

Quel vin avec... les galettes des rois ?

Un muscat

Le flacon, typique du Château de Berne dans le haut Var, est élégant. Son contenu aussi. Ce muscat à la jolie robe brillante, séduit au nez avec des saveurs de fruits secs et confits comme la pâte de coing, l'écorce d'orange et l'abricot sec. À goûter aussi, le viognier, moins sucré, au nez plus exotique : litchi, rose. Domaine Château de Berne, Route de Salernes, 83510 Lorgues, tél. 04.94.60.43.53. 12,50 € la bouteille de 50 cl



Un champagne

Un peu de luxe pour les rois et reines avec ce champagne Philipponnat, Sublime Réserve 2002 (44 €). Issu d'un assemblage 100 % chardonnay, de premiers et grands crus, dosé en sec (30 g/l) et mûri sur lies entre 6 et 7 ans, il développe des notes de fruits blancs un peu confits. Sa bouche est charnue, un peu mielleuse et une finale légèrement citronnée. Champagne Philipponnat, 13 rue du Pont, 51160 Mareuil sur Aÿ; tél. 03.26.56.93.00.



Des grives

À l'arrivée des premières grives en Gascogne, au cœur de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. Cette cuvée est une des bouteilles emblématiques du Domaine du Tariquet. Elle est issue du cépage gros manseng, cépage du sud-ouest de la France. Ce vin délicatement moelleux, est bien équilibré entre le sucre et l'acidité, avec des notes de miel et de fruits exotique. 6,90 € TTC départ cave. Château du Tariquet, 32800 Eauze, Gers ; tél. 05.62.09.87.82.

