



PAR SYLVIE TONNAIRE
Rédacteur en chef



CALMEL ET JOSEPH
VILLA BLANCHE
CHARDONNAY 2016

Un de mes coups de cœur, et médaille d'or aussi au concours Chardonnay du monde. Il a tout pour lui : un terroir volcanique, des vendanges nocturnes en deux temps (un passage pour le peps, l'autre pour la richesse des arômes), trois mois de barriques et voilà un jus goûteux, frais, équilibré, très fruité (abricot, melon jaune, fenouil). En prime, une intelligente capsule à vis, bien vu !



Terrine de poisson blanc à l'avocat et aux herbes du potager, beignets de fleurs d'acacia, fines tartines de brandade de morue.

8 €

11800 Montirat, 04 68 72 09 88
www.calmel-joseph.com



LAURENT MIQUEL
SOLAS ALBARINO 2016

Dès la première sélection, il a fait l'unanimité de son jury, avec des dégustateurs pourtant peu familiers de ce cépage plus que rare dans le vignoble régional. Mais Laurent Miquel a eu du nez, pariant sur l'adéquation avec ses sols argilo-calcaires, et c'est gagné. Très fin, en bouche comme au nez, il livre citronnelle et citron vert, sans agressivité. Frais, mais délicat et long.



Seiches à la planche, tagliatelles aux coques et au chorizo.

7,90 €

34460 Cessenon-sur-Orb, 04 67 89 74 93
www.laurent-miquel.com



CHÂTEAU
RIVES-BLANQUES
CHARDONNAY-CHENIN
DU DOMAINE 2016

Magnifique terroir frais de la haute vallée de l'Aude mêlant galets roulés, grès et marnes, plus une vue imprenable sur le massif des Pyrénées. La famille Panman y vit sa passion pour le vin avec exigence. Preuve avec ce bi-cépage, à la teinte lumineuse et aux saveurs gourmandes de pêche blanche, d'abricot frais, le tout porté par une matière dense et tendue.



Bouchées à la reine, boudin blanc aux morilles.

7,65 €

11300 Céprie, 04 68 31 43 20
www.rives-blanches.com



DOMAINE
DE VENTENAC
LA CUVEE DE MARIE
CHENIN-COLOMBARD
2016

Un prix canon pour un vrai vin de découverte. Les deux cépages, chenin et colombard, sous le climat océanique du Cabardès, demandent conduite et sélection rigoureuses. Vendangés de nuit, vinifiés en maîtrisant la température et en évitant au maximum la confrontation avec l'oxygène, ils donnent ce vin énergique, droit, évoquant les agrumes comme le pomelo.



Huîtres en sabayon, tandoori.

6,50 €

11610 Ventenac-Cabardès, 04 68 24 93 42
www.maisonventenac.fr