

Les Vins Blancs

Frais et légers : Ils sont fruités, parfois perlants, ce sont des vins de fraîcheurs, toujours secs.

Robe : Jaune pâle, avec parfois des reflets verts

Arômes : citron, pamplemousse, pomme, fruits exotiques, ou de fleurs, ou de silex...

En bouche : Vif à Frais, désaltérant, apéritif, sec (moins de 4 grammes de sucres résiduels)

Des exemples : Sylvaner, Riesling de « fruit », Muscat d'Alsace, Aligoté de Bourgogne, Muscadets de Loire, Anjou de Loire, Apremont de Savoie, Picpoul de Pinet du Languedoc, Bergerac du Sud Ouest...

Les cépages : Aligoté, Chenin, Melon, Sylvaner, Riesling, Pinot blanc, Muscat Ottonel ou d'Alsace, Chasselas, Piquepoul, Sauvignon...

Servez les à 10/12°C, dès l'apéritif, à table : fruits de mers, charcuteries, salades d'été, choucroute, poissons frits ou grillés, fromages de chèvres...

Garde : plutôt courte en général, délicieux dans l'année puis dans les deux ans. Parfois certains évolueront avec bonheur en arômes et en structure (alcool et acidité sont leur colonne vertébrale).

Grands blancs : Stars aux noms légendaires (Montrachet, Clos Ste Hune), opulents, sérieux, complexes, ce sont des vins de corps faits pour la garde, majoritairement secs sauf en Alsace ou en Loire.

Robe : Jaune claire (jeune), elle évolue sur des tons paille, nuance d'or ou ambrée

Arômes : En fonction du ou des cépages, mais surtout du terroir ainsi que du mode d'élevage. Jeunes, les vins peuvent paraître fermés, c'est avec l'âge que se développent toutes les subtilités des grands vins.

En bouche : Une impression de volume, un côté moelleux (sans sucre) équilibré par une acidité subtile, une impression durable.

Quelques exemples : Bourgogne de la Côte d'Or, de la Côte Chalonnaise ou du Maconnais, Chablis Grands Crus, Graves de Bordeaux, Alsace Grands Crus ou assimilés, Sancerre, Pouilly Fumé, Hermitage et Châteauneuf-du-Pape de la Vallée du Rhône, Vins jaunes du Jura. Mais aussi des vins provenant de régions moins connues, élaborés par des vignerons de talents. Votre caviste en connaît un rayon !

Les cépages : Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer, Roussane, Marsanne, Savagnin...

Servez les à 12/14°C . Poissons en sauce, au beurre ou à la crème, crustacés grillés, volailles, viandes blanches, fromages à pâte pressée...

Garde : 5, 10 et parfois beaucoup plus.