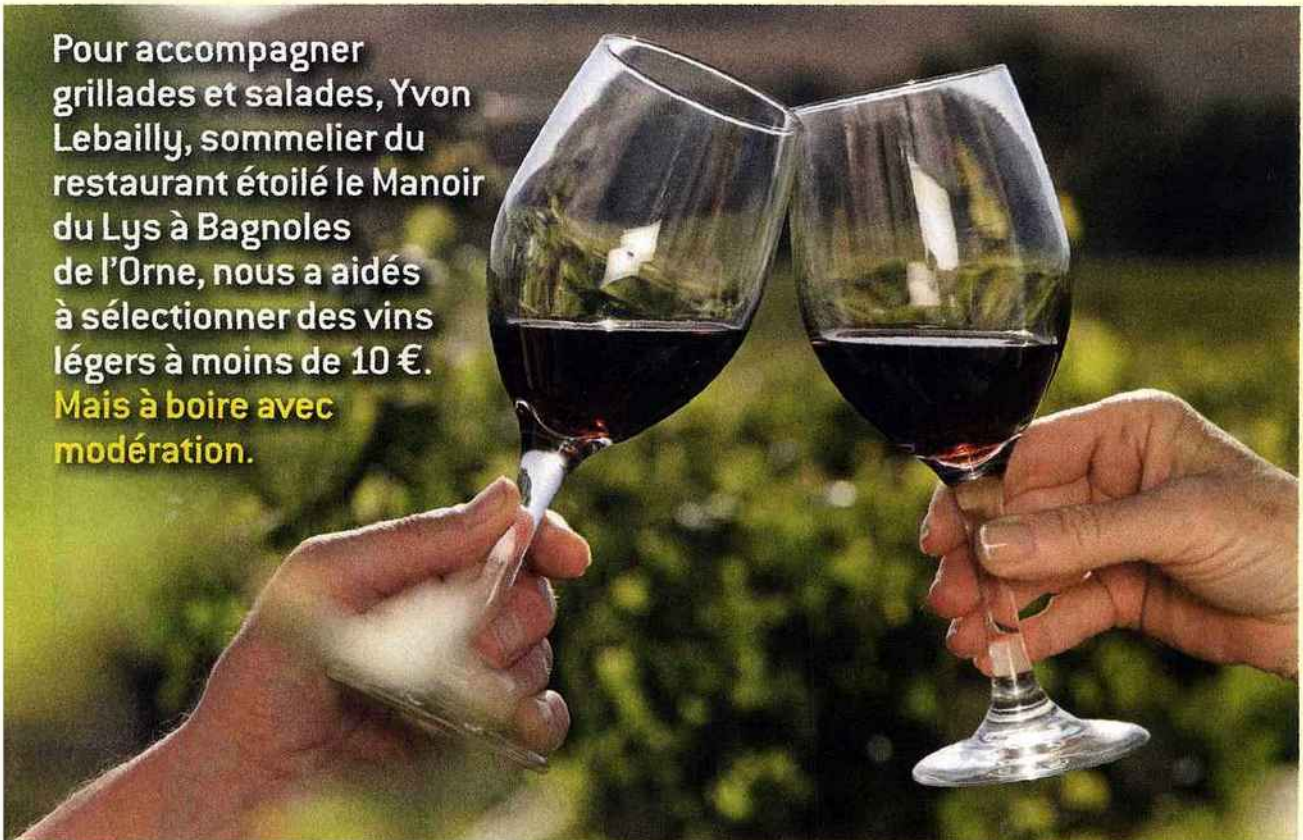




CULTURE

Des vins qui riment avec l'été

Pour accompagner grillades et salades, Yvon Lebailly, sommelier du restaurant étoilé le Manoir du Lys à Bagnoles de l'Orne, nous a aidés à sélectionner des vins légers à moins de 10 €. Mais à boire avec modération.



Dès l'apéritif, vous pouvez surprendre vos invités avec un vin du Bugey, dans l'Ain. Légèrement pétillant, le cerdon a toutes les qualités dont celled'être peu alcoolisé, tout juste 7 degrés. Dans le Beaujolais, Martine et Pierre-Marie Chermette (www.chermette.fr) concoctent depuis 1985 des rosés gouleyants et fruités, Les Griottes. « L'important est de choisir des vins de plaisir portés sur le fruit, explique Yvon Lebailly, sommelier. Ce ne sont pas des vins de garde élaborés en fûts de chêne, mais des vins qui ressemblent à leur terroir. » Au cœur de la

Camargue, des vignobles ancrés dans le sable du littoral donnent un rosé minéral, Le Pive (www.jeanjean.fr). Autre délice, le touraine-noble-joué de Rousseau frères (rousseau-freres.com), un gris né sur la Loire d'un assemblage de quatre pinots. Pour accompagner des salades, Yvon conseille les clarets, vins souvent oubliés qui ont fait la fortune du bordelais, comme ceux du Château-Haut-Colombier (www.chateauhautcolombier.com). Avec des tartares, il adore le domaine du pas de l'Escalette (www.pasdelescalette.com), un vignoble merveilleusement situé que l'on aperçoit en

descendant du Larzac vers la Méditerranée. Venus de Mennetou-Salon, Julien Zernott et Delphine Rousseau y ont innové en élaborant un monocépage, le cinsault. Yvon apprécie cette région du Languedoc-Roussillon qui offre les meilleurs rapports qualité-prix. Mais avec des grillades, il préfère un saumur-champigny comme ceux de Thierry Germain (www.rochesneuves.com) ou un chinon du domaine Baudry. Quoi qu'il en soit, ce n'est ni l'étiquette ni le prix qui fait la qualité d'un vin, mais bien le plaisir que ressent notre palais en le dégustant. ● Jean-Pierre Raymond