



Le coin des bouteilles

Pacherenc du Vic-Bilh

Cette appellation vient du gascon "bi de bits bacherads" ou "vin de vigne en échalas" de la région du "vic-bilh" ou "vieux pays". Vin blanc sec, ce **Folie de Roi**, développe de belles notes minérales. **Cave de Crouseilles**, environ 6,20 €

Saumur

Ce **Secret des Vignes** 2004, 100% chenin, fera des merveilles sur une poêlée de Saint-Jacques, une sole ou une truite à la crème. **Ackerman**, environ 9,90 €

Côtes du Roussillon

Le Plaisir, à base surtout de grenache, porte bien son nom. Robe aux reflets argentés, nez complexe et bouche charnue, il est délicieux avec les desserts. **Domaine du Mas Amiel**, environ 8,50 €

Bordeaux

Ce grave blanc – 60% sauvignon, 40% sémillon – est particulièrement savoureux sur des sushis ou des carpaccios de poisson. **Château Brondelle**, environ 8,50 €

Petits vins de pays ou crus de grands terroirs, les vins blancs secs se dégustent frais de l'apéro au dessert.

Tour de France des

Vins des collines rhodaniennes
Le **Marsanne**, équilibré sur la fraîcheur, sans acidité, s'exprime pleinement dans sa jeunesse. Il peut se servir à l'apéritif ou sur des crudités.
Cave de Tain-L'Hermitage, environ 3,30 €

Gentil d'Alsace
Cette dénomination est l'héritage de la tradition : "gentil" signifie vin d'assemblages nobles, en Alsace. Ce **Gentil** réunit les cépages de riesling, sylvaner, pinot blanc, pinot gris et gewurztraminer.
Cave de Pfaffenheim, environ 6 €

Côtes de Provence
Vin de tradition, le **Terres de Berne** possède une robe claire et un goût fruité. À servir frais sur les coquillages et les crustacés. Il peut se boire aujourd'hui comme dans les deux ans.
Château de Berne 2009, environ 11,50 €

blancs secs