

Article de Christelle LEFEBVRE paru dans Nice Matin

À La Londe-les-Maures, dans le Var, lové au pied des Maures, regardant Porquerolles et les îles d'Or, le vignoble **du château de Jasson** existait déjà à l'époque grecque.

Cherchant un vin blanc pour accompagner un poisson grillé avec des légumes méditerranéens, c'est vers **la cuvée Jeanne** de ce domaine que nous conduit **Vincent Celindano**, caviste à Hyères.

« La cuvée Jeanne est le haut de gamme de ce vin fondais, indique-t-il. On est sûr du rôle à 70 %, de l'ugni blanc et du sémillon pour le reste. C'est une rareté parmi les vins du Sud, incisif, aromatique en diable. »

À l'œil, on aime son reflet opalescent vert d'eau, sa robe paille clair. Au nez, on sent le pamplemousse et l'églantine. En bouche, on retient la poire citronnée, la pêche blanche. Le tout proposant une belle vivacité.

« Après les fêtes, on a envie de simplicité dans l'assiette. Le millésime 2011 se marie idéalement avec les poissons grillés. Mais, pour ceux qui ont été raisonnables, **la cuvée Jeanne** se boit aussi sur une recette crémée, des cuisines de montagne - fondues, raclette, reblochonade. »

Sans oublier les apéritifs méditerranéens, avec de la tapenade et du caviar d'aubergine.

CHRISTELLE LEFEBVRE
clefebvre@nicematin.fr

Cave Massillon
12 rue Massillon,
83400 Hyères

Un plat Un vin

Château de Jasson et poisson méditerranéen



[Photo Patrick Beaudet]

À La Londe-les-Maures, dans le Var, lové au pied des Maures, regardant Porquerolles et les îles d'Or, le vignoble du château de Jasson existait déjà à l'époque grecque. Cherchant un vin blanc pour accompagner un poisson grillé avec des légumes méditerranéens, c'est vers la cuvée Jeanne de ce domaine que nous conduit Vincent Celindano, caviste à Hyères.

« La cuvée Jeanne est le haut de gamme de ce vin fondais, indique-t-il. On est sûr du rôle à 70 %, de l'ugni blanc et du sémillon pour le reste. C'est une rareté parmi les vins du Sud, incisif, aromatique en diable. »

À l'œil, on aime son reflet opalescent vert d'eau, sa robe paille clair. Au nez, on sent le pamplemousse et l'églantine. En bouche, on retient la poire citronnée, la pêche blanche. Le tout proposant une belle vivacité.

« Après les fêtes, on a envie de simplicité dans l'assiette. Le millésime 2011 se marie idéalement avec les poissons grillés. Mais, pour ceux qui ont été raisonnables, la cuvée Jeanne se boit aussi sur une recette crémée, des cuisines de montagne - fondues, raclette, reblochonade. » Sans oublier les apéritifs méditerranéens, avec de la tapenade et du caviar d'aubergine.

CHRISTELLE LEFEBVRE
clefebvre@nicematin.fr