

**RESTO SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

**LA SURPRISE DES VINS BLANCS**

Le blanc est une couleur un peu oubliée dans les vignobles du Bordelais comme dans ceux du sud de la France. Mais la roue tourne, grâce à des viticulteurs en quête d'excellence.



**BORDELAIS**



**ÉTINCELANT**

Voici l'un des vins les plus intéressants à découvrir. Les vignes sont travaillées en biodynamie. Elles offrent un vin éclatant de fruits blancs avec une finale tout en pureté.  
**Château Fourcas Hosten**  
**2018 blanc,**  
**grand vin blanc**  
**de Bordeaux, 26 €.**



**RÉFÉRENT**

Ce 3<sup>e</sup> cru classé 1855 consacre 11 hectares à la production de son vin blanc. C'est important dans le Médoc. Le sauvignon est majoritaire dans son élaboration. Robe pâle, onctuosité, parfum de citron...  
**Château Lagrange, « Les Arums de Lagrange »**  
**2021, Bordeaux, 25 €.**



**BIENVEILLANT**

La propriété a décidé de ne produire que 600 bouteilles afin de tirer le meilleur du sauvignon blanc: un vin limpide avec une vraie personnalité. Il est accueillant avec ses arômes de fleurs et sa tension saline sur la finale.  
**Château L'Etampe,**  
**« Blanc de l'Etampe »**  
**2022, Bordeaux, 37 €.**



**ÉTOILÉ**

Une parcelle de vieilles vignes où les cépages comme le sémillon, le sauvignon blanc et le sauvignon gris cohabitent. Un vin complexe, droit, taillé pour la garde pour aller sur les plus beaux mets.  
**Château Croix de Labrie,**  
**« Stella Solare » 2020,**  
**Bordeaux, 48 €.**



**ORIGINAL**

Le cépage roi de la Bourgogne a trouvé son nid sur une terre bordelaise. La surprise est totale avec une robe limpide, une matière aillée et, surtout, une finale longue et délicate.  
**Clos Dubreuil,**  
**chardonnay 2021,**  
**Vin de France, 50 €.**



**FRIAND**

Ce vin est un vrai voyage vers l'orient avec des notes d'agrumes au premier nez. Puis vient en douceur la fleur d'orange. En bouche, la texture est enveloppante pour une finale subtilement vive.  
**Château Cos d'Estournel,**  
**« Pagodes de Cos » blanc**  
**2019, Bordeaux, 38 €.**

**SUD**



**VRAI**

Cette cuvée est un reflet fidèle du travail rigoureux de ce domaine familial en agriculture biologique. Un blanc comme on les aime avec du cœur, de la tension et une finale longue et sapide.  
**Domaine du Bagnol,**  
**cuvée Tradition 2022,**  
**appellation Cassis**  
**contrôlée, 19 €.**



**INSULAIRE**

Ce vin est un véritable hymne aux cépages endémiques de la Corse (il y en a 6 au total). Un nectar original qui présente une jolie structure en bouche avec une finale tendue et saline.  
**Clos Culombu, Storia Di Macerazione blanc**  
**2021, Vin de France, 27,12 €.**



**MÉDITERRANÉENNE**

La sérénité du lieu - un vignoble sublime face à la Grande Bleue - se ressent dans ce vin droit, précis, avec cette jolie note iodée sur la finale qui le rend aérien.  
**Château Malherbe blanc**  
**2021, AOC Côtes de Provence, 36 €.**



**LUMINEUX**

Le réalisateur George Lucas (Star Wars) a bien les pieds sur terre pour nous proposer un grand vin blanc à l'aromatique épanouie, au toucher de bouche soyeux avec une finale sur les agrumes.  
**Château Margüi, « Bastide de Margüi »**  
**2021, AOP Coteaux varois en Provence, 38 €.**



**SÉDUISANT**

Trois cépages (chardonnay, viognier et pinot gris) et un court élevage en fût de chêne procurent à ce vin un profil aromatique sur les fruits exotiques avec une jolie longueur salivante sur la finale.  
**Domaine de La Ferrandière, « Le Grand Vin Blanc »**  
**2021, IGP Pays d'OC, 10,85 €.**



**EXOTIQUE**

François Lurton, le propriétaire, est un amoureux et un expert du sauvignon blanc. Il délivre un vin de plaisir qui joue son registre principalement sur la fraîcheur et les fruits : citron, litchi, mangue, pêche jaune.  
**Les Fumées Blanches bio, « Les Calcaires »,**  
**sauvignon blanc 2022,**  
**13,80 €.**

