

Déguster

Quels vins avec des asperges ?

En Alsace, on ne se pose pas la question : un muscat. Mais pourquoi ne pas se laisser tenter par un vin blanc sec d'autres régions viticoles ?

Un p'tit bijou



Un viognier. - Probablement l'accord le plus surprenant. Et pourtant ! Ce 100 % viognier à la belle robe jaune d'or, avec ses arômes de fleurs, de fruits blancs, d'abricots frais affiche une belle vivacité en bouche. De quoi accompagner avec bonheur des viandes blanches, des légumes et même des asperges. *Viognier 2016, IGP collines rhoda-*

niennes, Les Grandes Serres, Châteauneuf-du-Pape 9,90 € au domaine (tél. 04 74 59 50 33) et chez les cavistes.

Un Côtes du Roussillon. - Dans la vallée de l'Agly, le château cathare Quéribus veille sur le vignoble du château Saint Roch. Cette cuvée est issue de vieilles vignes de grenache

blanc (80 %) et de marsanne. Elle affiche une robe jaune pâle, des arômes de fleurs blanches et d'agrumes au nez et une bouche vive avec une belle minéralité. Parfait à l'apéritif, avec des poissons grillés et on essaye avec des asperges !

Saint Roch Vieilles Vignes 2016, Château Saint Roch, 7 €, au domaine, 66 460 Maury, tél. 04 68 80 35 82

Un « Spargelwein ». - Là, on ne se pose même pas la question : la cuvée affiche clairement son accord met-vin parfait ! Le cépage Müller-Thurgau de ce blanc estival s'épanouit sur les rives ensoleillées du lac de Constance. Une robe jaune pâle, un bouquet de pamplemousse jaune et d'herbes aromatiques fraîches et une acidité délicate en font un vin de soif.

Spargelwein 2017, Hagnauer Burgstall, 6,60 sur €www.hagnauer.de



Le *Pouilly-Vinzelles les quarts* est une petite AOP dans le Mâconnais, élaboré à partir de chardonnay B. Un beau terroir qui a séduit la Comtesse de Vazeilles, qui s'attache à redonner ses lettres de noblesse au beaujolais. Une collaboration avec des vignerons choisis lui permet de vinifier également quelques bons blancs du Mâconnais. Cette cuvée affiche une robe jaune d'or, un nez intensif évoquant fleurs d'acacias, abricot et agrumes, une délicate minéralité. La bouche est opulente, équilibrée. On y retrouve le fruit rehaussé par une agréable acidité. Une cuvée comme un p'tit bijou ! *Pouilly-Vinzelles, Les Quarts 2015, Comtesse de Vazeilles, Château des Bachelards 22 € sur www.bachelards.com*