

## BONNES BOUTEILLES



# COUR-CHEVERNY UN BLANC SEC RARE ET SÉDUISANT

Petite et méconnue, l'appellation Cour-Cheverny vaut bien qu'on s'y intéresse, en raison de l'originalité et de la qualité de ses blancs qui en font de remarquables compagnons de table. **PAR FLORENT LECLERCQ**

### LE BON ACCORD

#### Pour la grande gastronomie

On songe rarement à eux, mais ceux qui les connaissent savent que les cour-cheverny accompagnent au mieux certains plats parmi les plus fins et complexes, parce qu'ils ont du corps, offrent de riches et multiples saveurs et tiennent en bouche. Leurs qualités font qu'on peut fort bien les déguster en apéritif. Mais ils donneront tout leur potentiel sur des poissons en sauce, des coquilles Saint-Jacques ou des viandes blanches. Ils s'accordent aussi à merveille avec des plats exotiques légèrement épicés, ainsi qu'avec des fromages affinés et forts. Vue l'étendue de leur palette, ils ne demandent qu'à prendre place à table.



Il n'y a que des blancs sous l'étiquette Cour-Cheverny, à ne pas confondre avec l'appellation toute proche de Cheverny qui, elle, fait aussi des rouges et des rosés. Et ces blancs sont tous issus d'un seul cépage, qu'on ne rencontre pas ailleurs, le romorantin. Il tire son nom du fait que François I<sup>er</sup> l'a imposé et fait cultiver, tout d'abord, sur les terres du château de Romorantin. Très originale, cette variété donne aussi beaucoup de caractère et de corps au vin. Le sol caillouteux, souvent argilo-siliceux, des coteaux de la Loire au nord de Blois lui convient particulièrement bien. Les cour-cheverny en tirent beaucoup de fraîcheur et un potentiel étonnant qui en fait de vrais vins de garde. Comme la région est belle, accueillante et pleine d'attraits, à commencer par le château de Cheverny aux portes duquel on peut déguster tous les vins du secteur, il est très plaisant d'aller les découvrir sur place. Séduction supplémentaire, comme ils sont peu connus, leurs prix sont loin d'atteindre leur niveau de qualité. Mais c'est un secret qui ne durera pas éternellement.

#### ■ LA ROBE

Elle va de jaune pâle à jaune doré, avec parfois des reflets verts. Claire, voire limpide, et brillante dans les premiers temps, elle s'assombrit un peu avec les années.

#### ■ LE NEZ

Expressif et fin, avec des notes de fleurs et de fruits, qui vont des agrumes et des fruits exotiques aux fruits jaunes, mûrs et parfois confits, avec une pointe d'épices.

#### ■ LA BOUCHE

Elle se révèle ample et structurée, fraîche et parfois minérale, sur les fruits, toujours avec des pointes d'épices ou de menthe, voire de réglisse, et une belle longueur.

## Notre sélection



**COUR-CHEVERNY 2007  
DES VIGNERONS DE MONT-  
PRÈS-CHAMBORD.**

*Robe jaune pâle brillante.  
Nez intense de fruits jaunes,  
fruits secs et miel, note de  
régλισse. Ample et riche  
en bouche, sur les fruits  
confits et le coing, pointe  
mentholée. Servir à 9°C  
sur poissons et viandes  
blanches en sauce.*

**Prix départ cave : 5,40€.**  
Tél. 02 54 70 71 15.

**COUR-CHEVERNY  
VIEILLES VIGNES 2007  
DE BENOÎT DARIDAN.**

*Robe jaune limpide. Nez  
fin et expressif de fleurs  
blanches et jaunes, notes  
d'agrumes. Frais, ample  
et suave en bouche, avec  
touches de miel et fruits  
jaunes, pointe épicée.  
Servir à 10°C sur des  
mets épicés ou des plats  
exotiques.*

**Prix départ cave : 5,50€.**  
Tél. 02 54 79 94 53.



**COUR-CHEVERNY 2007  
DOMAINE DE MONTCY.**

*Robe jaune doré. Nez  
expressif de fleurs blanches  
et rhubarbe. Bouche  
fraîche et puissante, bien  
équilibrée, sur des notes  
de noisettes et fruits  
exotiques. Mettre en  
carafe avant de servir à  
10°C en apéritif, sur des  
saint-jacques, poissons  
en sauce ou plats  
exotiques.*

**Prix : 10€.**  
Tél. 02 54 44 20 00.

