GAMAY DE BOURGOGNE ● VINS D'APÉRITIF ● BOUCHARD PÈRE & FILS ● J. CONFURON ● SPÄTBURGUNDER

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

larvf.com

Tomate, melon, fleur de courgette, aubergine...
Nos grands accords végétariens

NUMÉRO SPÉCIAL BONNES AFFAIRES

Et les bières ? Notre top 50 pour l'été

LOIRE
Le sauvignon selon Louis-Benjamin Dagueneau

FRENCH PARADOX
Ces sportifs dingues de vin

Suivez le guide !

Tour de France
1500 vins à moins de 20 €
Se régaler sans se ruiner, c'est possible !

L 13477 - 682 S - F: 8,50 € - RD

Le melon en quête de Corse

Originaire d'Afrique, il était déjà bien connu des Égyptiens qui le cultivaient 500 ans avant notre ère. Les Romains le rapportent en Europe, mais il était alors utilisé comme légume. Les variétés de l'époque n'ont en effet rien à voir avec notre melon actuel, sucré et juteux. On le servait agrémenté de poivre et de vinaigre. En France, le melon arrive en 1495 dans les bagages du roi Charles VIII après sa campagne de Naples (il était alors cultivé à Cantalupo, la résidence d'été des papes). Un melon sucré qui pourrait être originaire d'Arménie. Sa culture se développe au XVIe siècle dans le sud de la France, près de Cavaillon, où il devient un mets de luxe très prisé. Il conquiert ensuite la Touraine, l'Anjou, la Charente… et les variétés se multiplient : cantalou charentais, charentais brodé, melon jaune…

Notre accord : muscat du Cap corse Muscatellu du Clos Nicrosi

Issu de raisins passerillés, ce Muscatellu est un clin d'œil à Henri IV qui aimait accompagner son melon d'un trait de muscat. Pas question ici de le verser directement dessus, mais plutôt de jouer avec les saveurs. C'est notre petite "sauce" qui va se charger de créer les ponts gustatifs entre le plat et le vin, avec ses notes de miel, mais aussi le petit végétal du thym et la pointe d'acidité du vinaigre pour équilibrer le tout. Le fromage arrondit tout cela et apporte de la fraîcheur. Un plat qui se déguste en entrée ou en fin de repas au cœur de l'été.

Si vous n'avez pas ce vin : restez dans l'univers gustatif du muscat avec sa version rhodanienne, celle de Beaumes-de-Venise.

Notre recette (pour 4 personnes)

• 1 melon bien mûr • 100 g de brousse • Thym • 2 cuillères à soupe de miel • 1 cuillère à café de vinaigre balsamique • 10 cl d'eau

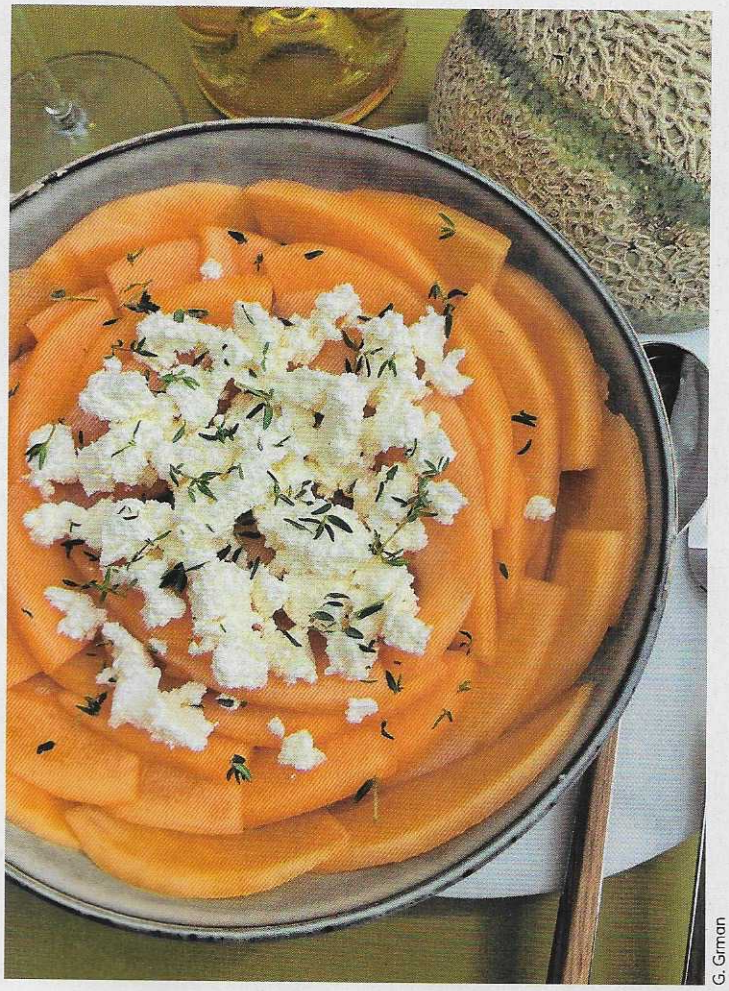
Ôter la peau et les pépins du melon et le tailler en très fines lamelles. Réaliser un sirop avec le miel, le vinaigre et l'eau et ajouter les brins de thym. Laisser infuser au moins 30 minutes. Disposer les lamelles de melon dans un grand plat, verser le sirop infusé et laisser reposer encore quelques minutes. Émietter la brousse et en disposer par-dessus.

Muscat du Cap corse Muscatellu du Clos Nicrosi (24 € au domaine)

&

Carpaccio de melon, brousse

Tel Henri IV, accompagnons notre melon d'un trait de ce muscat issu de raisins passerillés.



G. Grman

En Balagne, l'AOC Corse Calvi est l'un des plus anciens terroirs de l'île. Ses rouges se sont distingués au cours de nos dégustations.

Tour de France des vins à moins de 20 euros

Corse

Calvi, muscats… l'Île dans toute sa beauté

La Corse a pu profiter d'un millésime 2023 historique : pléthorique, la récolte dépasse de près de 20 % celle du millésime 2021. Les premières réussites de cette année record représentent un tiers de notre sélection, qui intègre des rosés. Marqué par l'un des dômes de chaleur les plus impressionnants de la décennie (jusqu'à 40° C), 2023 est un millésime de sécheresse, tardif, équilibré ; le sciaccarellu se distingue particulièrement, même s'il se gardera moins longtemps qu'en 2022, et qu'il accuse des résultats hétérogènes sur les secteurs touchés par la cicadelle. 2022 se montre plus faible en volume, concentré, tandis que 2021 a connu le gel et offert un millésime harmonieux dans les trois couleurs. Si le muscat peine à séduire le grand public, il mérite votre intérêt. Saluons l'appellation Calvi, la première AOC française certifiée 100 % bio depuis le millésime 2022. Au vu de la pluralité des millésimes proposés et d'une forte participation des vignerons, nous avons dû faire des choix cornéliens pour offrir un panel représentatif des domaines corses s'étant illustrés au moins une fois : lorsqu'un domaine avait plusieurs belles cuvées détectées à l'aveugle, nous avons mentionné la réussite principale. Christian Martray

Nos 5 coups de cœur

- *Patrimonio 2023*, Mlle D, 10 €
- *Corse-sartène 2022* Domaine San Micheli, 12 €
- *Corse-porto-vecchio 2023* Domaine de Solenzara, 9,20 €
- *Corse 2022* Castellu d'Alba, 20 €
- *Corse-calvi Culombu 2022* Clos Culombu, 12,50 €

Ajaccio

93/100
DOMAINE DE LA SORBA
2020
Sciaccarellu dominant, peu extrait et témoignant d'une évolution positive. Doté de tanins délicats, voici un ensemble au fruit fin. **13,80 €**

92/100
CLOS D'ALZETO
Prestige 2023
Floral, minéral, fin. Un vermentinu précis, pur, très salin, avec une grande aptitude à la garde. **19,30 €**

91/100
CLOS ORNASCA
2023
Une définition pure du vermentinu, qui se montre ici cristallin, floral, tout en délicatesse, appétent et salin. **13,90 €**

91/100
DOMAINE COMTE PERALDI
Intemporelle 2021
Le sciaccarellu domine cet assemblage particulièrement parfumé. Ce rouge se distingue par un style épuré, un élevage sobre. Ses tanins vont s'affiner. **13,90 €**

91/100
TARRA DI L'APA
Aeterna 2022
Arborant des notes de roses en fleurs, voici un rouge infusé, à la trame stylée, fraîche et dynamique, qui se montre digeste avec ses tanins très fins. Cette cuvée est déjà prête à être dégustée. **18 €**

90/100
CLOS D'ALZETO
Prestige 2023
Ce sciaccarellu rosé rappelle un bouquet de roses. Fin, stylé, digeste, c'est une cuvée à vocation apéritive. **13,20 €**

90/100
DOMAINE DE PRATAVONE
2022
Notes de fraises fraîches pour ce rouge sapide aux tanins fins, au fruit croquant. Un jus qui s'affinera sur trois ans. **9,30 €**

Corse

93/100
CLOS VENTURI
1769 2022
Rappel de framboises sauvages, pur et raffiné. Vin dense et sapide, beaux tanins, il est rafraîchissant, très plaisant. **16 €**

93/100
CLOS VENTURI
2023
Notes de fraise des bois, d'écorces de pamplemousse. Mûr et concentré, avec un marqueur boisé qui lui va bien, c'est un rosé à apprécier à table en le mariant à des poissons ou à des viandes blanches. **19 €**

92/100
CASTELLU D'ALBA
2022
Trio de vermentinu, biancu gentile et genovese de belle maturité, floral présent, alliant pureté et salinité. Un blanc parfait pour la table. **20 €**

92/100
CLOS POGGIALE
2022
Mûr et frais, il est doté d'une bouche épurée, de bonne concentration. Un 2022 sur la fraîcheur, digeste et sobre en élevage. **14,90 €**

92/100
DOMAINE DE LA PUNTA
Balianu 2021
Notes chaudes de prune. La bouche est dense, mûre et charnue, l'ensemble profite d'une belle fraîcheur. **14,10 €**

92/100
DOMAINE VICO
(H)emera 2022
Notes de fraise des bois. Rouge frais, aérien. La bouche confirme, saveurs de bonbons acidulés. Très élégant, bon équilibre. **20 €**

91/100
CAVE D'ALERIA
L'Eterna 2021
Arc aromatique de fruits noirs, cerises au sirop, laurier. Sphérique, il présente une trame veloutée, suave, avec des tanins fins. **15 €**

91/100
DOMAINE POLI
2022
Fruits mûrs, touche fumée, violette. Niellucciu dense, velouté, équilibré, un jus très séduisant sans artifice boisé. **8 €**

90/100
CLOS POGGIALE
2023
Très pur, frais, floral, net. La bouche est dynamique, offrant un jus accessible, léger, sapide et vivifiant. **14,90 €**

90/100
LES VIGNERONS D'AGHIONE
San Ghjuvà Riserva 2022
Belle intensité de vermentinu, le vin est posé, prêt à boire, séduisant par son énergie et sa sapidité. **8,50 €**

89/100
CLOS FORNELLI
2023
Avec ses notes d'agrume rose, ce pur sciaccarellu exprime un profil frais, précis, un style digeste, épuré, dans la finesse. Ce rosé offre un plaisir immédiat, croquant. **15 €**

89/100
DOMAINE DE MARQUILLIANI
Blanc de Marquiliani 2023
Vermentinu pur, marqué par les notes de cédrat, frais. La bouche est vive et tonique avec de fins amers. **14 €**

89/100
DOMAINE MONDANGE
Rocc'Azura 2022
Arômes fins évoquant les roses en fleurs. La bouche est délicate, fruit du trio sciaccarellu, grenache et minustellu. Une bouteille prête à boire. **12,50 €**

Corse Calvi

93/100
CLOS CULOMBU
Culombu 2022
Il se caractérise par de fines notes de fruits macérés et d'herbes du maquis. Un jus en relief, mûr et épicé, avec une belle énergie et fraîcheur. Tanins déjà affinés. **12,50 €**

93/100
I FIUMI ACQUAVIVA
Figarella 2023
Arborant un nez de violette et de réglisse, complété d'une touche boisée noble, ce rouge affiche une carrure tannique épaulant un jus mûr et velouté. **18 €**

92/100
CLOS LANDRY
Léa 2021
Belle évolution pour ce 2021 aux accents de fruits mûrs et de feuille de sauge. La bouche est harmonieuse, avec une bonne densité de fruit et des tanins fins. Une bouteille à boire sur cinq ans et plus. **19 €**

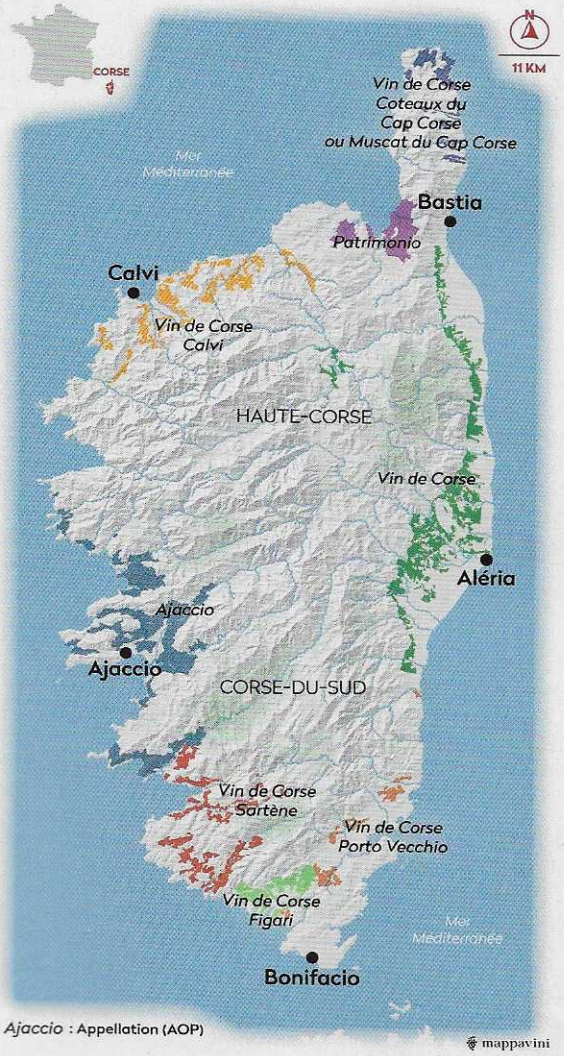
92/100
DOMAINE ALZIPRATU
Pumonte 2023
Issu de sciaccarellu et d'elegante, c'est un beau rosé fin et sapide, qui se distingue par des parfums de petits fruits des bois ; son sillage acidulé rafraîchit la dégustation et participe à son caractère croquant. **15,80 €**

91/100
CHÂTEAU PRINCE PIERRE NAPOLÉON BONAPARTE
Argentella 2022
Fine floralité entre rose et pivoine. La trame est élégante, exprimant une certaine finesse et un style digeste sur un fruit acidulé dominant. **20 €**

90/100
DOMAINE MAESTRACCI
Les Marottes d'Anaïs 2022
Nez de framboise fraîche pour ce vin rouge construit dans un style infusé. La bouche se montre légère, les tanins sont fins, sèchent légèrement. L'ensemble est voué à une garde moyenne de cinq ans. **19 €**

89/100
DOMAINE RENUCCI
Vignola 2023
Un blanc floral, avec une touche lactée précédant une trame dynamique et croquante. Voici un beau 2023 à déguster dans l'année. **13 €**

89/100
ENCLOS DES ANGES
Sesto 2020
Évolution positive pour ce trio niellucciu, syrah et sciaccarellu. Il nous rappelle le jus de cerises, arbore un profil fin, exprimant l'accent granitique du lieu. Un rouge prêt à boire. **20 €**



Vin en cours de conversion bio *Vin biologique* *Vin en cours de conversion à la biodynamie* *Vin biodynamique*

C. Martray

Jean-François Renucci place trois cuvées dans notre sélection.

Domaine Terra Vecchia et Clos Poggiale, à Tallone

Il redonne son lustre à la Plaine orientale

Aux portes d'Aléria, après un passé coopérateur et une production locale d'agrumes, en voisin visionnaire, Jean-François Renucci rachète en 2011 le domaine Terra Vecchia à la célèbre famille Skalli, soit près de 150 hectares de vignes. Longeant l'étang de Diana, une partie des vignes de Terra Vecchia a quasiment les pieds dans l'eau ; l'autre, le Clos Poggiale, 50 hectares en bio, le haut de gamme du domaine, est plantée côté montagne sur le secteur de Pianiccia. La mise en valeur des cépages corses, des vendanges manuelles sur le clos, des élevages appliqués et une collaboration avec l'équipe Derenoncourt expliquent l'ascension qualitative que nous constatons. D'un rapport prix/plaisir indéniable, 80 % des vins sont commercialisés localement. **C. Martray**

Corse Figari

93/100
DOMAINE DE PETRA BIANCA
● *Vinti Legna 2021*
Duo sciaccarellu et niellucciu frais et épicé. Bel ensemble où les tanins sont fins, le boisé sobre. Une bouteille à boire sans urgence, sur trois à cinq années, voire davantage. Très bien géré. **16 €**

92/100
DOMAINE DE PERETTI DELLA ROCCA
● *Jules 2022*
Une touche de violette précède une trame bien construite, charnue sans excès, le fruit du sciaccarellu domine, l'ensemble est frais ; il a été élevé en fûts et inox. **20 €**

91/100
DOMAINE DE TANELLA
● *Clos Marc-Aurèle 2023*
Belle expression de vermentinu, profil alliant tension, énergie et croquant salin. Parfait dès l'apéritif et avec la cuisine de la mer. **9,70 €**

90/100
CLOS FINIDORI
● *2023*
Touche de pomelo dans les arômes. C'est un rosé gourmand, issu du trio grenache, cinsault et niellucciu, sec et acidulé. Pur et frais, parfait cet été dès l'apéritif. **16 €**

90/100
DOMAINE NICOLAÏ
● *2022*
Senteurs de myrte, châtaigne, mûres des bois : on est bien en Corse. Un sciaccarellu/niellucciu souligné par un fin boisé, digeste, frais, dynamique et soyeux en tanins. **16,50 €**

Corse Porto-Vecchio

92/100
DOMAINE DE TORRACCIA
● *Torraccia 2020*
Évolution noble, floral, poudré, notes de rose, très élégant. La bouche est harmonieuse, une trame entre soie et velours, les tanins sont encore présents, l'ensemble est digeste, apte à la garde. **16 €**

91/100
DOMAINE DE SOLENZARA
● *2023*
Touche florale, éclat frais de vermentinu à maturité, c'est un bel exemple classique, salin et vif, parfait pour l'apéritif. **9,20 €**

89/100
DOMAINE DE GRANAJOLO
● *Sciaccarellu 2021*
Notes de mûre, fin, infusé. Bouche exprimant la finesse, les saveurs de jus de cerises, frais. Prêt et très digeste. **19,30 €**

Corse Sartène

92/100
CASTELLU DI BARICCI
● *2023*
Duo de sciacarellu et grenache avec de fines notes d'agrumes roses. Élancé, net, digeste, il offre une finale salivante. Parfait pour l'apéritif ou une dégustation de charcuteries corses. **15 €**

92/100
DOMAINE PERO LONGO
● *Le Lion de Roccapina 2022*
Vermentinu de la Vallée de l'Ortolo, avec un élevage boisé qui s'ajoute à son profil floral. Doté de saveurs exotiques et d'une belle fraîcheur, ce blanc vous séduira aux côtés de poissons méditerranéens. **19 €**

92/100
DOMAINE SAN MICHELI
● *2022*
Peu extrait, mêlant fleurs et fruits, un bel équilibre, une grande finesse, élégamment infusé, poudré, précis et élevé sans apport de bois. **12 €**

92/100
DOMAINE SANT'ARMETTU
● *Rosumarinu 2023*
Ce rosé lumineux issu de sciaccarellu, évoque les suprêmes de pamplemousse. La bouche est tonique et concentrée, un rosé axé sur la vinosité tout en conservant un aspect digeste. **15,90 €**

92/100
DOMAINE SAPARALE
● *2022*
Très pur, typé sartenais (duo sciaccarellu et niellucciu), mûr, concentré, peu boisé. Bouche dense, suave, aux beaux tanins déjà soyeux. L'ensemble offre un vin plein, charnu et élégant. Apte à une garde de dix ans. **10,40 €**

91/100
CLOS COLONNA
● *2022*
Sciaccarellu dominant, floral, fin et précis. Au palais, il exprime finesse et sapidité, saveurs de framboise et tanins fins pour une garde de cinq ans et plus. **13 €**

90/100
DOMAINE SAPARALE
● *Casteddu 2022*
Très pur, frais, floral fin, touche beurrée. Vermentinu stylé, bel éclat minéral accompagnant l'élevage en demi-muids, ensemble tendu et rafraîchissant. Idéal dès l'apéritif. **16,90 €**

IGP Île de Beauté

93/100
ENCLOS DES ANGES
● *Fraticello 2023*
Bel éclat de fruits noirs, fin élevage, profondeur ; sciaccarellu et niellucciu au diapason, un jus mûr, concentré, un beau relief de fruit, tanins présents, apte à la garde, très belle expression à prix modéré. **14 €**

92/100
DOMAINE VINCENTI
● *Frescu 2022*
Duo de sciaccarellu et aleaticu. Très pur, fin, infusion de fruits noirs. La bouche est dense, juteuse et concentrée. Il faut le carafer. L'ensemble est plaisant et devrait tenir cinq ans et plus. **18 €**

92/100
YVES LECCIA
● *YL 2022*
Parfumé, pur, avec une abondance de fruits dans les arômes. Texture de bouche savoureuse, précise, les tanins sont soyeux, l'ensemble offre un style coulant, digeste, très agréable au palais. **18,50 €**

92/100
YVES LECCIA
● *YL 2023*
Niellucciu pur, avec un marqueur

aromatique précis, de fins éclats de framboise sauvage. La bouche est stylée, salivante, dynamique, clairement à l'aise à l'apéritif mais aussi sur une entame de repas, en compagnie de poissons grillés ou frits. **13 €**

91/100
DUMINIU U PORTU
● *Minustellu*
Punt'è Basta ! 2022
Minustellu mûr, frais, net. Framboises écrasées, peu ou pas d'élevage, un vrai coulis. La bouche le confirme, les tanins sont bien enrobés, la trame est veloutée. Très séduisant, le plaisir est déjà immédiat. **18 €**

90/100
DOMAINE TERRA DI CATONI
● *Losse 2023*
Nez très pur, frais. Ce vermentinu issu du secteur du Cap corse est doté d'une trame vive, avec un végétal noble alliant finesse et caractère désaltérant. **11 €**

90/100
DOMAINE ZURIA
● *Aria 2023*
Originaire de Bonifacio, ce vermentinu exprime des notes pures de cédrat. Un profil précis et digeste qui séduira sur trois ans. **14,50 €**

89/100
TERRA VECCHIA
● *2023*
Cristallin, pur, ce duo biancu gentile et vermentinu ciselé, digeste et sapide, offre un profil à vocation apéritive. **7,95 €**

Muscat du Cap corse

95/100
DOMAINE ORENGA DE GAFFORY
● *Cuvée des Gouverneurs 2010*
Domaine coup de cœur l'an dernier, il récidive avec ce muscat au nez d'Earl Grey, complexe. La bouche est admirable, suave, il commence à manger son sucre. Un très beau vin de méditation. **19 €**

93/100
DOMAINE NOVELLA
● *Perla d'Oru 2023*
Très pur, parfums de quinquina, sucrosité et alcool de mutage bien intégrés, complexe et frais. Parfait dès l'apéritif. Apprécié pour sa finesse et son aspect digeste. **18 €**

Patrimonio

93/100
CLOS TEDDI
● *Tradition 2022*
Niellucciu très pur, infusion de fruits noirs et touche de laurier. La bouche est dense, mûre, précise, avec une élégante structure tannique. Un 2022 équilibré qui vieillira bien. **11,80 €**

92/100
DOMAINE BRIZI
● *Rialzu 2022*
Profil frais, infusion de fruits noirs et romarin. La bouche de ce niellucciu offre un jus fin et stylé, digeste, frais, très bien équilibré. **15 €**

92/100
DOMAINE GIACOMETTI
● *Cru des Agriate 2021*
On sent la griotte, les fleurs séchées, les notes d'évolution sont positives, dirigées vers l'infusion du fruit. La bouche montre un regain de fraîcheur et d'éclat, l'ensemble est maîtrisé et peu protégé en soufre. **11 €**

91/100
CLOS ALIVU
● *2022*
Niellucciu au fruit débordant, jus de cerises noires, non boisé, bien constitué. La consistance est parfaitement gérée, alliant fraîcheur et fins tanins. Il sera apprécié sur trois à cinq ans. **11 €**

91/100
DOMAINE LIGENDA
● *2023*
Niellucciu épicé, mûr et frais. Bouche juteuse, offrant de la mâche, tanins fins présents. Fruit gourmand et intense. **19 €**

91/100
MLLE D
● *Natiu 2023*
Très épuré et minéral, un vermentinu précis dans les arômes. La bouche offre un style tonique, fin et dynamique, très plaisant. **15 €**

91/100
MLLE D
● *2023*
De belles notes d'agrumes, une évocation de pomelo. Frais, fine tension et vivacité, c'est un rosé d'apéritif ou d'entame de repas doté d'un bel équilibre. **10 €**

90/100
CLOS SAN QUILICO
● *2021*
Empreinte aromatique poudrée, fruits rouges dominants, sobre en élevage. Bouche sapide, les tanins sont fins mais fermes, il demande un peu de patience. **14,50 €**

Vin de France

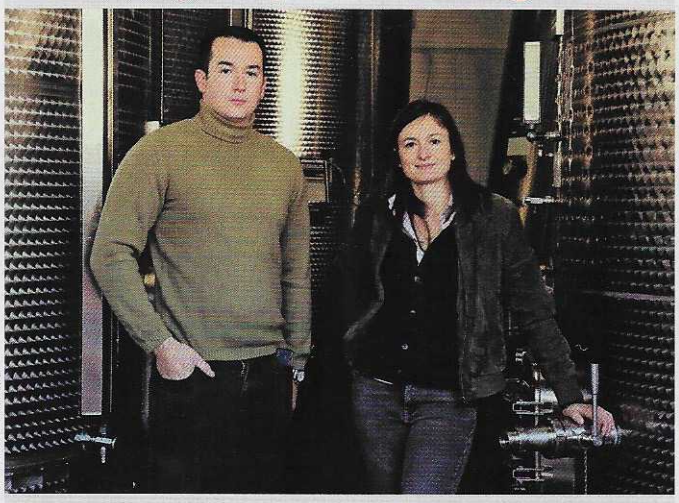
92/100
CLOS MARFISI
● *Uva 2022*
Après aération, ce trio carcaghjolu neru, minustellu et niellucciu offre un fruit intense et généreux. Son élevage est sobre, révélant un jus mûr et sapide, à la fois frais et charnu. Ce rouge est doté de tanins souples ; on le dégustera sur trois ans. **17 €**

91/100
CLOS SIGNADORE
● *Inizià 2022*
Cofermentation de minustellu, aleaticu et vermentinu. Une quintessence de framboises dans les arômes, un vin très pur, délié, mûr et précis, à boire d'ici 2027. **19,50 €**

90/100
DOMAINE DE TANELLA
● *Muscat pétillant Demi-sec 2023*
Bulle tonique, très présente, puis on ressent la douceur du muscat, une bulle fine de "boudoirs" douce mais aérienne. Pour un premier essai, ce muscat d'Alexandrie est réussi, peu alcoolisé (9,5 %), avec moitié moins de sucre qu'un asti italien. **19 €**

Domaine de Tanella, à Figari

Ex-pilote de Formule 3, il est en pole position à Figari !


Domaine de Tanella

Marc-Aurèle et Alexandra de Peretti della Rocca ont pris la succession de leur père, Jean-Baptiste.

Marc-Aurèle et sa sœur Alexandra représentent la cinquième génération de ce domaine de 80 hectares d'un seul tenant, créé en 1855 puis repris en 1975 par leur père Jean-Baptiste. Situé dans l'extrême sud de la Corse, proche de l'aéroport de Figari, sur des sols granitiques travaillés mécaniquement, l'ensemble du vignoble est certifié HVE3. Passionné d'automobile, le jeune Marc-Aurèle est passé par la Formule 3 et fut même champion de France de karting avant de se diriger vers la gestion du domaine ; Alexandra est impliqué dans les vinifications. Leur père, passionné de la terre, suit toujours les vignes de près. Les blancs ont été distingués par notre dégustation, mais leurs rouges ne démèritent pas : goûtez donc l'excellent Suarte 2018, un sciaccarellu aux accents de pinot fin, pour vous en convaincre ! **C. Martray**

Les effervescents
Ils incarnent la fête par excellence !

Les bulles incarnent l'apéritif festif par excellence. Tout comme les blancs, elles se marient bien avec des amuse-bouches. En fonction de leur origine géographique, elles s'accordent aussi bien avec des crustacés qu'avec de la poutargue. Cru ou cuit, le végétal ne les effraie pas, pas plus que le jambon cru. Lorsqu'elles sont légèrement sucrées comme le cerdon du Bugey, on peut les associer à un mets légèrement sucré : du melon ou des tomates cerises bien mûres.

CLOS DES ORS
Vin de France Plume

Derrière sa robe soutenue, ce vin de France originaire du Piémont cévenol délivre un parfum très fermentaire, comme s'il restait un peu de lies. Cela ne perturbe en rien notre plaisir. Car cet effervescent rosé (100 % cinsault), avec ses 10,5°, offre une belle énergie, le goût d'un fruit juvénile très appétent. Un vin de volume encore dans l'empreinte du raisin. Il se suffit à lui-même, on le boira juste pour se rafraîchir le palais avant de débuter le repas. Il est franc et sincère, avec un fruit légèrement balsamique qui conforte son tempérament sauvage et fougueux. Pour amateur d'effervescents à l'esprit "nature". **18 €**

D.R.

Ce Corse séduit par sa bulle fine.

DOMAINE COMTE ABBATUCCI
Vin de France Extra Brut Cuvée Empire

Cet effervescent corse séduit par sa bulle fine et sa mousse onctueuse. Son expression aromatique évoque les petits fruits rouges avec la gourmandise d'une confiserie. La bouche est magistralement équilibrée, entre un fruit mûr et une fine perception acidulée. Il puise son élan dans un jus gourmand mais posé. D'une belle suavité, son fruit au reflet solaire est une invitation à des amuse-bouches méridionaux et savoureux, poutargue ou oursins. **40 €**

CLOS DES CENTENAIRES
Extra-brut Blanc de Blancs L'Exquise Bulle

Créé pour élaborer un spritz à la française avec le vermouth L'Exquis Bonbon Sauvage de la Distillerie Azurs (que vous retrouverez dans la catégorie vermouths), cet effervescent que l'on peut boire pour lui seul livre un fruit primeur très doux, un rien simple mais frais, sans tomber dans la verdeur. La bulle est crémeuse avec une fine sensation sucrée en bouche. Malgré son faible caractère, le tempérament facile de cette bulle élaborée par le Clos des Centenaires, en Costières-de-Nîmes, lui confère un petit côté passe-partout. **14,10 €**

LE ROCHER DES VIOLETTES
Montlouis 2020

De couleur soutenue, le nez exhale des arômes de fruit gourmand qui rappelle la pomme. Sa bouche, onctueuse et gracieuse, est tout en volume et suavité. Cet effervescent joue davantage sur la sève et l'épaisseur du fruit que sur la vivacité. Sa bulle est posée, fine et douce. Il appelle des mets gourmands et généreux. Essayez une tourte. **21 €**

RENARDAT-FACHE
Bugey Cerdon 2023

Boire un cerdon 2023 à l'apéritif tient un peu du plaisir régressif, même si sa bulle vive et sa belle acidité viennent compenser la pointe de sucre résiduel. Il libère un goût de cerise juteuse porté par le sucre. Pourquoi ne pas l'accompagner d'un melon ? Sinon, vous pouvez jouer sur le contraste salé/sucré en le servant avec du tarama. **14 €**

Les vins rouges
Parfaits pour accompagner la charcuterie

Ce n'est pas la couleur la plus usuelle pour l'apéritif, si l'on exclut bien sûr le porto. Pourtant, lorsqu'il n'est pas trop riche en tanins, le rouge se prête très bien à ce moment de détente. Optez pour un rouge léger de préférence. La charcuterie, saucisson ou pâté en croûte, appelle ce type de vins. Contrairement à des idées reçues, n'hésitez pas aussi à déguster un grand vieux vin pour lui-même, les papilles fraîches. C'est un pur moment de plaisir pour percevoir toutes ses nuances.

Avec des tomates cerises, un cerdon sera parfait.

Osez un blanc avec du saucisson.

AZIENDA AGRICOLA SOTTIMANO
Piémont Maté

Ce vin rouge italien à base du cépage rossese affiche une robe de clairet. Il faudra le servir frais afin qu'il exprime ses belles notes épicées. Tendre et souple à l'attaque, il charme par sa belle fluidité. De petits tanins accentuent son relief par une accroche qui donne la sensation que l'on mâche la peau d'un raisin à peine mûr. Ses petits amers stimulants nous orientent vers des crudités ou une viande froide. **20 €**

CHÂTEAU REVELETTE
Vin de France Pur 2023

Malgré un fruit généreux, on a une sensation de chaleur tempérée. Un rouge dense, plein et charnel mais aux tanins abondants qu'il est préférable de boire après quelques mois de bouteille, peut-être en hiver afin qu'il patine sa structure. **20 €**

DOMAINE MANN - VIGNOBLE DES 3 TERRES
Alsace Pinot noir Chemin de Pierres 2022

Issu d'un terroir d'alluvions de granite du lieu-dit Steinweg, ce pinot noir est travaillé naturellement. Il laisse passer la lumière malgré une belle densité. Dans un esprit "nature", le fruit parfaitement mûr titrant