



## DIX VINS DE FEMMES POUR L'ÉTÉ

### LES ACCORDS PARFAITS

Vous paniquez régulièrement au rayon vins ? Vous craignez les wine faux pas entre vos recettes et vos bouteilles ? Respirez, une appli va vous sauver la vie. Elle s'appelle « Accords Mets & Vins » et propose de façon claire et simplissime les meilleurs accords. Alors, riesling ou entre-deux-mers avec votre brandade ? (1,59 € sur iPhone.)

Côté flacons, les filles assurent ! Certaines ont de la bouteille, des petites nouvelles créent le buzz et beaucoup font des vins craquants. Voici dix bouteilles canon qui vont vous régaler tout l'été.

### LES VINS BLANCS

**Jura : Le Pré du Bief, de Peggy Buronfosse**

Tout en rondeur et en souplesse, ce chardonnay distille du miel dans les verres ! Parfait avec une salade de mangues et de fruits de la Passion.

Prix : 6 € env.  
Rens. : 03 84 25 05 09.

**Alsace : le sylvaner de Colette Fallier (et ses filles Catherine et Laurence)**

Cristallin et minéral, un vin à la fois subtil et terroir. Incontournable avec des huîtres de Marennes-Oléron.

Prix : 13 € env.  
Rens. : 03 89 47 13 21.

**Provence : le Hauvette blanc, de Dominique Hauvette**

Une intensité aromatique très sensuelle, une bouche

pleine et complexe avec une belle longueur. Impeccable avec des rougets au safran.

Prix : 25 € env.  
Rens. : 04 90 92 03 90.

### LES VINS ROUGES

**Côtes du Roussillon : Le Roc des Anges Vieilles Vignes, de Marjorie Gallet**

Un nectar subtil d'épices douces. Idéal avec un sauté d'agneau au miel et au romarin.

Prix : 20 € env.  
Rens. : 04 68 29 16 62.

**Pays d'Oc : Madame M, de Maria, du domaine Sauzet**

Un vin léger, aux senteurs aromatiques ensoleillées et fruitées. A servir frais. Top avec une chiffonnade de jambon de pays au melon de Cavaillon.

Prix : 6 € env.  
Rens. : 04 67 73 34 84.

**Bourgogne : Rully, du domaine Drouhin, vinifié par Véronique Drouhin**

Sa couleur rubis, ses parfums délicats de fruits rouges et son nez raffiné en font un des bourgognes les plus féminins. Magique avec un carré de veau rôti aux échalotes confites.

Prix : 11 € env.  
Rens. : 03 80 24 68 88.

### LES VINS ROSÉS

**Côtes du Rhône : Domaine de Montvac rosé, de Cécile Dusserre**

Un vin équilibré, fruité et plein de fraîcheur. Bien assorti à un aïoli.

Prix : 5 € env.  
Rens. : 04 90 65 85 51.

**Provence : Pétale de rose, de Régine Sumeire**

Bien travaillé, ultra délicat, il dégage un incroyable bouquet de pêche : c'est le seigneur des rosés !

Exquis avec un loup vapeur à la citronnelle et au piment d'Espelette.

Prix : 11 € env.  
Rens. : 04 94 28 20 17.

**Pays d'Oc : Les Lys de Raissac, de Marie Viennet**

Des arômes inimitables de bonbons anglais, un goût fruité et une petite acidité, foncez ! A marier avec des calamars en persillade.

Prix : 6 € env.  
Rens. : 04 67 28 15 61.

### LE CHAMPAGNE

**Virginie T, de Virginie Taittinger**

Une robe or pâle, des bulles fines, un nez mutin, délicatement fruité et brioché. Peu dosé en sucre, il est idéal pour l'apéritif en été, mais il se tient aussi très bien à table. Classieux avec un ceviche de lotte aux citrons verts.

Prix : 24 € env.  
Rens. : www.virginie-t.com

NATHALIE BLANC-BRUNET

➔ Notre sélection de rosés de l'été sur [elle.fr](http://elle.fr)