

**SPÉCIAL
CONJONCTURE**

Les Placements à privilégié et ceux à éviter

Sélection des produits
les plus rentables
banque par banque

Trophées 2010
des meilleurs
Sicav et FCP

ASSURANCE

Payez moins pour
votre habitation

PRATIQUE

Les démarches
après un décès

IMMOBILIER

Cet été, échangez
vos maisons !

T 01355 - F 163 S - F: 4,00 € - RD



PAR ANTOINE GERBELLE

12 BLANCS SECS D'ÉTÉ



BOURGOGNE

Domaine de Mauperthuis

6,70 €

Petit Chablis

Un chablis vif aux jolis parfums d'herbes et de fleurs blanches. Complet et très long pour une petite appellation par ailleurs souvent médiocre.

15, rue de la Métairie, Civry, 89440 Massangis. ☎ 03 86 33 86 24.

Mont de Milieu 2008

13,50 €

Chablis 1^{er} cru, Domaine Pinson

Fruité, généreux, il conserve une tonicité et une tension fraîche typique des chablis, dont un fin goût de craie.

À boire sur six ans.

89800 Chablis. ☎ 03 86 42 10 26.

LOIRE

Clos des Montys

4,60 €

Muscadet Sèvre-et-Maine, Domaine de la Chauvinière

Vous désespérez de trouver un très bon Muscadet pas trop vert ni trop plat ? Voici votre bonheur chez un jeune producteur qui donne du fond et du relief à toute sa gamme. Ce clos renferme d'étonnantes nuances de fruits et est doux en texture.

44690 Château-Thébaud. ☎ 02 40 06 51 90.

Le Clos

6,20 €

Touraine, sauvignon, Domaine du Clos Roussely

Délicieux sauvignon, fin et velouté qui illustre une vraie recherche d'une maturité juste avec un cépage trop souvent négligé. C'est bon, même très bon.

41400 Saint-Georges-sur-Cher. ☎ 02 54 32 86 46.

ARGENTINE, AUSTRALIE, NOUVELLE-ZÉLANDE

Coffret Estates & Wines Collection 3 bouteilles 58 €

Le groupe Moët-Hennessy, dans un coffret « Aromatics of the World », a réuni trois des plus expressifs et intenses vins blancs du Nouveau Monde. Du pur sauvignon pour le Clouday Bays néo-zélandais et le Cape Mentelle australien, et du torrentes (proche du muscat) pour l'argentin Terrazas. Ils explosent d'arômes exotiques, ronds et pur fruit. L'argentin convient aux fruits, l'australien aux fruits de mer et le néo-zélandais à la cuisine asiatique. Chez les cavistes ou ☎ 01 58 97 67 98.

PROVENCE

Pointe du Diable

13,30 €

Côte de Provence 2009. Château Malherbe

Les pieds dans la Méditerranée, ce domaine historique face à Porquerolles produit un blanc parfumé bien sec. À base de rolle, le grand cépage blanc du Sud, ses notes de pamplemousse s'accordent bien avec des tartares de poissons et des chèvres frais.

83230 Bormes-les-Mimosas. ☎ 04 94 64 80 11.



Val Bruyère

11 €

Cassis 2009

Ses arômes d'anis et de miel évoquent son origine sudiste, mais on retrouve aussi son accent provençal avec une bouillabaisse, un curry d'aubergines ou des salades salées ou sucrées.

Château Barbanau, Hameau de Roquefort. ☎ 04 42 73 14 60.

Clos Saint-André

11 €

Fiefs Vendéens

La production de ce clos historique replanté de vigne blanche de chenin (vigne de cinq ans) a été vinifiée dans une cuve très originale en béton et en forme d'œuf pour préserver un fruité précis. Savoureux, finement acidulé (groseille) et bien sec. Le vin vendéen à découvrir cet été.

Château Marie du Fou, 85320 Mareuil-sur-Lay. ☎ 02 51 97 20 10.



Terre de Maimbray

8,70 €

Sancerre, Domaine de Pascal et Nicolas Reverdy

Sec et minéral, un vrai sancerre de terroir comme on en trouve plus beaucoup à un prix aussi raisonnable. Si vous aimez également les vrais rouges de pinot du Sancerrois, n'hésitez pas. Une adresse précieuse.

Maimbray, 18300 Sury-en-Vaux. ☎ 02 48 79 37 31.

SUD-OUEST

L'Empreinte de Saint-Mont

10 €

Vin du Sud-Ouest 2009

Marqué par l'exubérance aromatique que l'on connaît des cépages gros et petit manseng (les raisins du jurançon), ce blanc est une boule de fruits en bouche.

À la fois digeste et de bonne consistance, son équilibre convient bien aux sushis de thon ou de saumon.

Producteurs Plaimont, 32400 Saint-Mont. ☎ 05 62 69 62 87.



Prix départ cave