



© skymsherr/istockphoto

## Sur la route des blancs

### La preuve par trois

Les blancs reviennent à la mode et séduisent comme jamais.

**À l'apéritif comme pendant le repas, on les apprécie pour leur vivacité et l'expression de leur terroir.** Dans trois régions très distinctes, le Beaujolais, Nîmes et la Vallée du Rhône, nous

avons choisi trois vins très sympathiques dont le rapport qualité/prix mérite l'intérêt. D.R.



#### Beaujolais "Domaine du Vissoux"

Une jolie expression florale pour ce Beaujolais blanc 100 % chardonnay, issu de vignes de 25 ans d'âge, plantées sur un terroir argilo-calcaire. Les récoltants,

Martine et Pierre-Marie Chermette, apportent le meilleur soin à ce vin fruité et vif. Idéal avec charcuteries, andouillette ou saumon à la crème de cerfeuil.

[domaineduvissoux@chermette.fr](mailto:domaineduvissoux@chermette.fr)  
et 04 74 71 79 42

#### Crozes-Hermitage "Les Marelles"

Une robe d'un beau jaune soutenu pour ce généreux Crozes-Hermitage, bien structuré et avec une belle longueur en bouche. Des notes de fleurs et de fruits compotés. Viticulture bio certifiée. Le servir à 14°C avec une belle volaille.

19€ au départ du domaine.  
[gillesrobin@wanadoo.fr](mailto:gillesrobin@wanadoo.fr)  
et 04 75 08 43 28



D.R.

#### Costières de Nîmes "Nostre País"

Assemblage de quatre cépages (grenache, clairette, roussanne et viognier), ce vin produit en viticulture bio par le réputé Michel Gassier est un modèle d'équilibre et de minéralité. Issu de vieilles vignes et récolté à la main, il possède un nez d'agrumes et une bouche très fraîche, gourmande.

[info@michelgassier.com](mailto:info@michelgassier.com)  
et 04 66 38 44 30) et chez les cavistes. ■



D.R.