

d'un perlant coquin, il savoure le bourgeon de cassis. Sauvignon racé, cépage altier qui enrichit nos palais de multiples parfums de fougère, d'ortie, d'armoise, de marmelade de rhubarbe, d'écorce de citron et de chair de pamplemousse. Il sied au fromage de chèvre comme aux asperges ou aux plats de potiron.

Espagne

CUATRO RAYAS 2005 DO RUEDA AGRICOLA CASTELLANA
Delphico – Pav. Espagne 10
6,00 €

Vert moiré de jaune, le bourgeon de cassis explose au nez. Viennent ensuite l'aubépine, l'ortie blanche et l'absinthe pour définitivement caractériser le caractère floral du castillan. La pointe de sel sur le bout de la langue renforce la fraîcheur, vivacité qui s'enrichit des effluves respirés. Un Rueda 100% Verdejo très sympa et guère farouche, ni avec nos bouches, ni avec la chair de quelques huîtres crues ou palourdes cuites.

VERDEJO 2005 DO RUEDA CASTELO DE MEDINA
Puerta del Sol – Pav. Espagne 9
7,23 €

Plus vert que jaune, ce 100% Verdejo n'est guère avare de fruits blancs et dorés, pêche abricot, mangue et coing. En bouche, il séduit par son gras bien équilibré



par la fraîcheur aux accents citronnés et à l'amertume subtile comme l'amande. Ses arômes et sa longueur en forme d'angélique confite conviendront aux fricassées de volaille, aux dés de porc exotique et aux tartes au citron.

VERDEJO 2005 DO RUEDA VIÑA SANZO
Espagne Gourmande
Pav. Espagne 14 – 8,00 €

Blanc vert, il nous demande la faveur d'un instant pour s'exprimer pleinement. L'attente nous récompense d'une fine dentelle minérale sur laquelle viennent se poser pétales de rose, pêches de vigne, citron vert et camomille, relevés d'iode et de poivre. Un Rueda aérien qui par sa matière et sa complexité nous accompagne de l'apérito à la fin du dîner.

ALBARIÑO 2005 DO RIAS BAIXAS – TORROXAL
Wijnen Christaens
Pav. Espagne 4 – 8,50 €

Vin de Galice à la robe paille clair, au nez floral qui évoque la rose de l'étiquette, à la bouche fraîche sans être vive. Une pincée de sel rappelle les embruns de l'atlantique proche, le citron vert et la verveine parlent du cépage Albariño. La crème de pistache, l'amande et la pêche blanche viennent rehausser de leurs fragrances la complexité de ce vin bien né. Un blanc d'Espagne taillé pour les poissons en sauce, l'apérito et les fromages de brebis.

MORGADÍO ALBARIÑO 2005 RIAS BAIXAS
Brugse Wijnkelder
Pavillon Espagne 5 – 11,65 €

Une robe vert tendre, un nez floral et minéral qui vous invite à le

déguster sans tarder. En bouche, les parfums discrets du nez se révèlent : un rien d'anis, un soupçon de poivre et puis de la pêche blanche enrobée de pâte d'amandes, le raisin sec mêlé d'iode et la pointe de sel pour faire saliver. Un 100% Albariño sur granit et élevé en cuve inox. Il convient au repas grâce à son gras, du poisson aux fromages de brebis en passant par les viandes blanches.

BARRANCO OSCURO BLANCO DE BLANCAS NOBLES 2004
CONTRAVIESA ALPUJARRA
Alpujarra.be – Pav. Espagne 1
12,50 €

¡ Muy especial ! D'un ton jaune nuancé d'orange, la couleur semble prématurément vieillie. Le nez particulièrement rétif exhale quelques senteurs curieuses. En bouche, la révélation... pour certains. Un goût de noix, d'iode, de pierre à fusil, d'amadou pour débiter la sarabande, puis les fruits mûrs, coing, pêche et poire continuent la chanson sur un air poivré, l'esprit vif et alerte. Un vin qu'il faut apprivoiser comme sa contrée d'origine. Espagne montagnaise du grand sud, entre Motril et la Sierra Nevada, un vignoble rude à 1.000 mètres d'altitude. Cet assemblage d'une multitude de cépages est un vin d'amateur éclairé.

(Suite en page 4)

