

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Beaujolais blanc 2014 *Domaine du Vissoux*

Par qui

C'est une goutte de vin blanc en Beaujolais, dans un océan de rouge, mais cette rare goutte mérite une attention toute particulière. Le chardonnay donnera des vins secs plus ou moins vifs, ronds, légers ou riches. Terroirs et modes d'élevages façonnent des breuvages à découvrir absolument. Celui-ci est élaboré par Martine et Pierre-Marie Chermette au Domaine du Vissoux. Inutile de présenter ces vignerons passionnés dont la production d'une régularité exemplaire a fait le tour du monde. Le millésime 2014 offre un style rond et ample.

Ce qui vous séduira

La robe arbore une belle teinte jaune or à reflets verts. Les arômes traduisent une juste maturité de la vendange, avec une dominante de fruits jaunes, de nougat blanc rehaussés d'une touche discrètement boisée. C'est de rondeur dont il est question en bouche, de sapidité aussi. La texture, assez riche, montante, perdure agréablement.

L'instant du partage

En toutes saisons pour faire découvrir une autre facette du Beaujolais.

Quelles alliances choisir ?

Au printemps présentez-lui des anguilles au vert. Ce plat rehaussé d'orties, épinard, sauge, estragon... est un hymne à la belle saison (pour la cuisson, utiliser un vin similaire). En été, des quenelles de volaille ou de brochet, des crustacés cuisinés feront merveille. En automne, proposez-lui une poularde à la crème. Enfin, au cœur de l'hiver, concoctez-lui une blanquette de veau ou de volaille. Les fromages typés ne lui font pas peur.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Présentez-le autour de 11 °C. Vous pouvez le mettre en carafe, il gagne en complexité. Évolution favorable estimée: 2 à 3 ans.

Prix public indicatif départ cave: 10 € ttc