

4 BLANCS INSOLITES ET/OU MÉCONNUS

4 BLANCS INSOLITES ET/OU MÉCONNUS

**1 SIMONNET-FEBVRE,
COTEAUX-DE-L'AUXOIS
PINOT GRIS 2017** Le Grand Auxerrois, vignoble historique de l'Yonne, fut longtemps oublié. Connue pour ses beaux chablis, la maison Simonnet-Febvre renoue avec des appellations injustement méconnues, tel ce coteaux-de-l'auxois. Une robe pâle, lumineuse, à reflets dorés, un nez aux notes florales, une bouche ronde, onctueuse, très fruitée et minérale.
8,80 € sur simonnet-febvre.com

**2 DOMAINE DE LA
BÉGUDE, BANDOL
BLANC 2018,** L'appellation bandol est résolument dédiée aux vins rouges. Quelques vigneronns pourtant aiment surprendre avec leur blanc. À l'instar de Guillaume Tari et ce 2018 produit de façon confidentielle, élaboré à partir d'ugni blanc, de clairette et de rolle. Un vin à l'attaque franche, opulent, rond, savoureux et complexe en bouche, sur des notes d'agrumes, de belle fraîcheur.

**3 HENRY FESSY,
BEAUJOLAIS 2017** Dans le Beaujolais, le chardonnay, cépage emblématique de la Bourgogne, représente 1 000 ha, dont 270 ha seulement sont revendiqués en beaujolais, pour une surface de 16 000 hectares plantés en gamay (cépage rouge). Issu donc de chardonnay, ce 2017 est rond, souple, moelleux, fruité, joliment équilibré, entre sucrosité, alcool et acidité.
10,60 € sur boutique.henryfessy.com

**4 CHÂTEAU SIGALAS
RABAUD, BORDEAUX LA
SÉMILLANTE DE SIGALAS
2015** Un vin blanc sec au pays du sauternes, mondialement connu pour ses liquoreux, voilà qui n'est pas si courant. Quelques premiers crus classés de Sauternes, dont Sigalas Rabaud, en produisent désormais. Un sémillon sec, doré, au nez fumé, floral, d'agrumes. On retrouve ces derniers en bouche, ronde, veloutée, dynamique, portée par une belle acidité en finale, très longue. ■
20 € au 05 57 31 07 45.