



la cuisine de la mer

Poissons et fruits de mer réclament des vins construits sur l'acidité et non sur les tanins, qui s'opposent à la délicatesse de leur chair. Le blanc s'impose donc. Nordiste, il est tendu et minéral (pierre à fusil, fumé) et apprécie autant le cru des coquillages que la chair ferme et iodée du poisson d'Atlantique, avec ou sans sauce. Né plus au sud, il adore le gras de la sardine – avec ou sans son filet d'huile d'olive –, les épices de la bouillabaisse et les poissons de roche. Si vous n'aimez que le rouge, choisissez-le alors fringant, fruité, léger et servez-le un peu frais, à 10 °C.



Notre sélection

LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE, ULTRA-BRUT
Droit, tendu avec une belle pureté minérale, ce vin de caractère appelle les embruns et le plateau de fruits de mer qui va avec, mais il succombera volontiers devant les huîtres chaudes et les poissons à chair ferme juste grillés. Une expérience irrésistible !
55 €.
Tél. : 03 26 58 91 22.

DOMAINE DE L'ÉCU, MUSCADET, CUVÉE ORTHOGNEISS 2007
Ce muscadet bio avoue une élégance rare avec une chair tendue par une grande minéralité et arrondie par un joli gras et une finale fraîche et salée. À lui l'huître en gelée, la palourde à la crème et, pourquoi pas, un homard avec un simple beurre fondu.
6,60 €.
Tél. : 02 40 06 40 91.

LA CHABLISIENNE, CHABLIS PREMIER CRU, CÔTE DE LÉCHET 2007
Il ne cache pas son origine avec son nez pointu mixant notes florales, notes minérales et zestes d'agrumes, sa bouche fraîche au grain fin et à l'acidité tendue et sa jolie persistance saline. Osez le tartare de truite ou de saumon fumé et zestes de citron vert.
16 €.
Tél. : 03 86 42 89 89.

DOMAINE KLUR, ALSACE GRAND CRU WINECK SCHLOSSBERG, RIESLING 2006
Bio et né dans le granit, il a un grand caractère minéral avec des zestes d'agrumes, une bouche puissante, serrée, une finale longue et sapide. En devenir, offrez-lui aujourd'hui des saint-jacques aux agrumes et demain mettez le turbot !
15 €.
Tél. : 03 89 80 94 29.

DOMAINE BRUSSET, CÔTES-DU-RHÔNE BLANC, LES CLAVELLES 2008
Ce viognier, cépage du Rhône, élevé en partie dans du bois, au joli nez de printemps, se montre suave, fruité, épicé avec une finale fraîche sur le zeste d'agrumes. Sortez le loup ou le rouget et passez-les au grill sans oublier le fenouil.
12 €.
Tél. : 04 90 30 82 16.
www.domaine-brusset.fr

DOMAINE ORENGA, DE GAFFORY, CORSE, PATRIMONIO 2008
Derrière sa pâleur et ses petits fruits rouges il cache un vrai caractère pétri de vinosité et de rondeur tempérée par une jolie fraîcheur acidulée. À lui les anchois, les sardines et la bouillabaisse.
11,50 €.
Tél. : 04 95 37 45 00.
www.domaine-orenga-degaffory.com

LES DEMOISELLES TATIN, REUILLY, ROUGE 2008
100 % pinot noir, il en a le fruité, la fraîcheur, les tanins tendres et une très plaisante touche poivrée en finale. Cuisinez-lui un poisson aux petits oignons, lardons et vin rouge compris, tels le colin, la lotte et même le saumon.
6,70 €.
Tél. : 02 48 75 20 09.
www.domaine-tatin.com