

7 blancs incontournables pour un apéritif à deux

En duo, après s'être soigneusement lavé les mains (Macron a dit !) la recette est la même que dans le monde d'avant: des blancs, rien que des blancs sages ou pimpants qui aiguisent les envies.



Par ordre d'apparition (de haut en bas) : Les Vignerons Artisans de Cascastel, « L'Ange blanc », IGP Vallée du Paradis blanc 2020 ; Domaine Brusset, Cairanne « Les Travers » 2021 ; Domaine Coste Chaude, « Trilogy » 2018 ; Maison Christophe Pichon, Condrieu « Caresse » ; Joseph Janoueix, « Eau bénite de Cave » (Blanc moelleux) 2021 ; Cave Coopérative du Vendômois, « Charme aux Dames », Méthode traditionnelle ;

ChampagneChassenay d' Arce, « Confidences » 2009 I ©DR / photos à usage médiatique, attribution requise

L'apéritif est le moment idéal pour servir un vin blanc, vif, fruité, pas ou très peu évolué, qui ouvrira l'appétit et ne saturera pas le palais. On le choisira en fonction des accompagnements, sachant que les blancs de garde, comme les vins élevés en fûts, sont plutôt adaptés aux plats cuisinés d'un repas.

On trouve des blancs légers dans toutes les régions. Les vins septentrionaux sont plus vifs et moins opulents que les vins des vignobles du Sud, plus gras et moins acides. Tout est question de goût. Un blanc de Loire ou de Bourgogne tranchera avec le gras de rillettes et soulignera la finesse d'un feuilleté au fromage ou d'une gougère, tandis que la rondeur d'un vin du Languedoc s'associera avec le caractère relevé d'une tapenade ou de la garniture d'oignons et d'anchois d'une pissaladière. Ce sont pour la plupart des vins d'entrée de gamme, d'un prix abordable, souvent sous-estimés. Il est permis aussi de se faire plaisir, accompagné de cuvées notoires. Voici notre sélection :



Les Vignerons Artisans de Cascastel, « L'Ange blanc », IGP Vallée du Paradis blanc 2020 Peuplée depuis l'antiquité, la Vallée du Paradis est une région éloignée de tout réseau routier, un petit bijou offert par Dame nature. La luzerne et ses fleurs bleues recouvrant le sol formaient un véritable écrin de verdure qui serait d'ailleurs à l'origine de son nom. C'est un vin « glouglou » qui présente une belle fraîcheur et une certaine nervosité. De robe or pâle, le nez présente des arômes de chèvrefeuille, de miel, d'abricots et de poire. Les arômes d'élevage (toastés, grillés) se fondent particulièrement bien dans son bouquet. Au final, « L'Ange blanc » séduit par sa fraîcheur. *Servir frais à 10°C. Prix : 7 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Domaine Brusset, Cairanne « Les Travers » 2021 Soixante-huit terrasses exposées plein sud composent ce vignoble de 70 ha situé sous les Dentelles de Montmirail. Créé en 1947 par André Brusset, puis dirigé par son fils Daniel, il est aujourd'hui conduit par son petit-fils Laurent. Une valeur sûre en Gigondas et en Cairanne. Ce blanc aux reflets or pâle développe avec intensité une riche corbeille de fruits mêlant la pêche blanche, la banane, le litchi et l'abricot. La bouche débute sur la fraîcheur, puis le fruité et la rondeur prennent le dessus dans un équilibre délicat. La conclusion revient sur le fruité intense qui dure, qui dure... On dirait le Sud ! *Servir frais à 10-12°C. Prix : 12 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Domaine Coste Chaude, « Trilogy » 2018 Ce domaine de 37 hectares, dont 23 hectares de vignes, est situé au sommet d'une colline à l'Est de Visan à 360 mètres d'altitude et sur une petite parcelle dans les hauteurs de Vinsobres. Une situation qui donne aux vins de Vincent Tramier une fraîcheur naturelle. De robe or à reflets argentés, limpide et brillante, « Trilogy » présente un nez frais et pimpant, très engageant, sur des notes toastées, de fruits blancs et une pointe de zeste de pamplemousse. Jolie bouche avec une bonne présence, l'attaque est ronde, ample et charnue restituant les parfums du nez. **Coup de coeur** pour ce blanc corpulent qui dispose d'un bon compromis gras-fraîcheur. *Servir frais à 10-12°C. Prix : 16 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Maison Christophe Pichon, Condrieu « Caresse » Le domaine Christophe Pichon est avant tout un domaine qui a bâti sa notoriété sur la qualité de ces Condrieu. Cette sublime cuvée « Caresse » est le haut de gamme des Condrieu du domaine. **Attendez-vous donc à déguster un vin exceptionnel**. Sa robe or clair présente de beaux reflets brillants. Le nez dévoile une finesse folle où tous les atouts du cépage Viognier sont magnifiés avec des notes élégantes et marquées de fruits comme l'abricot et les fleurs des prés. Aromatique, frais et élégant, **coup de coeur** pour ce grand Condrieu parfaitement équilibré, et doté d'une fin de bouche légèrement vanillée. *Servir frais à 10°C. Prix : 55 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Joseph Janoueix, « Eau bénite de Cave » (Blanc moelleux) 2021 Joseph Janoueix a repris le terme que Rabelais avait donné au vin, l'eau bénite de cave, pour son nectar blanc tendre et printanier. Même si le cépage à 100% Sémillon n'a pas les faveurs de la mode (trop discret selon certains et tarde à s'affirmer) Joseph Janoueix a réussi à obtenir un vin sans prétention, à la belle robe dorée et au nez intense et suave de fruits jaunes et fruits confits. La bouche est ronde, gourmande, sucrée et fruitée aux notes de pêches et d'abricots. **Coup de coeur** pour ce vin parfait pour les amoureux(es) de vins blancs gourmands qui aiment les dîners aux chandelles accompagnés de toast au tartinable de roquefort et fruits confits. *Servir frais à 12°C. Prix : 10.40 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Cave Coopérative du Vendômois, « Charme aux Dames », Méthode traditionnelle Les parcelles localisées sur la commune de Villiers/Loir, dans un hameau semi troglodytique, sont percées de dizaines de caves dans le roc. Le Chenin, qui affectionne particulièrement ce terroir, est celui que l'on retrouve sur de nombreuses appellations renommées telles que Vouvray, Montlouis et Saumur. Il s'y exprime magnifiquement et offre au « Charme aux Dames » une typicité originale, à la fois nerveuse et douce en assemblage avec le Chardonnay. De robe jaune doré, brillant, les bulles sont légères, offrant une mousse intense et fine. Le nez aromatique, séduit par son bouquet délicat de fruits jaunes frais (poire, pêche), nuancé de fruits secs. La bouche est à l'unisson du nez, complexe, long et frais, où l'on perçoit les agrumes, les fruits secs et quelques notes miellées. *Servir frais à 8°C. Prix : 6 €. Plus de renseignement [ici](#)*

Champagne Chassenay d'Arce, « Confidences » 2009 Fondée en 1956, cette coopérative regroupe dix villages de la vallée de l'Arce, une des cinq vallées du vignoble barséquanais (région de Bar-sur-Seine). La cuvée Confidences, un **coup de coeur**



, est un blanc de noirs (pinot noir). Son nez puissant évoque les fruits à noyau. Sa bouche monte en puissance, onctueuse, gourmande et longue. De robe jaune clair avec quelques reflets dorés et ambrés, cette cuvée présente des bulles légères et fines. Le nez expressif est riche, élégant, complexe, avec des notes de fruits blancs, de fruits jaunes, d'épices. La bouche charnue dévoile une structure précise associées à une belle fraîcheur, une grande finesse, une très belle persistance et un final net et minéral. *Servir frais à 9°C. Prix : 56 €. Plus de renseignement [ici](#)*

