchées. Et la belle acidité associée à l'ampleur de la bouche finissent de signer une très belle cuvée.



91 pts 19,- €

CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE

IGP CÔTES DE GASCOGNE - 2021

DOMAINE TARIQUET

• Tél. 05 62 09 87 82 • Eauze (32)

- Cépage : chardonnay 100%
- Vieilles vignes
- Elevage en fûts de chêne pendant 8 mois

Année après année, on ne se lasse pas de plonger le nez dans ce vin qui rend hommage au chardonnay. Et oui, au Domaine Tariquet, la famille Grassa cultive l'envie de se dépasser depuis 5 générations. Dès le premier nez, les arômes primaires explosent : pêche jaune, ananas, mangue, abricot sec. Et, très vite, suivent ces belles notes vanillées et de lait de coco qui rendent cette Tête de Cuvée si atypique et attachante. La bouche est marquée par un joli gras qui permettra à ce vin de dépasser le cadre de l'apéritif pour se mesurer à quelques jolis plats. La finale est assez saline.



91 pts 11,50 €

A MINIMA

AOP ALSACE - vin blanc 2019

DOMAINE TRAPET

• Tél. 03 80 34 30 40 • Gevrey-Chambertin (21)

- Cépages : sylvaner, gewurztraminer, muscat, pinot gris, riesling, pinot auxerrois
- Fermentation en cuves inox

Il n'y a pas eu de souci chez notre imprimeur... L'étiquette de la maison bourguignonne (et alsacienne) est bel et bien à l'image du nom de la cuvée. Minimaliste. L'assemblage l'est moins. Promoteur d'une viticulture sans intrant et biodynamique, Trapet joue la carte de la richesse aromatique. Et c'est très réussi. Si le muscat s'impose au premier nez, ensuite, on touche du doigt des notes florales (la rose), des fruits exotiques et une légère impression fumée. La bouche est très fraîche, équilibrée, enthousiasmante avec un vin qui ravira aussi bien à l'apéritif que durant le repas.



90 pts 14,- €

CALA BLANC 2020

AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

DOMAINE DE CALA

- Tél. 04 98 05 28 14 • Brignoles (83)
- Cépages : rolle 50%, grenache B. 50%
- Sélection parcelle des parcelles à faibles rendements • Cépages en sélection massale • Sols argilo-calcaires • Vendange en vert • Fermentation en fûts de 500 l. • Elevage sur lies et bâtonnage en fûts de 500 l.

A vrai dire, on aime beaucoup ce qui se fait au Domaine de Cala. Ce blanc très aromatique ne déroge pas à cette règle. Au nez, on retrouve des arômes de poire, une pointe d'agrumes et un zeste de fruits exotiques. Déjà, les nuances minérales et le bois bien fondu développent de nouvelles ambiances comme ce joli vanillé, voire cette impression de pâtisserie fraîche. On oscille toujours entre le fruit et les notes empyreumatiques nuancées et la finale se montre résolument minérale.



90 pts 14,95 €