



STYLE VINS D'ÉTÉ



Notre sélection

> Sauf indication contraire, il s'agit, ici, du millésime 2019.

PROVENCE

Rosé

- Côtes-de-provence

16 - Commanderie de Peyrassol

Flassans-sur-Issole (83)

04.94.69.71.02.

Le Clos Peyrassol. Rose pâle, nez floral, pêche jaune, poire, cerise, bouche onctueuse, élégante, fraîche, bien persistante. 32 €.

15,5 - Domaine de la Croix

La Croix-Valmer (83)

04.94.95.01.75.

Éloge. Rose doré, nez floral et pamplemousse, bouche fraîche, élégante, un peu minérale, caillou. Un vin élégant. 16 €.

15,5/16 - Domaine des Escaravaters

Puget-sur-Argens (83)

04.94.55.51.80.

Rose pâle. Nez de pêche de vigne, thym, bouche onctueuse, les notes de garrigue reviennent en finale. Bonne longueur, fraîcheur épicée. 9,40 €.

16 - Jas d'Esclans

La Motte (83)

04.98.10.29.29.

Cœur de loup. Joli nez, assez exotique, des parfums où se mêlent la mangue et la banane, des notes framboise, bouche fraîche, garrigue. Un vin en longueur, complet. 13 €.

16,5/17 - Domaine Le Loup bleu

Puyoubier (13)

07.72.55.91.31.

Croix du Sud. Nez fin de pomélo, menthe, clémentine, bouche vive, élégante, fraîcheur et équilibre. Un vin aux saveurs multiples, raffiné. 12,80 €.

16,5 - Domaines Ott - Clos Mireille

La Londe-les-Maures (83)

04.94.01.53.50.

Nez discret, agrumes, note citronnée, bouche vive, tendue, long, note minérale caillou en finale. 26,76 €.

16,5/17 - Château de Roquefort

Roquefort-la-Bédoule (13)

04.42.73.20.84.

Corail. Un rosé peu alcoolisé (12,5°) au nez de garrigue, bouche élégante, savoureuse, des notes de pêche et d'agrumes se mêlent aux épices et aux herbes aromatiques, belle longueur, joli vin complet. 13 €.

16 - Château Roublin

Lorgues (83)

04.94.85.94.94.

Premium. Couleur mangue. Nez d'agrumes, abricot, pêche, bouche onctueuse, fraîche, tendue, finale un peu zeste, sapide. 16 €.

16 - Château Sainte-Roseline

Les Arcs-sur-Argens (83)

04.94.99.50.30.

Lampe de méduse. Couleur pêche. Nez fin, floral, rose, fruité pur, bouche ronde, onctueuse, fraîche, délicate, bonne longueur. 16,90 €.

16,5 - Domaine de la Sanglière

Bormes-les-Mimosas (83)

04.94.00.48.58.

Cuvée spéciale. Melon clair.

Fruits jaunes, pâte de fruits, floral, bouche grasse, pleine, long, très gourmand, finale fraîche. 11,60 €.

17 - Château La Tour de l'Évêque

Pierrefeu-du-Var (83)

04.94.28.20.17.

Pétale de rose. Nez épicé, floral, élégant, discret, bouche vive, un peu poivre noir, à la fois suave et tendu, gourmand et raffiné. 16,50 €.

- Côtes-de-provence

Sainte-Victoire

15 - Château de Saint-Ser

Puyoubier (13)

04.42.66.30.81.

Cuvée prestige. Nez élégant, agrumes, mandarine, beaucoup de rondeur, onctueux, note exotique, long, gourmand, fin. 13,50 €.

- Côtes-de-provence

Fréjus

16 - Château Paquette

Fréjus (83)

04.94.40.87.90.

Angélica. Couleur melon. Nez fin, abricot, pêche blanche, bouche

onctueuse, gourmande, veloutée, persistante. 10,50 €.

- Côtes-de-provence

Notre-Dame des Anges

15,5 - Domaine de la Fouquette

Les Mayons (83)

04.94.73.08.45.

Pierres de moulin. Couleur melon pâle. Aromatique, expressif, fraise, cerise, notes florales, bouche ronde, fruité pur, finale fraîche. 10 €.

15 - Domaine de l'Heure bleue

Gonfaron (83)

07.87.02.77.80.

Aube azur rosé. Couleur melon. Fraise, framboise, bouche vive, harmonieuse, sapide, finale relevée, un peu saline. 12,50 €.

- Côtes-de-provence

La Londe-les-Maures

16 - Château des Bormettes

La Londe-les-Maures (83)

04.94.66.81.35.

Instinct parcelaire. Couleur melon. Expressif, pêche, abricot, orange sanguine, bouche pleine, onctueuse, persistante, fraîche. 16,50 €.

16 - Château Les Mesclances

La Crau (83)

04.94.12.10.95.

Faustine. Nez d'orange, clémentine, bouche enveloppante et riche en saveurs, note amande, thym. Un vin assez complet, qui convient autant à l'apéritif que sur un repas. 14,90 €.

- Coteaux-varois-en-provence

15,5 - Domaine du Deffends

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (83)

04.94.78.03.91.

Rosé d'une nuit. Couleur mangue pâle. Nez fin, mandarine, zeste, bouche fraîche, gourmande, en longueur, bon équilibre. 12 €.



Jean-Pierre Daziano, au domaine de la Fouquette (côtes-de-provence).



- Coteaux-d'aix-en-provence

15,5 - Hecht & Bannier

Aix-en-Provence (13)
04.42.69.19.71.
Couleur melon. Nez délicat, floral, bouche fraîche, note de mandarine, finale tendue, sapide. 14 €.

- Bandol

17 - Domaine La Bégude

Le Camp du Castellet (83)
04.42.08.92.34.
L'Irréductible. Expressif, riche, orange sanguine, framboise, bouche grasse, racée, vineuse, persistant. Bon vin de repas. 26 €.

16,5 - Domaine de Terrebrune

Ollioules (83)
04.94.74.01.30.
Nez de caillou, calcaire et pêche blanche, bouche épicée, plein, dense, tendu, de la fraîcheur et des saveurs complexes. Le contraire d'un vin « technique ». 19 €.
16,5/17 - Vignobles Guéissard
Le Beausset (83)
09.81.49.76.00.
Cuvée Marcel. Nez riche, expressif, floral, baies sauvages, sureau, zeste d'orange, bon volume, charnu, en longueur, finale épicée. 25 €.

CORSE

Rosé

- Património

17 - Yves Leccia

Poggio-d'Oletta (20)
04.95.30.72.33.
E Crocé. Couleur mangue. Nez racé, maquis, floral, mandarine, bouche ample, sapide, long, finale un peu saline, zeste. 15 €.
16,5 - Domaine Orenga de Gaffory
Património (20)
04.95.37.45.00.
Cuvée Félice. Nez frais, cerise, floral, bouche gourmande, équilibrée, joli fruit, gelée de groseille, droit, fin. 11 €.

- Ajaccio

17 - Clos Capitoro

Porticcio (20)
04.95.25.19.61.
Rose tomate, nez de pêche de vigne, gras, rond, enrobant mais avec de la fraîcheur. Un vin structuré, pour l'apéritif ou tout un repas. 9,60 €.



Olivier Klein et Juliette Le Bris, au domaine La Réméjeanne (côtes-du-rhône).

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes-du-rhône

Rosé

15 - Domaine Clavel

Saint-Gervais (30)
04.66.82.78.90.
Régulus. Couleur pêche. Nez fin, fruits rouges, fraise, groseille, bouche ronde, tendre, finale gourmande. 8 €.
15 - Domaine de la Mordorée
Tavel (30)
04.66.50.00.75.
La Dame rousse. Couleur groseille. Nez discret, bouche riche, onctueuse, soupe de fraise, charnue. Bon vin de repas. 8,95 €.

17 - Domaine du Moulin

Vinsobres (26)
04.75.27.65.59.
Vin de saignée. Robe soutenue, fruits rouges, griotte, bouche gourmande, bien fruitée, bonne matière, équilibre entre structure, fraîcheur et arômes. 6,20 €.
15 - La Suzienne
Suze-la-Rousse (26)
04.75.04.80.04.
D'Ouro. Nez fraise, gelée de groseille, bouche douce, enveloppante, avec de la fraîcheur. Rosé équilibré et savoureux. 6 €.

Blanc

16 - Domaine de la Bastide

Visan (84)
04.75.52.48.64.
1,2,3 filles. Nez d'agrumes, citronné, bouche vive, citron de Menton,

pêche blanche, droit. Joli vin de fraîcheur. 9,50 €.

16 - Domaine La Réméjeanne

Sabran (30)
04.66.89.44.51.
Les Arbousiers. Pêche jaune, épices douces, bouche enrobée, savoureuse, longue. Vin de repas construit et complet. 11 €.

16 - Domaine de la Renjarde

Sérignan-du-Comtat (84)
04.90.70.00.15.
Les Cassagnes de la Nerthe. Nez délicat, finement aromatique, note de thym, menthe, fenouil, long, équilibré. 16 €.

15,5/16 - Les Vignerons

de Tavel & Lirac
Tavel (30)
04.66.50.03.57.
Acantalys. Nez d'agrumes, pêche blanche, bouche fraîche, élégante, savoureuse sans être pesante. Un vin équilibré, fin, vif. 6 €.

- Crozes-Hermitage Rouge

16 - Domaine Les Bruyères - David Reynaud

Beaumont-Montoux (26)
04.75.84.74.14.
Beaumont. Nez floral, violette, poivre, beaucoup de fraîcheur, tanins présents, enrobés, bois de réglisse en finale, gourmand. 14 €.

15,5 - Domaine Combiér

Pont-de-l'Isère (26)
04.75.84.61.56.
Cuvée L. Nez fermé, fruits noirs, mûre, cassis, bonne matière, besoin

d'air, finale réglissée, note de suite. 15,50 €.

15,5/16 - Fayolle fils et fille

Gervans (26)
04.75.03.33.74.
Cuvée sens 2018. Fruits noirs, frais, épicé, bouche souple, juteuse, tanins fins, veloutés, finale persistante. Joli fruit. 15 €.

16,5 - Domaine Philippe & Vincent Jaboulet

Mercuriol-Veaunes (26)
04.75.07.44.32.
Clémence 2018. Nez fin, floral, cassis, cerise, bouche assez crémeuse, petits tanins fins, réglissés, finale gourmande. 13,10 €.

LANGUEDOC

Blanc

- Picpoul-de-pinnet

16 - Domaine des Lauriers

Castelhau-de-Guers (34)
04.67.98.18.20.
Classic. Fruits jaunes, poire bien mûre, bouche fraîche, savoureuse, saline, finale nette, claquante. 7 €.

16,5 - Domaine Gaujal

Pinet (34)
04.67.77.02.12.
Cuvée Ludovic Gaujal. Bien aromatique, fin, fruité pur, fruits jaunes en bouche, savoureux, onctueux, finale nette, touche amère qui le tient en longueur. 7,80 €.

17 - La Croix Gratiot

Montagnac (34)
04.67.25.27.88.
Expressif, fruits jaunes, pêche, bouche tendre, onctueuse, délicate, harmonieuse. Bon vin de repas. 7,60 €.

Rosé

- Languedoc

17 - Domaine d'Aupilhac

Montpeyroux (34)
04.67.96.61.19.
Lou Maset. Nez bien aromatique, fruits rouges, fraise, cerise, juteux, bouche pleine, ample, grasse, finale fraîche, très savoureuse. Vin de repas. 13,50 €.

16 - Château de Lancry

Vailfaunès (34)
04.67.55.32.74.
Le Rosé. Nez fin, floral, rose, fruits rouges, pomélo en bouche, complet, bon volume, velouté, persistant. 7,50 €.



– Corbières

17 - Gérard Bertrand

Narbonne (11)
04.68.45.28.50.
Domaine de Villemajou. Expressif, floral, fraise, mûre, ample en bouche, complexe, raffiné, en longueur, finale fraîche, sapide. 17 €.

ROUSSILLON

Rosé

– IGP côtes-catalanes

17 - Clos des Fées

Vingrau (66)
04.68.53.40.00.
L'Apprentie sorcière. Rose saumoné. Fruité pur, cerise, framboise, bouche élégante, équilibrée, finale en longueur, un peu épicée, savoureuse. 8,50 €.

15,5/16 - Domaine Lafage

Perpignan (66)
04.68.80.35.82.
Miraflores. Floral, baies sauvages, bouche fraîche, juteuse, fruité pur, acidulé, bon équilibre, finale un peu agrume, très charmeur. 10,50 €.
16 - Maison Parcé frères
Banyuls-sur-Mer (66)
04.68.81.02.94.
Zoé classic. Couleur melon. Nez un peu sauvage, floral, aubépine, fraises, bouche onctueuse, tendue, savoureuse, zeste en finale. 6,90 €.

Blanc

– Côtes-du-roussillon

16 - Domaine Vaquer

Tresserre (66)
04.68.38.89.53.
Esquisse. Nez expressif, fruits blancs, litchi, pomme, bouche très savoureuse, harmonieuse, droite, bonne fraîcheur, finale persistante et saline. 11,80 €.

16 - Domaine Rièr Cadène

Perpignan (66)
04.68.63.87.29.
Augusta. Fruits blancs, pêche, note de raisin frais, juteux, bonne fraîcheur, long, finale un zeste, saline. 9,90 €.

– Collioure

15,5 - Les Clos de Paililles

Port-Vendres (66)
04.68.81.49.79.
Clos de Paililles. Nez agrumes, citronné, bouche gourmande, droite,

un peu poivrée, pêche blanche, bonne longueur, équilibre. 18 €.

SUD-OUEST

Blanc

– Bergerac sec

15 - Domaine du Petit Paris

Monbazillac (24)
05.47.77.93.19.
2018. Nez floral, léger, frais, bouche tendre, gourmande, vivacité agréable, poire en finale. 9,50 €.

15 - Château Le Tap

Saussignac (24)
05.53.27.53.41.
Nez pomme granny-smith, citron, bouche vive, tendue, élégant, pas d'exubérance mais des saveurs posées. Joli vin d'apéritif. 7 €.

Rouge

– Bergerac

15 - Château Les Hauts de Caillevel

Pomport (24)
06.67.47.75.56.
Été 2018. Baies noires, mûre, bouche réglissée, petits tanins vifs qui font

saliver. Un vin frais, nerveux, parfait sur les grillades. 9,20 €.

16,5 - Château de la Jaubertie

Colombier (24)
05.53.58.32.11.
2018. Merlot et malbec. Nez cerise noire, poire, chocolat noir, bouche juteuse, souple en attaque, un peu poivrée en finale avec un fruit bien prolongé. 7,10 €.

Vins moelleux

– Côtes-de-bergerac

15 - Domaine du Siorac

Saint-Aubin-de-Cadelech (24)
05.53.74.52.90.
Tradition. Joli nez avec des notes de grillé, pêche jaune, bouche peu sucrée, bonne vivacité, frais, gourmand. 6 €.

– Monbazillac

18 - Château Haut-Bernasse

Monbazillac (24)
06.89.31.72.02.
Cuvée Ravindra 2015. Abricot sec, raisin rôti, noisette grillée, bouche, délicat, bien parfumé, long, très bel équilibre. Servir bien frais. 14 €.



Mathieu Arnaud dans son vignoble du château Massac (loupjac).

– Fronton

Rosé

16,5/17 - Château Baudare

Campsas (82)
05.63.30.51.33.
Secret des anges. Couleur melon. Nez fin, délicat, floral, agrumes, mangue, bien parfumé, note d'élevage, finale épicée. 11,90 €

15 - Château Boujac

Campsas (82)
05.63.30.17.79.
Le Secret des étoiles. Couleur mangue. Expressif, fruits rouges, floral, gras, vineux, bouche épicée, touche d'amertume agréable, savoureux. Vin de repas. 11,50 €.

14,5/15 - Château Clos Mignon

Villeneuve-lès-Bouloc (31)
05.61.82.10.89.
Couleur melon. Bien aromatique, orange, fraise, bouche ronde, savoureuse, finale relevée. 5 €.
16 - Vinovialie
Saint-Sulpice (81)
05.63.57.18.10.
Inès. Couleur pêche. Nez délicat, élégant, framboise, cassis, agrumes, bouche ronde, onctueuse, gourmande, très persistant. 7,90 €.

BORDEAUX

Vins moelleux

– Loupiac

16 - Clos Jean

Loupiac (33)
05.56.62.99.83.
2018. Nez pêche jaune, bien parfumé, bouche structurée, riche en saveurs, amande, pêche au sirop, abricot. 13 €.

15 - Château du Cros

Loupiac (33)
05.56.62.99.31.
Fleur de Cros 2018. Nez agrumes, pomélu, touche vanillée et épicée, bouche élégante, longue, en finesse, joli fruit qui prolonge la bouche. 12,90 €.

15,5 - Château Dauphiné-Rondillon

Loupiac (33)
05.56.62.61.75.
2015. Agrumes, mirabelle, bouche vive, la touche boisée ajoute des notes épicées et vanillées. Un peu de grillé, amertume du pamplemousse, bonne longueur. 15 €.

SEBASTIEN ORTOLA/REA



16 - Château Grand Peyruchet

Loupiac (33)
05.56.62.62.71.
2016. Nez discret, plutôt floral, bouche élégante, équilibrée, fraîche, très agrumes en finale. 13,50 €.

15,5 - Château Massac

Gabarnac (33)
06.09.14.05.93.
2017. Confiture d'abricots, bouche élégante, gourmande, touche boisée qui relève les saveurs, finale vive sur les agrumes. 7,50 €.

LOIRE

Blanc

- Muscadet-sèvre-et-maine sur lie

15 - Domaine de l'Épinay

Clisson (44)
02.40.36.13.57.
Sélection 2019. Fruité pur, fruits blancs, agrumes, note mentholée, onctueux, finale fraîche, saline. 5,70 €.

15 - Domaine de la Cornulière

Gorges (44)
02.40.03.95.06.
Château de la Bourdonnière. Fruits jaunes, pomélo, bouche fraîche, saline, long, savoureux. 6 €.

Rosé

- Cabernet-d'anjou

16 - Domaine des Fontaines

Thouarcé (49)
02.41.54.32.30.
La Vignerie. Couleur melon. Fraise, framboise, bouche tendre, enveloppante, séduisante, finale fraîche, nette. 5 €.

- Touraine

16 - Domaine François Cartier

Pouillé (41)
02.54.71.51.54.
Pineau d'Aunis. Couleur melon clair. Aubépine, cerise, bouche goûteuse, savoureuse, long, finale fraîche et épicée. 5,40 €.

15 - Joël Delaunay

Pouillé (41)
02.54.71.45.69.
Les Cabotines. Couleur rose tendre. Nez floral, élégant, cerise, fraise, bouche délicate, ronde, finale relevée. 7 €.



Thomas Frissant, vigneron à Mosnes (touraine gamay).

- Rosé-de-loire

15 - Domaine du Petit Clocher

Cléré-sur-Layon (49)
02.41.59.54.51.
Couleur pomélo. Nez de fraise, framboise, bonne fraîcheur, bouche parfumée, bien sèche, finale sapide. 6,05 €.

Rouge

- Chinon

16 - Domaine de Noiré

Chinon (37)
02.47.93.44.89.
Soif de tendresse. Nez cerise, bouche tendue, complète, on devine des raisins conduits à la juste maturité. Une matière onctueuse et finale relevée par des tanins croquants. 8,70 €.

- Saint-nicolas-de-bourgueil

16 - Yannick Amirault

Bourgueil (37)
02.47.97.78.07.
La Source. Fruits noirs, riche, marqué par l'élevage, bonne matière, tanins denses, serrés, finale épicée. 12 €.

16,5/17 - Frédéric Mabileau

Saint-Nicolas-de-Bourgueil (37)
02.47.97.79.58.
Les Rouillères 2018. Nez fin, cerise, pureté, bouche délicate, trame dentelle, élégance et densité. Joli fruit. 11 €.

- Touraine gamay

15 - Joël Delaunay

Pouillé (41)
02.54.71.45.69.

Nez de fruits noirs, sureau, bouche ferme, fraîche, finale sur des petits tanins vifs, très appétant. 7 €.

15 - Thomas Frissant

Mosnes (37)
06.70.90.74.33.
Les Rosiers. Fruits rouges, notes florales, bouche fraîche, petits tanins fermes, noyau, finale sapide. 15 €.

- Vin de France

16 - Patrick Baudouin

Chaufonds-sur-Layon (49)
02.41.74.95.03.
La Grolle 2018. Cépage grolleau, fruité pur, fruits noirs, cerise, cassis, note de suie, bouche vive, tanins fermes, finale très fraîche. 14,50 €.

BEAUJOLAIS

Rouge

- Beaujolais

17 - Domaine des Terres dorées

Chamay-en-Beaujolais (69)
04.78.47.93.45.
Le Ronsay. Nez fleuri, cerise, des notes qui rappellent la Bourgogne du Nord, bouche fraîche, élégante, relevée en finale. 7,50 €.

- Beaujolais-villages

16 - Domaine des Nugues

Lancé (69)
04.74.04.14.00.
2018. Fruits rouges, cerise, bouche délicate, douce, en finesse, fruité et élégant, tanins croquants. 8,50 €.

16 - Domaine de Rochemure

Le Perréon (69)
06.07.13.06.85.

Cuvée Donatien. Issue d'une vigne plus que centenaire, nez fraise, gelée de cerise, bouche tendue, un côté minéral qui rappelle les morgons, finale légèrement poivrée. Joli vin. 18 €.

- Chiroubles

16,5 - Domaine de la Grosse Pierre

Chiroubles (69)
06.73.37.70.06.
La Grosse Pierre 2018. Des arômes de gelée de groseille, cerise, un nez bien exprimé, bouche fraîche, élégante, tanins fins, délicats. Joli vin. 12 €.

- Brouilly

16 - Château de La Chaize

Odenas (69)
04.74.03.41.05.
Lieu-dit La Chaize 2017. Nez ouvert et aromatique, fruits rouges, fraise, bien le style brouilly, tanins fins, beaucoup de fruit, long, frais, finale salivante. 23 €.

- Fleurie

16,5 - Domaines Chermette

Saint-Vérand (69)
04.74.71.79.42.
Poncé 2018. Nez de cerise, assez explosif sans être envahissant, dans la pureté, bouche fraîche, délicate, en finesse. Joli vin. 12,20 €.

16 - Domaine de Colette

Lantignié (69)
04.74.69.25.73.
2018. Floral, rose rouge, cerise, fraise, bouche bien fruitée, léger, tendre, éclatant de fruit. À boire jeune. 12 €.

- Saint-amour

16 - Domaine Bergeron

Emeringes (69)
06.80.13.20.12.
Clos du chapitre. Nez fruité, cerise noire, bouche ronde, fruitée, petite note de chêne, épices, bonne longueur, tanins fins. 10,40 €.

- Beaujolais-Lantignié

17 - Frédéric Berne

Lantignié (69)
06.83.46.05.06.
Granit rose 2018. Joli nez, pivoine, cerise noire, bouche épicée et fruitée, équilibre et pureté des saveurs. 11 €.



CHAMPAGNE

15,5 - Ruinart

Nez délicat, pomme granny-smith, griotte, fraise des bois, bouche fine, fruitée, bulles délicates, bien droit, finale fraîche. 65 €.

15 - Mumm

Le Rosé. Nez de fruits rouges, cerise, agrumes, bouche vive, bulles fines, harmonieux, frais, zeste d'orange en finale. 38 €.

17 - Lanson

Rosé label. 50 % pinot noir, 35 % chardonnay, 15 % meunier. Assez pâle, nez de cerise et de clémentine, bien prononcé, bouche vive, tendue, vive, finale clémentine, zest. 32 €.

14,5/15 - Cattier

Brut rosé premier cru. 10 % chardonnay 40 % pinot noir, 50 % meunier. Des arômes de mandarine et de fruits confits, pomélo en bouche, bon équilibre, amertume des agrumes en finale, cerise confite. 38 €.

16,5 - Morel

Les Riceys (10)
03.25.29.10.88.

Pur rosé. Nez floral, griotte, bouche aux saveurs de baies sauvages, mûre, bonne fraîcheur, touche épicée en finale, baies roses, poivre noir. 21,10 €.

ALSACE

- Alsace sylvaner

15,5 - Wolfberger

Eguisheim (68)
03.89.22.20.46.

Vieilles Vignes. Nez frais, floral, note muscatée, bouche vive, crème vanillée, tendue, gourmand. 7,60 €.

16 - Camille Braun

Orschwihr (68)
03.89.76.95.20.

Vieilles Vignes. Nez muscaté, rose, bouche bien vive, beaucoup d'éclat, tendue, tout en fraîcheur. 7,70 €.

17 - Muré

Rouffach (68)
03.89.78.58.00.

Cuvée Oscar 2018. Coing frais, abricot, bouche suave, gourmande, fruité pur, note exotique. Idéal pour l'apéritif. 20,80 €.

16,5 - Domaine Ostertag

Epfig (67)
03.88.85.51.34.

Les Vieilles Vignes de sylvaner 2018.

Joli nez minéral, légèrement poivré, coing frais, pamplemousse, bouche tendre, de la profondeur. Un vin sec mais sans dureté, long, cristallin. 17 €.

16 - Émile Beyer

Eguisheim (68)
03.89.41.40.45.

Tradition 2018. Raisin sec au nez, agrumes, citron de Menton, une amertume rafraîchissante. Bien sec et tendu, persistant. 9,10 €.

BOURGOGNE

Blanc

- Bourgogne côtes-d'auxerre

16 - Bailly Lapierre

Saint-Bris-le-Vineux (89)
03.86.53.77.77.

2018. Fleurs blanches, pointe de calcaire, caillou, bouche vive, tendue, bien fraîche. Un vin qui rappelle que Chablis n'est pas loin. 7 €.

17 - Defrance Philippe

Saint-Bris-le-Vineux (89)
03.86.53.39.04.

Cuvée Signature 2017. Nez de thym, agrumes, touche d'eucalyptus, bouche dense, complète, salin, long. 8 €.

17 - Guilhem et Jean-Hugues

Goisot

Saint-Bris-le-Vineux (89)
03.86.53.35.15.

Corps de garde 2017. Nez séveux, fruits blancs, bouche onctueuse, des saveurs discrètes d'agrumes, mandarine, long, finale minérale. 15 €.

- Bourgogne-coulanges-la-vineuse

15 - Michel Martin

Coulanges-la-Vineuse (89)
03.86.42.33.06.

2018. Floral, parfumé, mirabelle, bouche onctueuse et vive à la fois, agrumes en finale. Bonne longueur. 7,20 €.

- Bourgogne-chitry

17 - Edmond Chalmeau & Fils

Chitry (89)
03.86.41.42.09.

Vieille Vigne d'Aimé 2018. Nez calcaire, caillou, agrumes, bouche tendue, vive, élégante, profondeur et fraîcheur. 9,40 €.