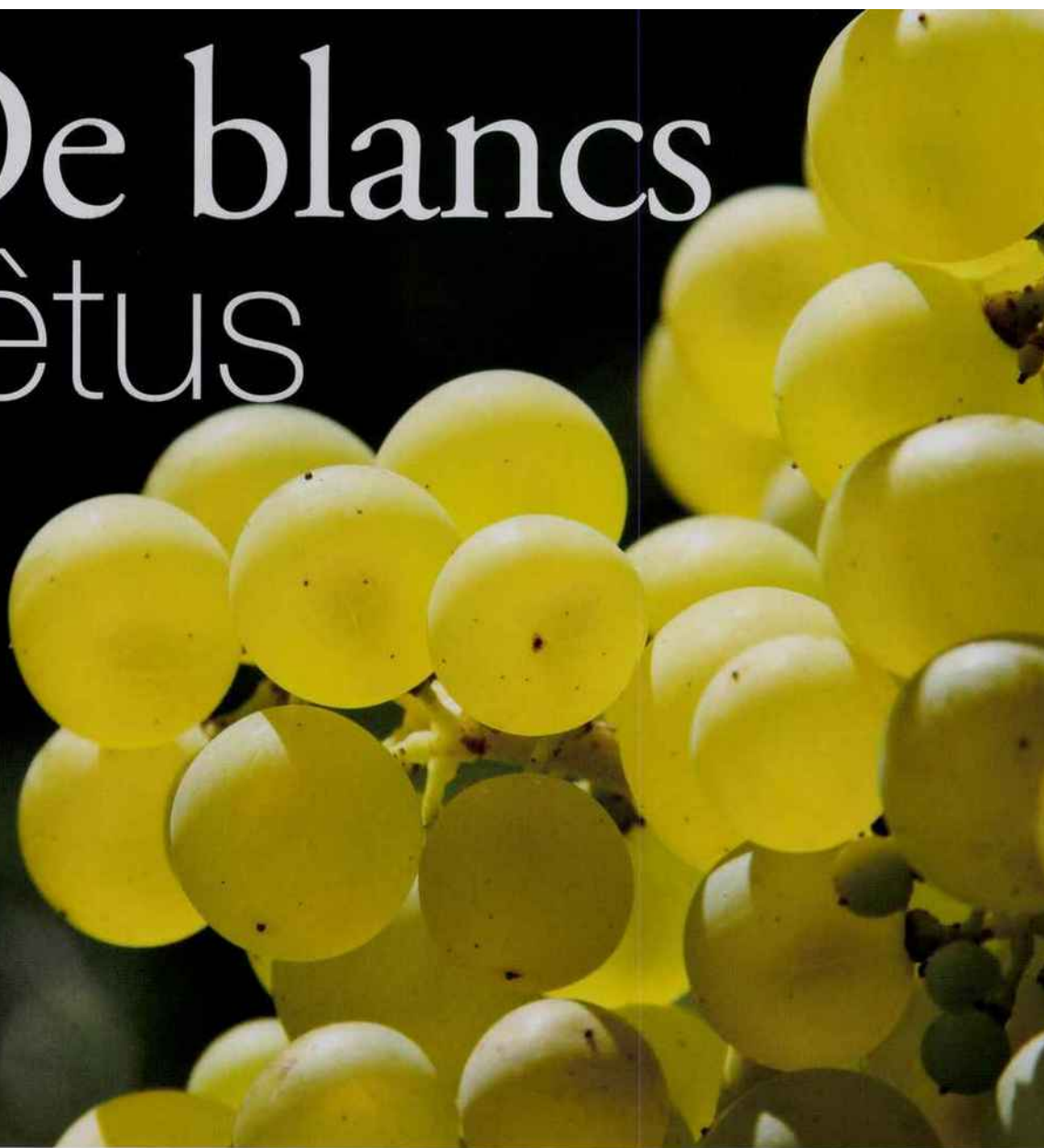




De blancs vêtus



L'année 2018 voit un retour à la normale de la production de vin en France, avec un rebond salvateur de 25 % en moyenne par rapport au niveau de la catastrophique récolte 2017. Certes, le rouge reste la couleur adulée, mais, avec un fléchissement de 7 % de la consommation de rosé nationale en 2017 – peut-être due à un interminable printemps trop froid –, avec également la croissance de la consommation de vin au verre, qui reste le mode de dégustation hors domicile préféré pour les blancs, ces derniers grignotent quelques points de plus au palmarès des amateurs. Sauvignon et chardonnay font la course en tête et restent les piliers de l'offre nationale. Le premier confirme sa pole position, tandis que le second enregistre une notable croissance de sa demande. Les outsiders ? Une panoplie qui a de quoi ravir les papilles, d'autant que nombre de terroirs magnifient cette couleur et en font leur signature : chenins de Loire, riesling, gewurztraminer et pinot

gris d'Alsace, chardonnay de Bourgogne ou du Jura, viognier, roussanne et marsanne dévalant la vallée du Rhône jusqu'au Languedoc et à la Provence, les grenaches blancs ou gris et les muscats du Roussillon, sans parler des plus rares gamay blanc, clairette et du piquepoul, ce dernier connaissant un succès incroyable, notamment hors de nos frontières. Bien sûr, cette liste est loin d'être exhaustive, mais ce qui est sûr, c'est que le blanc reste un révélateur de talent. Plus délicat, plus technique, plus sensible à la maîtrise de l'équilibre général du vin, le blanc distingue les bons vinificateurs car il ne supporte pas le manque de précision, de la vigne à la bouteille. Vous trouverez donc dans cette sélection non seulement des cuvées choisies avec un maximum d'exigence par notre équipe, mais aussi tout autant de propriétés et de vigneron qui se distinguent par l'excellence de leur savoir-faire. Le blanc, c'est la couleur du talent. S. T.



Château
Fourcas Hosten
BORDEAUX BLANC
2016
17,5/20

Encore un blanc en terre médocaine me direz-vous ! Certes. Mais il faut avouer que les progrès réalisés par les viticulteurs et les vinificateurs sont tout simplement impressionnants. Caroline Artaud, le maître de chai, prend la mesure de ce blanc avec tout le respect et la finesse du terroir de Château Fourcas Hostens, propriété des frères Momméja. Presque exubérant au nez, c'est en bouche que l'harmonie se joue dans un registre actif, charmeur, frais et précis. C'est tout simplement superbe !



Saumon fumé.