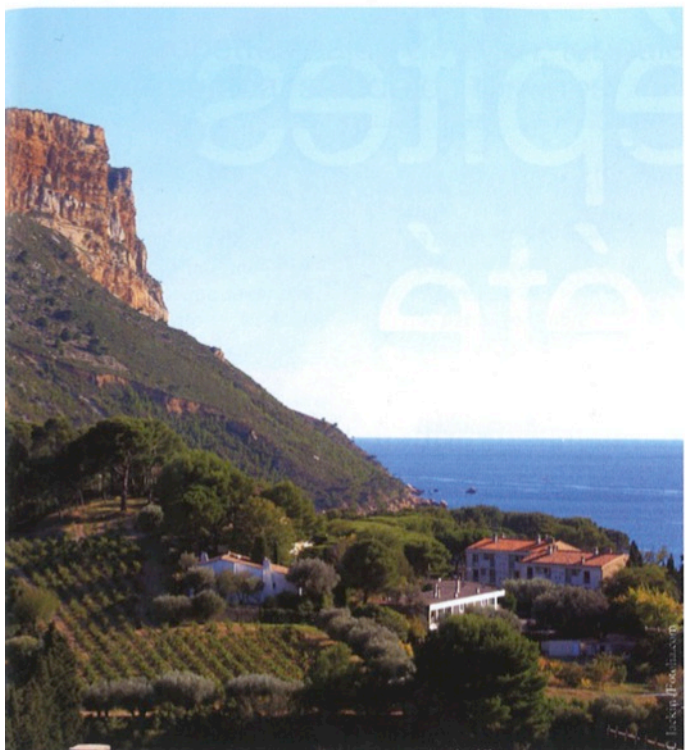




CAMPAGNE GOURMANDE – 7 JUIN 2017

230 000 lecteurs



Petits vins et grandes cuvées

C'est pourtant le muscat rapporté par le roi René chassé de Naples qui a fait connaître les vins de Cassis. Il a disparu avec le phylloxera et a été remplacé au xx^e siècle par des vins secs et minéraux, plus adaptés à la cuisine locale. Car incontestablement le blanc casséen sied à merveille aux coquillages et crustacés, aux poissons et salades de saison et, bien sûr, à la bouillabaisse. «*Nous bénéficions d'une image de petit vin sympathique facile à boire l'été et pour les vacances, en moyenne entre 8 et 10€ en supermarché, 30 et 35€ en restaurant, vendus principalement dans la région marseillaise ou aux touristes, mais nous produisons également des cuvées plus haut de gamme en sélection parcellaire*», insiste Jean-Francois Brando du Domaine de Fontcreuse. Dans ce vignoble aux portes de Marseille, on élabore également des rouges et des rosés, dans lesquels la syrah domine, assortie de grenache et de mourvèdre, à marier avec les grillades.

Autant de particularités à découvrir dans les Bouches-du-Rhône pour éviter de demander aux producteurs si leurs vins sont élaborés avec de la crème de cassis ! *



Autres vins de saison



AOC PETIT CHABLIS 2016 DE WILLIAM FÈVRE
Cuvée Sea Edition
10€

- Le domaine William Fèvre, maison historique présente à Chablis depuis 250 ans, s'affranchit des codes classiques du vin en proposant cette cuvée en édition limitée avec deux étiquettes au graphisme contemporain. Elles font référence avec les fossiles à l'exceptionnel terroir kimméridgien de Chablis, avec les fruits de mer à l'accord mets et vins. Un chardonnay frais, floral et minéral sur une pointe de citron et iodée. *

Se marie avec une salade de coques ou un poisson au beurre blanc



AOC CÔTES DU VIVARAIS 2016 DES VIGNERONS ARDÉCHOIS
Grotte Chauvet
7,00€

- Une nouvelle cuvée de la dynamique coopérative des Vignerons ardéchois qui rend hommage à la grotte et à ses peintures rupestres que l'on retrouve sur l'étiquette. Un rosé rond, minéral et très aromatique à majorité grenache complété de syrah en pressurage direct avant une courte macération. Des arômes d'agrumes et des notes anisées sur une belle vivacité. *

Se marie avec une pizza, une paella ou un aioli



AOC TAVEL 2016 DU DOMAINE MABY
Cuvée La Forcadière
9,30€

- L'un des meilleurs ambassadeurs de cette appellation en rosé majeur, Richard Maby, livre ici un beau rosé de gastronomie à la belle robe cerise, issu de vieilles vignes de grenache assemblé notamment au cinsault et au grenache blanc. Les raisins macérés à froid développent des arômes de petits fruits rouges bien mûrs sur des notes épicées. Un vin tout en gourmandise et en fraîcheur. *

Se marie avec une salade niçoise, un carpaccio de thon ou un couscous.

