

Cuisine & des Tendances

VINS POUR L'ÉTÉ, APÉRO, LÉGÈRETÉ, CONVIVIALITÉ

Posté par Christophe Hamieau | Juil 17, 2026 | Cave | 0 🗨️ | ★★★★★



L'été est bel et bien là et notre consommation de vin s'adapte aux conditions climatiques mais aussi sociales. Fraicheur, légèreté, convivialité, simplicité, sont attendues, et même au rendez-vous avec cette sélection de cuvées que nous avons eu l'occasion de déguster dans l'année.

Commençons par nous promener dans les vins de Loire, avec le deuxième millésime, le 2024, du Touraine Chenonceaux de J. de Villebois. Ce Sauvignon Blanc à la bouche croquante et juteuse, sur les fruits blancs et des touches d'agrumes s'offre même une finale minérale et une touche saline. Sur des sushis mais aussi sur les stars fromagères locales tels le Sainte-Maure-de-Touraine, le Selles-sur-Cher ou le Valencay. 12,40 euros.

Avec la gamme Les Belles Vignes du Domaine Fournier Père & Fils en Sancerrois. Le Sancerre Blanc 2025, nous offre une bouche pleine de fraîcheur sur des notes d'agrumes et une agréable minéralité, pour une touche saline en finale. Du plaisir pour accompagner un bar en croute de sel, du maigre, et bien sûr un plateau de fromages pas trop affinés. 21,85 euros

Il existe sa version rosé, dans le même millésime, un vin qui se tiendra parfaitement à table de par sa bouche à la fois ample, gourmande et pleine de fraîcheur. Pour accompagner des salades ou des gambas à la plancha. 18,60 euros.

PEU OU PAS D'ALCOOL



Divin Blanc de Blancs des Vignobles Villebois est un assemblage 100% Chenin Blanc, dont 40 % élevés en foudre de chêne de la forêt de Brouard. Titrant 0,5% un vin vif, une bulle délicate et expressive, une belle aromatique et ce qu'il faut de longueur. Apéritif ou plats de poissons nobles, carpaccio de St Jacques. 19,90 euros.

<https://www.cuisine-et-des-tendances.com/2026/07/17/vins-pour-lete-apero-legerete-convivialite/>