

« MARIANNE par Périco Légasse »
Novembre 2009
Château Gaudrelle Brut Millésimé 2007

VOUVRAY BRUT

Nobles bulles de Château Gaudrelle

Nous n'irons pas jusqu'à dire qu'à ce prix-là le champagne, c'est dépassé, mais presque. Sans comparaison aucune, il faut tout de même avouer que, pour moins de 10 €, le vouvray brut du Château Gaudrelle donne autant de plaisir aux amateurs de belles et fines bulles qu'un champagne à 25 ou 30 €. Descendant d'une lignée de seigneurs de la vigne, Alexandre Monmousseau a façonné cette méthode traditionnelle avec la précision d'un artiste. Une mousse délicate et tendre, ondulante sur la langue comme une crème fouettée, suivie d'une bouche ronde, tout en finesse, ravissante de fraîcheur et suffisamment vineuse pour tenir tout un repas. Un pétillant



exemplaire qui devrait convaincre les connaisseurs que la Loire, et en particulier la Touraine, sont vraiment des terroirs à grands crus effervescents. Servie à l'apéritif avec quelques tranches de jambon ibérique, cette bouteille a aussitôt semé la joie de vivre dans l'assemblée. Le saumon fumé qui ouvrait le dîner fut comblé par le vin et la côte de veau à la crème qui suivit s'en trouva fort mieux accompagnée que par le bordeaux initialement prévu. Même les champignons de Paris étaient à la fête.

Un flacon remarquable pour un rapport qualité-prix exceptionnel •

Château Gaudrelle, 87, route de Monnaie, 37210 Vouvray. Tél. : 02 47 52 67 50.

Brut millésimé 2007 : 8 €.