

LACAVE ELLE À TABLE



PAR ALICIA DOREY

VINS BLANCS DE BORD DE MER

Salins, légers, délicats, les vins blancs produits à flanc de littoral semblent avoir été pensés pour accompagner nos longues soirées d'été, laissant derrière eux un sillage aussi nostalgique et joyeux qu'un peu de sable au fond d'un sac de plage.

ILLUSTRATIONS NATHALIE ELBAZ-FORISSIER



CHÂTEAU LÉOUBE
LE BLANC

Un blanc léger typiquement sudiste, à base de sémillon et d'ugni blanc, dont on découvre ici une tout autre expression, avec un nez subtil mais généreux de fruits à noyaux, une bouche harmonieuse et élégamment saline, qui vous transporte dans ces panoramas sauvages qui longent la côte de Bormes-les-Mimosas.

24,50 €.

leoube.com



CLOS DES B
LE MIRACLE 2023

Il faut imaginer de somptueux paysages de terrasses sur une colline surplombant le golfe de Saint-Tropez pour avoir en bouche l'élégance saline de cet étonnant blanc issu de raisins... rouges. Un blanc de noirs sudiste, donc, dont la suavité du grenache vous caresse le palais, se déliant sur des notes de fruits jaunes, avant une finale iodée. 26 €.

clos-des-b.com



DOMAINE EGATEGIA
CUVÉE ARTHA N°3

Sans doute la quintessence des vins de bord de mer, produits par un domaine pionnier en matière de vinification... sous-marine. C'est au bord de l'océan, près de Ciboure, qu'Emmanuel Poimeur expérimente depuis plusieurs années cette technique, qui donne sur cet assemblage d'ugni blanc et de colombar une explosion de fruits exotiques, avec des notes d'iode et de sable fin.

40 €. egiategia.fr



DOMAINE SANTAMARIA
TRANOÏ 2023

Il faut croire que l'éclat n'attend pas le nombre des années avec ce vermentino prétendument d'entrée de gamme de Sébastien Santamaria, adorable colosse d'Oletta, dans le nord de la Corse, au fruit à faire vibrer un lustre, dense et léger comme un kilo de plumes, qui vous laisse sur la langue le souvenir salin d'une balade en bateau. 18 €.

Instagram :

domaine.santamaria



DOMAINE FONDUGUES-PRADUGUES
LYS DES SABLES 2023

Un vin blanc subtil issu de rolle et de vermentino, avec au nez de doux arômes de fleurs blanches, de poire et de citron, en bouche une tension de roman policier, courant sur des notes de fruits juteux, comme enveloppés d'une fine couche de pierres blanches. En fermant les yeux, on croirait sentir les embruns de la Méditerranée... 22 €.

fondugues.fr



DOMAINE DE L'OLIVETTE
CUVÉE TRADITION 2022

Si l'appellation Bandol est davantage connue pour ses rosés, il serait dommage de passer à côté de ses blancs, et notamment celui de ce domaine dont la cuvée Tradition, issue d'un assemblage à dominante de clairette et d'une pointe de rolle, nous a charmés par ses arômes d'amande fraîche et d'agrumes, avec en bouche une rondeur solaire. 22 €.

vinsdebandelolivette.com



DOMAINE YOYO
RESTAKE 2021

C'est à Banyuls, dans les Pyrénées-Orientales, que se cache ce domaine confidentiel, produisant majoritairement des rouges éclatants de fruits, mais aussi ce blanc issu de grenaches blancs et gris plantés à 300 mètres d'altitude, à la fraîcheur exquise de fruits blancs tombés de l'arbre, avec quelques arômes exotiques et en bouche une rondeur saline. 32,50 €.

domaineyoyo.fr



DOMAINE DES LONGUES VIGNES
GLAZ 2022

Cap vers d'autres rives avec ce nouveau domaine implanté sur la commune de Saint-Juan-des-Guérêts (35), incarnant l'enthousiasmante nouvelle vague des vins bretons. Cette cuvée de chardonnay aux arômes de vergers en fleurs affiche une bouche ronde, fruitée, iodée comme la brise de l'Atlantique. 21,90 €.

leslonguesvignes.fr

TROIS QUESTIONS À GWENDOLYN BERGER, DU DOMAINE CLOS DES B, DANS LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ

La salinité d'un vin est-elle liée à l'influence maritime ?

La salinité des raisins, révélée par les vinifications, est issue de deux sources : les embruns, qui peuvent apporter du sel directement sur le raisin ou sur le sol, et les roches mères, qui se dégradent et peuvent être très chargées en minéraux.

Quels sont les avantages d'une viticulture en bord de mer ?

La viticulture en bord de mer est avant tout un savant mélange d'influences et de vents. La mer apporte de l'humidité,

au printemps puis à l'automne, qui est absorbée par la vigne, diminuant l'effet de la chaleur. Ensuite le vent, qui permet de réguler cette humidité et d'éviter certaines maladies.

Comment accorder les vins salins avec des plats d'été ?

Les vins salins et iodés viennent rafraîchir le palais ainsi que la fin de bouche, et peuvent s'accorder avec de nombreuses préparations : un carpaccio de langoustines, vinaigrette citron combava ; un vitello tonnato, câpres frites et pickles de chou-rave ; une salade pastèque, melon, feta, menthe et mélisse ciselées...

Cabot d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.