



Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 18 juin 2015 n° 2232

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

Beaujolais et Bourgogne, tout en fruit

Du fruit, la fameuse fraîcheur tellement à la mode, des tanins pas trop concentrés, les vins du Beaujolais sont dans l'air du temps et reviennent en force, faisant oublier un peu le très médiatique beaujolais nouveau. Si certains, parmi les crus en particulier, offrent complexité et capacité de vieillissement, les vins légers et gouleyants sont légion. Si l'on se fie à la tradition, on les servira sur un assortiment de cochonnailles, un pâté en croûte, une vraie saucisse grillée, des brochettes d'abats ou un saint-marcellin. On trouve également dans la région quelques rosés fruités et d'agréables blancs à base de chardonnay, capables de désaltérer un mangeur d'escargots ou de cuisses de grenouilles. Dans le même registre d'accords, on pensera aux « petits » bourgognes rouges, ceux de l'Yonne, et aux trop rares rosés de la région ■

Sélection
vins d'été

BEAUJOLAIS
et BOURGOGNE

Sauf indication contraire, il s'agit
ici du millésime 2014

BEAUJOLAIS Rouges

16/16,5 - Domaine du Vissoux

Pierre-Marie Chermette

69260 Saint-Vérand

04.74.71.79.42.

**Beaujolais Tradition. Vieilles
Vignes. Nez frais, typé, fruits**

