

Tout Cru

Avec beaucoup de candeur, voici un chardonnay du nord de la Bourgogne, qui synthétise ce que l'on attend d'un bon millésime.

Par Jean Boilot - Photographie : Eric Degrange



Que demande-t-on à un vin, sinon de s'exprimer avec franchise, sans détour, de parler droit au palais, sans forfanterie, de s'épanouir en bouche, sans pavaner? Si, de surcroît, il correspond à un univers gustatif déjà connu, la messe est dite. Aussi, ce chablis, ni petit, ni grand, le chablis de base dirait-on, issu d'une appellation à l'aura certifiée conforme auprès des Anglo-Saxons (très très populaire!), avec son château essentiellement XVII^e en cartouche sur l'étiquette, nous l'avons ouvert sans inimitié, presque avec bienveillance. Le millésime, 2005, année de qualité, figurant sur la collerette, déclenchant un *a priori* favorable. Bingo, car ce chablis, dont les vignes sont plantées dans un « clos », une enceinte de murs rarissime pour l'appellation, se révèle classique dans sa mise. Une sorte de limousine glissant sans pétarader, sur base de raisins mûrs, proprement vinifiés mais probablement dénués de la sophistication d'un élevage en fûts, capable de délivrer un vin conforme à l'imaginaire qu'il véhicule. Tout simplement reposant.

Prix public :

15 € environ, départ propriété. Rens. tél. 03 86 75 90 43, www.chateauberu.com. Disponible également aux caves Nysa, 15, rue du Bourg-Tibourg, 75004 Paris.

PARIS EN CAVES

Aux Bons Crus, c'est le titre justifié d'un petit bouquin, signé Pierrick Jégu (il avait déjà commis un indispensable *Paris en bouteilles* chez le même éditeur), qui passe en revue les meilleures cavistes parisiennes. Vu ses choix, nous souscrivons sans réserve à ses quelque soixante havres des crus, petits et grands, qu'ils soient sous le feu des projecteurs ou plus discrets. 12 € chez Parigramme.

Ceil/nez/bouche :

Robe jaune paille, nez très légèrement agrumes, volume de bouche équilibré, entre le sucre des raisins, l'acidité et le côté minéral propre au chablis.

Avec quoi ?

Du poisson, c'est tout bon, fruits de mer, c'est moins bon pour cause d'acidité un peu basse, ne résistant pas à l'ode. Au total, beaucoup de tenue et de puissance.

Avec qui ?

Avec une telle dénomination, un fan de San Antonio et de son adjoint « le gravos », l'inspecteur Bérurier.

Quand ?

A l'apéro, à table, et sur deux à trois ans.

En écoutant

quoi ? *Divinidyle*, le léger et dernier CD de Vanessa Paradis.

L'OPTIMUM

MODE
LE TROIS-PIÈCES
EST DE RETOUR
+ PULL, LA MAILLE
À LA CÔTE

AUTO
PLUTÔT JAGUAR XF
OU MASERATI
GRANDTURISMO?

EXCLUSIF
« NEUILLON »
VILLAGE PEOPLE
LES EXTRAITS DU
LIVRE-ENQUÊTE
SUR LES DESSOUS
DE SARKOLAN

Dujardin est Beigbeder

99 F ENFIN LE FILM

WWW.JALOUGALLERY.COM

L 19533 - 99 - F: 3,95 €



THAÏLANDE, UN HÔTEL IVRE DE JUNGLE - STING SE MET AU SP