

En un coup d'œil, repérez les 80 meilleurs vignerons de l'édition 2016 du Salon de Paris

Après un été ensoleillé, les blancs gras et généreux vous emmèneront doucement vers vos tables d'hiver sur des poulets rôtis, des poissons à la crème ou des viandes blanches.

15 blancs généreux à déguster cet hiver

Des chardonnays généreux et tendus



Depuis l'impulsion donnée par André (disparu en 2014), la famille Bonhomme trace le chemin de blancs revigorants. Sous la houlette d'Eric Palthey,

le domaine a été certifié bio en 2011 et des élevages subtils de plus de vingt mois sont menés en fûts et en cuves. Issue de vignes de 70 à 95 ans, la cuvée Vieilles vignes incarne le style tendu et complexe des blancs du domaine.

16,5/20
DOMAINE BARMÈS-BUECHER
Alsace Riesling Grand cru Hengst 2012
Stand H37. Derrière la réduction, ce blanc bio-dynamique livre un fruit pur, plein et élané. Carafé avant de servir sur un thon mi-cuit. 25 €

15,5/20
CHATEAU SOUCHERIE
Savennières Clos des Perrières 2014
Stand 17. Puissant, il a besoin de temps pour se livrer. À ouvrir ou à laisser 7-8 ans en cave. 25 €

15,5/20
DOMAINE GAWOTY
Côtes de Provence Clarendon 2015
Stand 147. Un beau blanc aux saveurs de plantes et de garrigue avec une trame sapide et généreuse. Une référence. 16,50 €

15/20
DOMAINE BAUD PÈRE ET FILS
Côtes du Jura Cuvée Tradition 2012
Stand F87. Servi frais, ce délicieux blanc jurassien marqué par une fine oxydation mûrifiée sera parfait avec un poulet rôti. 11 €

15/20
DOMAINE ANDRÉ BONHOMME
Vire-Clessé Vieilles vignes 2014
Stand G44. Effrôlé et savoureux, prêt à boire, il s'assagira après 2-3 ans de cave. Bio. 14 €

15/20
DOMAINE SOPHIE CINIER
Pouilly-Fuissé Classic 2014
Stand E3. Sa bouche veloutée et son acidité raviront une volaille aux morilles. 16,50 €

15/20
DOMAINE DUPASQUIER
Roussette de Savoie Marestel 2012
Stand 167. Avec ses notes pétrolées, cette altesse prend des airs de riesling alsacien. 12,50 €

15/20
DOMAINE LÉANDRE-CHEVALIER
Vin de France Parole à mon Père 2012
Stand 126. Un cabernet-sauvignon blanc, ce n'est pas banal ! Un régal sur une volaille. 22 €

15/20
GUY FAFGE
Saint-Joseph Vania 2015
Stand E66. Encore discret, mais sa chair ravira une dinde rôtie cet automne. 17,50 €

15/20
JEAN-MARIE HAAG
Alsace Riesling Grand cru Zimkoepfle Cuvée Marton 2015
Stand G13. Un riesling riche et ample pour un poisson croustillant. 15,20 €

14,5/20
CHATEAU D'ARLAY
Côtes du Jura Vin Jaune 2009
Stand H25. Un must pour une poularde à la crème et un comté de 36 mois. 34 €

14,5/20
CHATEAU HENRI BONNAUD
Palette Quintessence 2013
H98. Quoi qu'enrobé par le bois, ce Provençal a du fond et de l'allonge pour un loup grillé. 29 €

14,5/20
DOMAINE SAINT AMANT
Côtes du Rhône-Villages
La Tabardonne 2014
Stand A39. Servi frais, ce blanc (90 % viognier) sublimera une côte de veau grillée. 15 €

14/20
DOMAINE DE VÉNUS
Côtes du Roussillon Effronnée 2012
Stand J31. Un classique du Roussillon, suave et charmant : sur un turbot au beurre blanc. 16 €