



**DÉGUSTER** Accord mets - vin

## Quelle bouteille pour accompagner les huîtres ?

Les huîtres s'accompagnent de préférence de vins blancs qui affichent une belle intensité minérale et une certaine acidité. Les muscadets et gros-plants-du-pays-nantais sont parfaits par leurs arômes iodés mais également les rieslings secs et les chablis ou encore un sancerre, un entre-deux-mers. Très festif : un champagne ultra-brut. Voici quelques suggestions à prix sages.

**Villa Grand Cap, Vin de France, Lionel Osmin & C<sup>ie</sup>.** - Ce gros manseng affiche une robe soutenue, brillante aux reflets jaunes. Le nez exprime le fruité typique des gros manseng, avec des notes d'agrumes, d'ananas mûr, de mangue avec une touche vanillée torréfiée. On retrouve les mêmes notes fruitées en bouche, qui est tendue et ample avec une belle longueur sur la finale. Servir à 8-10 °C.

7,50 € chez les cavistes ou sur [www.osmin.fr](http://www.osmin.fr)

**Passionnement, muscadet Sèvre et Maine sur lie 2019, domaine de la Tourette.** - Les vins de l'AOC Muscadet sont élaborés avec le cépage melon B, principalement dans la région de Nantes. La cuvée Passionnement à la robe or blanc, est d'un joli fruité. La bouche est vive et fraîche, avec des notes délicates de fleurs. Un vin parfait pour accompagner huîtres, coquillages et crustacés.

4,50 €, cavistes ou au domaine, tél. 0 240 066 248

**Sables Fauves Blanc 2019, IGP**



**Un plateau d'huîtres.** Archives L'Alsace/Darek Szuster

**Landes, du domaine Laballe.** - Plus connu pour ses armagnacs, le domaine propose également des vins. Cette cuvée est un surprenant assemblage de gros manseng, colombard, sauvignon et d'ugni-blanc. Une belle robe jaune et or pâle aux reflets dorés, un nez complexe avec une belle minéralité développant des notes de pêche de vigne et d'agrumes avec une pointe d'épices. L'attaque en bouche est fraîche mais évolue vers une jolie rondeur aux notes fruitées. La finale est longue avec une belle minéralité.

Il exprimera son plein potentiel au cours de l'année suivant le millésime.

6,90 €, cavistes et sur <http://boutique.laballe.fr>

**Carius, AOP Cairanne des**

**Grandes Serres.** - Grenache blanc, roussanne, marsanne, viognier s'assemblent pour une cuvée gourmande à la robe jaune pâle dorée. Le nez évoque les abricots et les agrumes, les fleurs blanches, l'amande. Bel équilibre en bouche, entre fraîcheur et rondeur.

8,80 €, caviste et au domaine, tél. 04 90 83 72 22

**Blanche de Castille, champagne brut blanc de blancs, maison Colin.** - Ce premier cru est un 100 % chardonnay. Il séduit l'œil avec sa robe jaune clair, une mousse fine et persistante. Au nez, des arômes délicats de fleurs blanches, des notes de fruits d'été. La bouche est vive, d'une belle minéralité avec des saveurs gourmandes de beurre frais et de brioche.

24,50 €, cavistes et sur [www.champagne-colin.com/boutique](http://www.champagne-colin.com/boutique)

**Blanc de Noir, champagne Premier Cru de la maison Collet.** - Élaborée à partir de pinot noir et meunier, la cuvée flatte l'œil avec sa robe d'un jaune paille lumineux et ses bulles fines et vives. Le nez est extrêmement fruité, mangue, pomme, pêche, clémentine, fruit de la passion. Des arômes qui s'enrichissent à l'aération avec de la badiane, du kiwi, de la rhubarbe, du cassis... La bouche, tout aussi fruitée, est fraîche avec une effervescence crémeuse. Sa fraîcheur zestée et le croquant de fruit conviennent parfaitement aux huîtres.

36 €, cavistes.