



Côtes de Gascogne

Issu de cépage 100% Gros Manseng, ce millésimé 2011 dispose d'un caractère exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais. Facile à marier étant donné sa belle nature, ce vin est idéal à l'apéritif, sur une terrine de gibier ou de foie gras, parfait aussi sur des viandes blanches et sur de nombreux desserts à base de fruits. Il surprendra avec des fromages à pâte persillée... Bien frais, c'est aussi le compagnon idéal des discussions animées d'après repas entre amis. Pouvant être bu dès à présent, il peut encore passer 2 à 3 ans en cave.
Domaine du Tariquet, Les premières grives 2011, 6,90 € environ.
32800 Eauze
Tél. : 05.62.09.87.82



Muscat de Beaumes de Venise

Issu d'un cépage 100% Muscat Blanc petits grains, ce nectar possède une belle robe or pâle, reflets paille, densité moyenne, bonne viscosité. Côté dégustation, il se distingue par un premier nez très aromatique, type muscat, à dominante de fruits frais. L'ouverture révèle un vin assez friand, à dominante abricot, pêche, litchi et quelques notes confites. La bouche est fruitée, friande et d'une densité assez fluide qui souligne une agréable sensation de fraîcheur. La dégustation confirme les arômes du nez, une acidité bien équilibrée comme l'effet liqueureux. Élevé sur lies fines pendant 12 mois, puis mis en bouteille, il se déguste jeune entre 6 et 7°C sur des fruits ensoleillés comme le melon ou les fraises mais aussi sur des pâtisseries ou plus simplement seul à l'apéritif.
Balma Vénita, 11 € environ.
84190 Beaumes-de-Venise
Tél. : 04.90.12.41.00



Hermitage

Produit uniquement à partir de raisins blancs d'Hermitage (Marsanne et Roussanne) et seulement dans les meilleurs millésimes, ce vin de paille se révèle très joli en couleur avec une robe dorée aux reflets orangés. Le nez présente une intensité et une complexité aromatiques impressionnantes sur la pâte de fruit, le coing, les raisins secs que viennent relever des notes de noix vertes avec beaucoup de fraîcheur, signe d'une grande concentration et d'une grande élégance. La bouche est riche et suave. On retrouve les arômes du nez auxquels se mêlent des notes d'écorces d'oranges confites. La finale, sur des notes douces de grillé et de brioche, est d'une longueur exceptionnelle. Le tout est d'une grande puissance, sans lourdeur. À servir frais mais non glacé (entre 10 et 12°C) sur des desserts au miel, fruits confits ou chocolat mais aussi seul.
Cave de Tain, Vin de paille 2003, 69 € environ.
26602 Tain l'Hermitage
Tél. : 04.75.08.20.87



Maury

Provenant de cépages 100% Grenache noir plantés sur des terres particulièrement ensoleillées entre la Méditerranée et les Pyrénées, ce vin doux naturel se distingue par une robe rubis intense aux senteurs de framboise, cerise et crème de cassis. La bouche gourmande déploie dans les premiers instants toute la suavité des fruits rouges, sur des tanins denses au grain fin. L'équilibre de ce Vintage Mas Amiel 2010 naît de l'association entre le charnu des arômes de fruit rouge et l'élégance des tanins relevés d'une pointe épicée. Servi dans un verre glacé, il s'accorde à merveille avec tout les desserts composés de fruits rouges, mais sublime comme aucun autre vin les desserts à base de chocolat. Temps de garde, 10 ans environ.
Mas Amiel, Vintage 2010, 15,50 € environ la bouteille.
66460 Maury
Tél. : 04.68.29.01.02



Vouvray

Issu de cépages 100% Chenin plantés sur un sol argilo siliceux, ce millésime à la couleur or particulièrement nette se distingue par un nez où la poire domine principalement, où on décèle aussi les classiques coings, pâtes de fruits, abricots, pain d'épice et une bouche assez splendide où le sucre est doux sans être écœurant, la finale légèrement acidulée. Côté dégustation, bien que ce vin se suffise à lui-même à l'apéritif, sa jeunesse ne lui permet pas encore des accords parfaits. Si il fallait vraiment dès à présent lui trouver un compagnon, on peut envisager un dessert comme des poires pochées au miel ou une compote de pommes avec du sucre roux et une touche de cédrat. À boire à partir de 2016 mais pas après 2040.
Domaine du Clos Naudin, Moelleux réserve 2009, 39 € environ.
37210 Vouvray
Tél. 02.47.52.71.46



AOC Rivesaltes Ambré

Composé à 100% de Grenache blanc (uniquement des vieilles vignes de 50 ans d'âge) situé sur un coteau d'argile et de galets roulés, tout proche de l'étang de Canet, de la mer Méditerranée et du massif du Canigou, vendangé manuellement, vieilli en cuve, puis en foudres de chêne pendant une dizaine d'années, ce Rivesaltes offre une éblouissante succession d'arômes parfaitement équilibrés, associant des notes d'abricot sec, de zeste d'orange et de noix. Il s'accordera à merveille avec des entrées ou des plats à base de foie gras, des desserts intégrant des fruits jaunes, des pains d'épices et des macarons ou pour accompagner un fromage à pâte persillée. Il peut également être proposé à l'apéritif avec des mélanges de à base de fruits secs et d'arachides. À consommer dès à présent.
Domaine de Cibadiès, Château L'Esparrou, 14,50 € environ
34 310 Capestang
Tél. : 04.67.93.10.10