



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BULLES PRINTANIÈRES

Dès les premiers rayons de soleil, nos papilles flirtent avec des vins pétillants, jeunes, floraux, chantants, lumineux, bourgeonnants, amoureux... *Texte Claudine Abitbol. Photo Antoine Piechaud.*

1- PRINTANIER

Ce vin bio rend hommage à la nature qui s'éveille, au renouveau des premiers beaux jours. Ce crémant-de-bourgogne semble flâner avec grâce, entre fraîcheur aérienne et minéralité. Pinot noir et chardonnay s'unissent dans une expression savoureuse dès l'apéritif.

Domaine Bailly-Lapierre, crémant-de-bourgogne, 9,90 € (chez les cavistes ou au domaine).

2- EXALTÉ

Riche en arômes, cet effervescent italien de Vénétie, la région royale des bulles, est une gourmandise dès les premiers beaux jours avec ses notes de fruits blancs et son incandescence fine, proche d'un vouvray. Faiblement alcoolisé, il est idéal à l'apéritif, quand les jours se prolongent...

Domaine Marsuret (Italie), prosecco frizzante brut, 16 € (vente en ligne, Phileaswineclub.com).

3- LUMINEUX

Biologique et vendangé à la main, cet assemblage de différentes variétés de

raisin typiques d'une Provence ensoleillée est plein de fraîcheur et de finesse. Avec ses notes de fruits rouges (groseille, framboise) et d'agrumes, et sa bouche tonique et désaltérante, ce brut rosé non dosé (sans sucre résiduel) est l'allié des cocktails ou des apéritifs.

Domaine d'Éole, brut nature rosé, 16 € (chez les cavistes ou au domaine).

4- PRIMEUR

Un blanc brut de la vallée du Rhône nord à base de marsanne, très agréable avec ses parfums de pomme tendre, fondante, et de noisette fraîche. En kir ou en accompagnement des desserts frais du goûter.

Cave de Tain-l'Hermitage, saint-péray, 9,25 € (en grandes surfaces).

5- AMOUREUX

De la gourmandise où domine la cerise pour cette bulle rose et délicate du Portugal élaborée par des vignerons talentueux, David Booth et Antonio Maçanita. Belle à voir avec son habillage sexy et flashy, la bouteille éveille tous les sens... Un vin du monde aux cépages

autochtones qui se partage à deux autour d'une jolie cuisine épicée.

Domaine Fita Preta (Portugal), Sexy Sparkling rosé, 15,90 € (Le Repaire de Bacchus).

6- ZÉNITHAL

Cette bulle sucrée, naturellement pétillante grâce à une méthode ancestrale, séduit par ses notes de muscat à petits grains. Ce cru de la Drôme, parfumé et léger car faible en alcool, est parfait pour les desserts fruités (salade de fruits, tartes). Ancestral, ce domaine compte six générations de vignerons qui savent garder le caractère croquant d'une clairette.

Domaine Jacques Faure, cuvée Luc Faure, clairette-de-die, 8 € à l'unité (au domaine).

7- BOURGEONNANT

L'amandier est le premier arbre fruitier à fleurir à la fin de l'hiver alors que le gel perle encore les bourgeons et les feuilles. Cette bulle fine et crémeuse fleurit bon l'amande fraîche et se marie avec bonheur à un plateau de fromages

de chèvre printaniers. Le chenin blanc qui le compose y est pour beaucoup.

Domaine du Petit Coteau, vouvray brut, chenin blanc, 10,50 € (Nicolas).

8- FLEURI

Une effervescence légère, tout en fraîcheur sur les fruits (exotiques et agrumes) et en vivacité. C'est le temps d'un printemps fleuri, autour d'un assemblage de chardonnay, chenin blanc et pinot noir.

Domaine Collovray et Terrier, crémant-de-limoux, 11 € (chez les cavistes ou au domaine).

9- CHANTANT

Ce brut du Jura, très sec (zéro dosage de sucre) et aromatique (pêche blanche, citron, groseille) est chatoyant comme son étiquette aux arabesques. La légèreté de son chardonnay donne envie de chanter, de gazouiller en picorant en bonne compagnie quelques brochettes apéritives.

Domaine Champ Divin, crémant-du-jura, cuvée Chanson, brut en biodynamie, zéro dosage (sans sucre ajouté), 14 € (chez les cavistes ou au domaine).