

l'Opinion

Cinq vins blancs et rosés pour finir l'été en beauté

Pour accompagner les dernières tablées de la saison, la rédaction a débouché quelques bouteilles qui méritent le détour. De la cuvée anniversaire de Whispering Angel, qui souffle ses vingt millésimes, au premier blanc du Château Sainte Marguerite, en passant par les rosés de Peyrassol et de La Mascaronne et un grand cru bourguignon signé Louis Latour, voici cinq flacons pour passer à table avec panache.



Corton-Charlemagne 1996, le grand blanc de Louis Latour

A la fin du XIXe siècle, la colline de Corton pleure ses ceps d'Aligoté et de Pinot Noir emportés par le phylloxéra, cet insecte ravageur qui anéantit les vignes d'Europe à la fin du siècle. La maison Louis Latour, fondée en 1797, y voit une occasion et replante en Chardonnay. Un pari réussi, car elle est aujourd'hui le premier propriétaire du grand cru Corton-Charlemagne, dont les parcelles les mieux exposées, plein sud-est, donnent l'un des blancs les plus recherchés de Bourgogne.

Le millésime 1996 en offre une lecture délicieusement paradoxale. Après un été sec et un mois de septembre froid et venté, le domaine a fait le choix de vendanger tardivement, à partir du 23 septembre, laissant les sucres se concentrer sans que les baies perdent leur acidité. Il en sort un blanc d'une grande opulence, resté vif et minéral, taillé pour les grands crustacés, le homard, le foie gras ou encore les fromages affinés comme le Cantal et le Comté.

C'est le compagnon des grandes tables, à servir autour de 12 à 14 degrés.