

## Sept vins blancs vraiment étonnants pour l'automne

Pour rompre la monotonie de l'automne, notre dégustatrice, Carla-Elle Rogosky, a sélectionné et commenté sept vins blancs surprenants.



Le vin blanc, une véritable expérience gustative.

Credits: Getty Images

Voici des cuvées prometteuses d'expériences singulières pour rendre hommage à des terroirs d'exception.

### Château de Sours, Quarry blanc, bordeaux blanc, 2021

Après le rachat du domaine par Jack Ma en 2015, d'ambitieux investissements et la nomination de Sébastien Jacquey en tant que directeur général en 2022, un nouveau chapitre démarre pour la propriété. Plusieurs gammes sont créées à l'image de Quarry, dédiée à valoriser les parcelles situées sur un plateau calcaire. Composé uniquement de sauvignon blanc, le millésime 2021 développe au nez des notes suaves de curcuma et de pêche. La bouche est fluide, marquée par une texture huileuse fraîche et des arômes zestés et mentholés qui signe une cuvée réussie.

13,95€, disponible chez une sélection de cavistes

### Domaine Carrel & Senger, Clos le Marestel, roussette de savoie, 2019

Domaine déjà remarqué pour la qualité de ses rosés, le vigneron Olivier Carrel, associé à l'entrepreneur Thomas Senger, excelle également dans la vinification en blancs. Issue d'une parcelle du cépage autochtone altesse, cette cuvée offre une expérience singulière. Le vin, fort d'un élevage sur lies, possède une patine cireuse qui déploie une palette aromatique intense sur la mirabelle et le gingembre. Sa suavité miellée fond lentement avec délicatesse.

22,60€, [domainecarreletsenger.com](http://domainecarreletsenger.com)

## Domaine de la Comtesse Eldegarde, Fièvre Jaune, savagnin, 2012

Domaine ultra confidentiel d'un terroir non moins méconnu, celui de Genève, celui-ci produit des vins courus par les amateurs. Par amour du Jura, le vigneron Nicolas Bonnet, qui cultive une grande discrétion, a choisi de travailler le savagnin avec sa signature suisse. L'expérience gustative déroute par sa complexité qui convoque la noix verte, l'écorce d'orange et un amer frais. Le vin tourbillonne et enivre par son excentricité. Difficilement accessible car rare.

42,00€, [L'Epicerie de Châteauevieux, Chatigny \(epicerie-chateauevieux.ch\)](http://L'Epicerie de Châteauevieux, Chatigny (epicerie-chateauevieux.ch))

## Domaine des Bernard, La Côte, chinon, 2022, AB

Venu d'une terre de rouges, un chinon blanc promet forcément une certaine surprise. Pur chenin élevé sur lies pendant 16 mois, dans de larges fûts de 400L, celui-ci incarne le millésime solaire qu'a été 2022. Sans ajout de soufre, il témoigne du travail sérieux d'un domaine qui renaît depuis son rachat par Bernard Gault. Son entrée de bouche est puissante, à la fois exotique et électrique. Cette sensation vibrante s'étire et procure une finale anisée réjouissante.

26,00€, [domainedesbernard.com](http://domainedesbernard.com)

## Domaine Guillemain, Pinot gris, reuilly, 2022

L'appellation reuilly, majoritairement dédiée au sauvignon blanc, possède également quelques hectares de pinot gris auquel cette cuvée rend hommage en le vinifiant en mono-cépage. Sous la houlette du talentueux Antoine de la Farge (domaines de l'Ermitage, Chavet) depuis 2019, le domaine Guillemain encore discret, est à suivre. Ce pinot gris tout en dentelle convoque un univers floral et s'allonge en bouche avec grâce et subtilité.

19,00€, disponible chez une sélection de cavistes

## Domaine Haute Perche, Clos des Constants, anjou blanc, 2021, biodynamie

En plein Anjou noir, dans la vallée d'Aubance, le domaine Haute Perche cumule 35 ha répartis sur trois aires distinctes. Chacune possède des terroirs spécifiques qui ont pour ambition d'être révélés à travers les vins. Clos des Constants est un chenin né sur des sols argilo-schisteux, où le cépage tire ampleur et structure. Elevé dix mois en futs, le vin offre une bouche voluptueuse qui se propulse et fait jaillir d'exaltantes notes mûres de pamplemousse amer et de menthe.

19,00€, domainehauteperche.com

### Plaimont, Cirque Nord, saint-mont, 2019

Cette cuvée tire son nom de la parcelle en amphithéâtre, orientée plein nord, où poussent les gros manseng, courbu et petit manseng qui la composent. L'élevage de 24 mois sur lies en fûts est équilibré par la fraîcheur du millésime. Son bouquet déploie des accents végétaux veloutés tandis que sa bouche saisit par son mouvement ciselé. L'acidité naturelle du vin structure des notes de mangue et d'abricot, créant une tension vive et délicieusement surprenante.

39,00€, plaimont.com