

**> Approuvés par NumberWine - Vins blancs**

**Domaine L Fontainerie,  
Moelleux C 2003,  
Vouvray (France)**

> Le cépage chenin est l'unique de l'appellation qui produit des blancs secs, demi-secs, moelleux et pétillants. Ces vins supportent bien le vieillissement, mais ils peuvent aussi se boire jeunes. Ce moelleux 2003 est un bel exemple d'équilibre, sa texture onctueuse ne masque pas une très belle fraîcheur. Son nez de miel et fleurs blanches complète des arômes d'amande en bouche, d'écorce d'orange confite avec une légère amertume en fin de bouche, caractéristique du chenin. *A.L.*



**Avec : une terrine de lapereau au chutney d'abricot, un fromage type salers ou un vieux cheddar fermier**

France : 14,50 € départ cave  
(tél. +33 (0)2 47 52 67 92)  
GB : importateur Marc Fines LTD  
([www.marcfineswines.com](http://www.marcfineswines.com))



**Chéreau Carré,  
Le Clos du  
Domaine de  
l'Oiselière 2003,**

> **Muscadet (France)**

Peu d'amateurs penseront spontanément à un muscadet pour accompagner les repas les plus fins. Mais la donne a considérablement changé dans cette région proche de Nantes, spécialisée dans les vins blancs. Elle produit aujourd'hui non seulement des blancs frais et simples, d'un excellent rapport qualité/prix, mais également, pour ses cuvées haut de gamme, de très jolis vins capables d'un bonne garde. C'est le cas ici pour un vin issu d'un des quatre domaines de ce producteur très connu. Il est à la fois gras et très fin, avec une acidité ciselée, même dans ce millésime chaud qui aidera ce vin à donner tout son potentiel dans les années à venir. Un grand vin de l'Atlantique. *D.C.*

France : 16,50 € ([www.vins-fr.com](http://www.vins-fr.com))  
GB : £9.50 la bouteille, vendu par 12  
sur [www.thewinesociety.com](http://www.thewinesociety.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

*Vins rosés*

## Domaine de La Courtade L'Alycastre rosé 2007 (France)

- > Ce domaine se situe sur l'île de Porquerolles au milieu du parc national de Port-Cros. L'île étant classée conservatoire botanique national méditerranéen, c'est en toute logique que la culture de la vigne est en agriculture biologique depuis bientôt dix ans. Célèbre pour ses blancs, le domaine produit aussi de splendides rouges et de magnifiques rosés. Mistral et vent d'est balayent le vignoble, mais le climat tempéré contrebalance un effet qui, à la longue, pourrait être trop desséchant. Ce rosé est composé du cépage grenache et de tibouren, cépage local peu connu. Rose saumon, il offre un nez de pêche, de fraise et de framboise. En bouche, sa vivacité s'associe à une certaine rondeur et se termine sur des notes épicées. **A.L.**

**Avec : du poisson grillé, des gambas à la plancha**

France : 8,60 € départ cave  
(tél. +33 (0)4 94 58 31 44, [www.lacourtade.com](http://www.lacourtade.com))



## Château Minuty 2007 (France)

- > **Côtes de Provence Cru Classé,**  
Les vignes en coteaux dominent la baie de Saint-Tropez. À forte dominance de grenache, il doit sa couleur extrêmement pâle à une macération très courte afin de lui conserver toute sa fraîcheur. Ce rosé léger développe des arômes de fruits à chair blanche, le sol calcaire lui apporte une minéralité qui le structure. Sa robe brillante lui confère une grande élégance et ce vin d'été est très agréable, facile à boire. **A.L.**



**Avec : des tapas à l'apéritif, des légumes crus en anchoïade, une soupe de fraises**

France : 15 € chez les cavistes  
GB : importateur  
Antony Byrn