



Muscat à petits grains pour « Ninon 2011 », une douceur IGP Coteaux de l'Ardèche que l'on doit à la **Cave Coopérative d'Alba la Romaine** (07400 Alba la Romaine), un blanc né sur d'antiques domaines romains, un blanc plus doré que blanc, très aromatique avec du fruit confit aux manettes, c'est l'ambrosie des dieux revenue du début de notre ère pour décliner ses parfums au moment de l'entrée en scène du gâteau au chocolat (11,80 €).

Manseng petit et gros, Courbu, Camaralet... ce sont les cépages du vignoble du Jurançon, le vin de baptême de celui qui deviendra Henri IV, enfant de ce pays de Béarn où le foie gras a forcément de la famille dans les vignes. Parmi les belles maisons de l'AOC, citons ce **domaine Cauhapé** (64360 Monein) qui nous fait chalouper avec son « Ballet d'Octobre 2011 », Jurançon bien nommé que l'on réservera, oui pour le foie gras, mais aussi pour un poulet cuisiné de manière dite exotique, ou encore un poisson grillé. Le côté corsé et légèrement confit de ce blanc pourrait aussi faire merveille au moment du fromage (12,50 €).

Vignobles et Signatures



Dix-sept régions de France et dix-sept domaines familiaux, c'est le club des grands domaines qui nous présente en ce début d'année ses coups de cœur. Dix-sept coups de

http://www.lechroniqueur.fr/fr2/dossiers/dossier.php?val=547_quelques+cepages+loc... 29/01/2013

cœur, et nous avons engagé un quatuor pour vous jouer la belle mélodie des vignes, un quatuor où chaque élément avance avec sa propre personnalité.

Les bulles, ce sera l'affaire du **Champagne Drappier** (10200 Urville) avec son « Millésime d'Exception 2006 », un comité des fêtes à lui seul, mais aussi avec le soutien du Pinot Noir et du Chardonnay. Champagne doré aux épices langoureuses et envoûtantes, jamais agressives, le raisin est sec et le fuit à chair blanche, la bulle a la taille mannequin et la vivacité des trilles et triolets déclinés par Eric Clapton, c'est frais, rythmé et absolument explosif, un moment d'Exception à 36,75 € (Exception existe également en magnum 2002 pour encore plus de plaisir).

Le Saint Emilion Grand Cru sera l'affaire des **Vignobles Joseph Janoueix** (33500 Libourne) avec ce « Château Le Castellet 2009 ». On le sait, Saint Emilion Grand Cru n'est pas un terroir mais une sélection de domaines ayant fait l'objet d'un classement revu tous les dix ans.

70% Merlot et 30% Cabernet Franc, une robe résolument rubis à mettre au coffre, une déclinaison quasi-exhaustive des arômes de garde sur place, du fruit très mûr écrasé au cacao en passant par la réglisse et le rarissime safran, des tanins à l'accent de la région pour la souplesse et le moelleux, et de la longueur qui nécessitera l'emprunt d'un décimètre à ruban... c'est le grand Bordeaux que l'on aime et que l'on destinera à l'agneau ou à un gibier, et ce faute de matelote d'anguilles... parce que je n'aime pas. Je sais, c'est mon côté sectaire ! (23,00 €).

La balade dans les terres froides est pour maintenant, sortez les moufles et le bonnet et direction le Jura, là où l'on fabrique l'hiver, pour une visite au **Domaine Rolet Père et Fils** (39600 Arbois). Froid dehors, mais la chaleur arrivera avec la « Cuvée Expression du Terroir 2007 » en Côtes du Jura Blanc, un vin issu de l'assemblage Chardonnay et Savagnin. Déjà, à mettre de côté pour le prochain poulet à la crème et aux morilles, qui bien sûr sera suivi d'une belle tranche de Comté. C'est le vin rare qui surprend toujours ceux qui ne l'on jamais rencontré par son côté fumé et iodé. C'est un blanc sec, vif, avec une pointe d'amertume que l'on doit peut-être à la noix. A conseiller vivement (10,00 €). L'air du large enfin avec un blanc atlantique né du Melon de Bourgogne mais qui a vécu plus près de Nantes que de Mâcon. « Le Soleil Nantais 2011 » est un Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (élevé sur lies en cuves souterraines et inox) que l'on doit au **Domaine Guilbaud Frères** (44196 Clisson). Et là, je vous le dis, c'est la grande classe en Val de Loire : fraîcheur, maturité, complexité aromatique, dépaysement sur une gamme épicée, voici le Muscadet que vous rêviez de déguster histoire d'en oublier d'autres. Oui, un Muscadet peut être un grand vin, la preuve, celui-ci n'en finit plus de finir. Bravo Guilbaud ! (6,15 €).