

Chez *mon* caviste



Les bulles de Loire

Envie d'un peu de fraîcheur et de légèreté ?

Jouez donc la carte des vins effervescents !

Par Aymone Vigière d'Anval.

1/ L'AUTHENTICITÉ D'UN TERROIR

Le très beau domaine François Chidaine propose un vouvray pétillant, élaboré naturellement, comme l'ensemble des cuvées, à la recherche du plaisir du terroir et de vins authentiques. La bouche offre une intéressante minéralité et un côté acidulé, sur des arômes de poire, pêche... sans oublier la fraîcheur. Domaine F. Chidaine, vouvray pétillant 2004, Chez les cavistes. Au domaine : 9 €. Tél. : 02.41.54.05.06.

2/ TOUT EN SÉDUCTION

Lancé l'an dernier, l'X Noir se prête bien au retour du printemps. Derrière un habillage décalé et plutôt chic, ces fines bulles en rosé font la part belle à l'un des plus vieux cépages de Loire : le pineau d'Aunis qui apporte un fruité très gourmand. Ce côté aromatique est bien équilibré par la vivacité et la fraîcheur, apportant ainsi de la légèreté. Une découverte sympa, ciblée jeune clientèle, très accessible. L'X noir, Ackerman. Env. 6 €. www.ackerman-remypannier.com/fr/boutique. Points de vente : 02.41.53.03.10.

3/ PLEIN DE DÉLICATESSE

Chenin, chardonnay et grolleau sont à parts égales pour cette cuvée du talentueux Mathias Levron, qui nous offre ici un effervescent aux arômes délicats de fruits jaunes, aux notes florales, le tout doté de belles acidité et vivacité. Le côté minéral s'accordera bien sûr à l'apéritif mais aussi aux poissons, viandes blanches, sans oublier un fromage à pâte molle ou un dessert aux fruits. Château de Parnay, crémant-de-loire brut J. Delmare. Au domaine : 7,30 €. Tél. : 02.41.38.10.85.

4/ PAS SEULEMENT À L'APÉRO

Ce beau crémant-de-loire bien équilibré associe la vinosité et la minéralité. Les quatre cépages présents amènent de la complexité et permettent de nombreux accords, comme sur des ris de veau par exemple, des rôtis au jus, mais également sur une tarte à la rhubarbe... pour ne pas s'en contenter à l'apéritif ! Langlois-Château 2001, Cuvée Quadrille. Chez les bons cavistes. Au domaine : 16,75 €. Tél. : 02.41.40.21.40.

5/ SANS SUCRE AJOUTÉ !

Ce vin de bulles 100% raisin où la matière première de qualité et le respect du vin permettent d'éviter l'ajout de sucre (pas de chaptalisation ni liqueur de dosage). Résultat : des nuances aromatiques de poire et de coing pour un vin élégant qui laisse une belle fraîcheur en bouche, avec le côté minéral. Tout pour plaire, en épargnant son portefeuille. Domaine de la Grange Tiphaine, Cuvée Les Bulles, montlouis méthode traditionnelle non dosée. Chez les bons cavistes. Au domaine : 7,70 €. Tél. : 02.47.57.64.17.

6/ L'UNION FAIT LA FORCE

Quatre cépages ligériens : chenin, chardonnay, grolleau et cabernet franc, pour donner un bel équilibre à cette cuvée. Comme d'habitude, Christophe Daviau apporte un réel soin à son élaboration, travaillant le plus naturellement possible. Résultat : le caractère spécifique de chaque cépage s'exprime, depuis la minéralité du chenin jusqu'aux notes d'épices douces du grolleau. Une bulle fine, élégante pour une

expression très pure. Domaine de Bablut, crémant-de-loire. Chez les bons cavistes. Au domaine : 8,20 €. Tél. : 02.41.91.22.59.

7/ LA VIE EN ROSE

Cette bouteille laisse présager la couleur rose indien de ce brut. Le nez est délicat, la bulle fine en bouche et le faible dosage apporte une agréable sensation de fraîcheur et vivacité. Les notes florales et l'équilibre éveillent les papilles. Pour un apéritif sympathique. Domaine des Baumard, cuvée brut rosé, crémant-de-loire. Chez les cavistes. Au domaine : 8,80 €. Tél. : 02.41.78.70.03.

8/ AUSSI BEAU QUE BON

Une majorité de chenin, soulignée aussi par du chardonnay, de beaux arômes de fruits blancs (pêche), une vivacité en bouche et l'envie de se ressusciter : voilà ce que révèle ce vin-plaisir, élaboré naturellement par Jean-François Mériaux qui nous offre en plus une chic étiquette ! Vignoble des Bois-Vaudons, touraine effervescent, méthode traditionnelle. Au domaine : 6,50 €. Tél. : 02.54.32.14.23.



Photos Sylvain Barancini