

LA CUVÉE N°7 BLANC DU DOMAINE LA CROIX BELLE, Côtes de Thongue

UN VIN BLANC SUPER HÉRAULT

Par Laure Gasparotto, Publié le 21 août 2025 - LE GOÛT DU MONDE



A deux pas du Jardin des plantes, à Paris, dans l'auberge Baca'v qu'il dirige depuis un an et demi, le chef Gilles Choukroun joue avec les saveurs, de ses pianos à sa cave. Il revisite des plats de bistrot à sa sauce, riche d'herbes fines et d'épices douces, les associant avec des crus connus ou méconnus, tous à des prix très abordables.

A tel point qu'il est désormais inscrit dans la prestigieuse Star Wine List, qui répertorie les meilleurs bars et restaurants à vin. Ses références – plus de 400 à ce jour – proviennent quasiment toutes de vignerons avec qui il a tissé des liens au cours des dernières décennies.

L'un d'eux, Jacques Boyer, qui a créé avec son épouse, Françoise, le domaine de la Croix-Belle, à Puissalicon, dans le sud de l'Hérault, lui fournit du vin depuis le début des années 2000. Le chef officiait alors au Café des Délices, sa première adresse parisienne.

« Jacques réalise un travail d'une précision incroyable, avec des sélections parcellaires très fines. Qu'elle soit en blanc ou en rouge, sa cuvée n° 7 est issue de sept cépages. Elle est le résultat d'un travail acharné. Son blanc est marqué par des notes minérales et de fruits secs, comme la noisette. C'est un grand vin élégant du Languedoc, droit et structuré. Et surtout très lisible, ce qui va bien avec ma cuisine », s'enthousiasme Gilles Choukroun.