



• ART DE VIVRE •

LES VIGNERONS INDÉPENDANTS À PARIS

## ② 15 blancs généreux à déguster cet hiver

Après un été ensoleillé, les blancs gras et généreux vous emmèneront doucement vers vos tables d'hiver sur des poulets rôtis, des poissons à la crème ou des viandes blanches.

16,5/20

DOMAINE BARMÈS-BUECHER

**Alsace Riesling Grand cru Hengst 2012**

Stand H37. Derrière la réduction, ce blanc bio-dynamique livre un fruit pur, plein et élané. Carafé avant de servir sur un thon mi-cuit. **25 €**

15,5/20

CHÂTEAU SOUCHERIE

**Savennières Clos des Perrières 2014**

Stand J7. Puissant, il a besoin de temps pour se livrer. À ouvrir ou à laisser 7-8 ans en cave. **25 €**

15,5/20

DOMAINE GAVOTY

**Côtes de Provence Clarendon 2015**

Stand J47. Un beau blanc aux saveurs de plantes et de garrigue avec une trame sapide et généreuse. Une référence. **16,50 €**

15/20

DOMAINE BAUD PÈRE ET FILS

**Côtes du Jura Cuvée Tradition 2012**

Stand F87. Servi frais, ce délicieux blanc jurassien marqué par une fine oxydation ménagée sera parfait avec un poulet rôti. **11 €**

15/20

DOMAINE JEAN-MARC BERNHARD

**Alsace Riesling Grand cru Schlossberg 2013**

Stand E33. Un riesling ciselé et tendu dans la veine de ce millésime froid. Il fera frémir une truite de rivière. Bio. **19,60 €**

15/20

DOMAINE ANDRÉ BONHOMME

**Viré-Clessé Vieilles vignes 2014**

Stand G44. Étoffé et savoureux, prêt à boire, il s'assagira après 2-3 ans de cave. Bio. **14 €**

15/20

DOMAINE SOPHIE CINIER

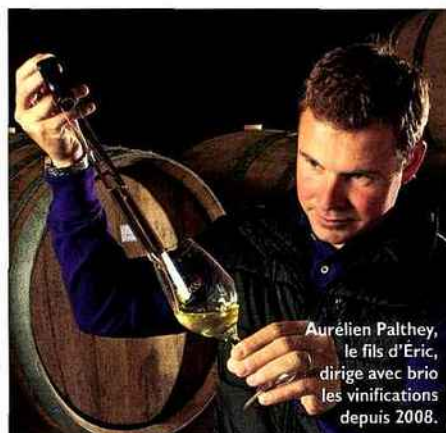
**Pouilly-Fuissé Classic 2014**

Stand E3. Sa bouche veloutée et son acidité raviront une volaille aux morilles. **16,50 €**

### Domaine André Bonhomme, Viré-Clessé

### Des chardonnays généreux et tendus

Depuis l'impulsion donnée par André (disparu en 2014), la famille Bonhomme trace le chemin de blancs revigorants. Sous la houlette d'Éric Palthey, le domaine a été certifié bio en 2011 et des élevages subtils de plus de vingt mois sont menés en fûts et en cuves. Issue de vignes de 70 à 95 ans, la cuvée Vieilles vignes incarne le style tendu et complexe des blancs du domaine.



Aurélien Palthey, le fils d'Éric, dirige avec brio les vinifications depuis 2008.

15/20

DOMAINE DUPASQUIER

**Roussette de Savoie Marestel 2012**

Stand J67. Avec ses notes pétrolées, cette atlesse prend des airs de riesling alsacien. **12,50 €**

15/20

DOMAINE LÉANDRE-CHEVALIER

**Vin de France Parole à mon Père 2012**

Stand J26. Un cabernet-sauvignon blanc, ce n'est pas banal ! Un régal sur une volaille. **22 €**

15/20

GUY FARGE

**Saint-Joseph Vania 2015**

Stand E66. Encore discret, mais sa chair ravira une dinde rôtie cet automne. **17,50 €**

15/20

JEAN-MARIE HAAG

**Alsace Riesling Grand cru Zinnkoepfle Cuvée Marion 2015**

Stand G13. Un riesling riche et ample pour un poisson crème. **15,20 €**

14,5/20

CHÂTEAU D'ARLAY

**Côtes du Jura Vin Jaune 2009**

Stand H25. Un *must* pour une poularde à la crème et un comté de 36 mois. **34 €**

14,5/20

CHÂTEAU HENRI BONNAUD

**Palette Quintessence 2013**

H98. Quoiqu'enrobé par le bois, ce Provençal a du fond et de l'allonge pour un loup grillé. **29 €**

14,5/20

DOMAINE SAINT AMANT

**Côtes du Rhône-Villages**

**La Tabardonne 2014**

Stand A39. Servi frais, ce blanc (90 % viognier) sublimerait une côte de veau grillée. **15 €**

14/20

DOMAINE DE VÉNUS

**Côtes du Roussillon L'Effrontée 2012**

Stand J31. Un classique du Roussillon, suave et charmeur sur un turbot au beurre blanc. **16 €**