

ma CAMPAGNE

Mars à mai 2025

Vivre ma cuisine
SÉLECTION 

VINS BLANCS

Crus printaniers

Issus des deux plus belles appellations de France, chablis et sancerre, ces flacons nous offrent un aperçu de l'expression du cépage sauvignon pour sancerre et chardonnay pour chablis.

Par **Sylvain Ouchikh**

1. Altier à souhait

Voici l'une des maisons les plus qualitatives de cette appellation en blanc et en rouge. Le vignoble est travaillé selon le principe de la biodynamie. On retrouve dans ce blanc un doux mélange de fruits exotiques et d'agrumes, une association qui procure en bouche de la gourmandise, tout en gardant une fraîcheur accentuée par la note saline sur la finale.

Le bon accord: un carpaccio de bar à l'huile d'olive.
«*Domaine Vacheron, Chambrates 2023*», Sancerre, 44 €.

2. Un vrai charmeur

Il y a dans ce flacon une volonté évidente de séduction. Le vin délivre des parfums de fruits mûres comme la poire Williams que l'on aura soupoudrée d'un zeste de citron. Ce charmeur poursuit sa mise en avant avec un dialogue fluide qu'une jolie pointe saline vient relever. Ce vin donne du plaisir: on en a tous besoin en ce moment!

Le bon accord: une sole grillée.
«*Joseph Mellot, La Chatellenie 2023*», Sancerre, 23 €.

3. De la virtuosité

Avec un coteau très escarpé, les Monts Damnés sont une parcelle particulière dans cette appellation. Elle demande un dur labeur au vigneron pour en tirer sa quintessence. Le vin est droit avec un altier indéniable. Tout est en équilibre: le fruité et la minéralité. En bouche, point

d'exubérance mais un touché soyeux. La finale est longue et iodée. Subtil à souhait!

Le bon accord: un risotto aux coquilles Saint-Jacques.
«*Fournier Père et Fils, Les Monts Damnés 2023*», Sancerre, 40 €.

4. En quête d'émotion

Le travail au domaine est très rigoureux: point de grand vin sans cet élément de base. 2021 est une belle année dans cette appellation. Ce vin possède la faculté d'être à la fois complexe et simple. Simple car il offre un plaisir instantané par son équilibre parfait. Complexe car il possède de la richesse tout en étant plein de délicatesse. Bravo!

Le bon accord: Un cabillaud au beurre blanc citronné.
«*Le Domaine d'Henri premier cru L'Homme Mort 2021*», Chablis, 52 €.

5. L'amour du terroir

Ce vignoble de 40 hectares est admirablement tenu puisqu'il est en culture biodynamique depuis plus de deux décennies. Ce vin exprime immédiatement une belle floralité: fleurs blanches surtout. En bouche, il se veut agréable avec une structure pleine de tendresse qui se marie avec une tension limpide. La pointe saline, typique de chablis, finit de nous séduire.

Le bon accord: un bar en croûte de sel.
«*Drouhin-Vaudon, Chablis premier cru Vaillons 2022*», Chablis, 38 €.

