



Pouilly-Vinzelles « En Paradis » 2021 Le Chardonnay à l'état pur

Il y a des noms qui sonnent comme une promesse. « En Paradis » en fait partie. Derrière ce patronyme presque trop beau pour être vrai, un vin blanc du Mâconnais qui incarne la grâce d'un terroir discret, mais racé : Pouilly-Vinzelles.

Ici, dans ce repli paisible de la Bourgogne du Sud, le Chardonnay parle à voix basse, avec retenue et précision. Sur seulement 50 hectares, le vignoble s'étire entre Vinzelles et Loché, deux communes que le temps semble avoir oubliées, blotties dans la continuité géologique de Chaintré et Fuissé. C'est là, sur des coteaux tournés vers l'est et le sud, que naît ce vin.

« En Paradis » 2021 ne cherche pas à impressionner. Il séduit par la subtilité. Sa robe pâle annonce la délicatesse. Au nez, l'acacia flirte avec l'amande fraîche dans un parfum aérien et finement ciselé. En bouche, c'est l'accord parfait entre rondeur et tension. La minéralité, signature du terroir calcaire, vient équilibrer la richesse du millésime. Une finale qui s'attarde juste ce qu'il faut, comme un murmure bienveillant.

Ce blanc a le chic de ceux qui savent rester à leur place. Pas démonstratif, mais diablement bien élevé. Il accompagne avec brio les écrevisses ou les escargots, fait des merveilles sur une volaille crémée et s'illustre à table avec un Comté affiné. Une adresse à retenir pour les amateurs de chardonnays droits, lumineux, sans fard.

Ce Pouilly-Vinzelles est une invitation à redécouvrir les vertus du calme et de la précision. Et à croire, l'espace d'un verre, que le paradis peut exister, entre deux collines du Mâconnais.



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge 2022 Le rouge des sommets signé Latour

Sur les hauteurs de la Côte de Beaune, à la lisière des Hautes-Côtes de Nuits, là où les vignes tutoient les forêts et les vents circulent plus libres, le pinot noir prend une respiration différente. Plus vif, plus haut perché, mais tout aussi racé. C'est là que naît le Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge 2022, un vin d'altitude, dans tous les sens du terme, signé par une maison qui conjugue noblesse bourguignonne et pragmatisme paysan depuis plus de deux siècles.

La robe, rubis profond, annonce la couleur : un rouge qui a du coffre mais ne cherche pas à impressionner. Au nez, les notes de réglisse côtoient celles du cassis, comme une balade entre sous-bois et jardin fruitier. En bouche, l'attaque est souple, presque veloutée, avant que ne s'installent des tanins polis, parfaitement intégrés. Puis vient la fraîcheur, finale ciselée qui rappelle que l'on est ici dans les Hautes-Côtes, là où le climat imprime sa marque sans jamais durcir le vin.

À table, il se glisse naturellement aux côtés d'un plat canaille : terrine maison, fines tranches de coppa, côte de veau grillée ou tomme affinée. Le compagnon idéal d'un dîner sans protocole mais avec du goût.

Derrière ce flacon, une signature : Louis Latour, maison historique et indépendante fondée en 1797, gardienne d'un savoir-faire classique mais jamais figé. Aujourd'hui dirigée par Florent Latour, épaulé par sa nièce Éléonore, douzième génération à s'investir dans l'entreprise, la maison cultive une vision qui lie respect du terroir, exigence technique et sens du temps long.

Une cuvée précise, sincère, et diablement recommandable.