



VINS

# 6 PÉTILLANTS À PRIX DOUX

Pour l'apéritif, les grandes tablées ou les buffets, pétillants et crémants de toutes les régions assurent l'ambiance, de 6 à 13 euros. PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE



Notre coup de cœur

**BLANC FLEURI**  
Tire du chardonnay, un crémant du Jura, délicat et fleuri. Robe d'or pâle, bulles fines, nez de fleurs blanches, bouche harmonieuse aux notes de brioche, de citron et de noisette et finale vive et légère. Très frais à l'apéritif avec des gougeres, des toasts au foie gras ou des raviolis au crabe. Crémant du Jura, blanc brut, Caveau des Byards, 8,50 €. Départ vigneron et chez les cavistes.



**FRAIS ET LÉGER**  
Un crémant extra-brut très élégant marqué par la jaquère, le plus connu des cépages de Savoie, qui apporte fraîcheur et légèreté, arômes de fleurs et de fruits blancs et une belle vivacité. A servir frais sur du saumon fumé, un ceviche de poisson ou de crevettes ou encore des sushis. Crémant de Savoie, Cuvée Entre Amis, Jean-François Quénard, 11,50 €. Départ vigneron et chez les cavistes.



**DU CARACTÈRE**  
Une curiosité pour amateurs : des bulles fines et blanches tirées d'un cépage rouge, le cabernet franc, qui leur donne une belle personnalité, bien structurée, avec des arômes de fruits rouges et d'épices et une bouche ample et longue. Sur un apéro dînatoire avec pâté en croûte et terrines. Brut de franc, blanc brut, Couly-Dutheil, 10,55 €. Départ vigneron et chez les cavistes.

**RICHE ET COMPLEXE**  
Une grosse majorité de pinot noir, complétée de chardonnay, confère à ce crémant son nez riche de citron, de fruits blancs, de fleurs et de miel et sa bouche équilibrée aux notes de pain grillé. Parfait sur un assortiment de charcuteries, des terrines... Crémant de Bourgogne brut, Voarick, 13 €. Au domaine et chez les cavistes.



**DE CIRCONSTANCE**  
Grâce à son Père Noël bleu ! Non dosé, c'est-à-dire vraiment brut, ce crémant blanc issu du chenin gagne de nombreuses médailles dans les concours : finesse et vivacité des bulles, franchise, équilibre, notes iodées. Idéal sur un plateau de fruits de mer, des œufs de saumon... Crémant de Loire, Barbule, Domaine des Grandes Espérances, 12,80 €. En grande distribution.



**ROSÉ SÉDUCTEUR**  
Des bulles pour séduire les jeunes : bouteille contemporaine, robe brillante, arômes de cerise et de pomme avec des notes fleuries. Bouche fruitée et acidulée à la finale épicée donnée par le pineau d'Aunis, un cépage des pays de Loire. Idéal sur un apéro dînatoire rose avec magret fumé, mousse de betteraves au chèvre, jambon cru... Brut rosé, X Noir, Ackerman, 6 €. En GMS.



INTOCK/GETTY IMAGES

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF.