

ÉPICERIE FINE | zoom du mois



La société **Sphène** diffuse l'**Or de pomme**, un cidre de glace élaboré à partir d'un procédé de concentration des sucres de la pomme par le froid. Cette technique donne au cidre de glace une saveur particulière, à la fois sucrée, douce et liqueuse. Très concentrée et dense, cette boisson

doit aussi sa qualité aux fruits sélectionnés dans les Pays de la Loire. Sphène décline son produit en ajoutant des pistils entiers de safran avant la mise en bouteille. L'Or de pomme safranée marie ainsi deux produits nobles et rares; le safran venant rehausser le goût de la pomme et casser les sucres en bouche. Particulièrement apprécié à l'apéritif, le cidre de glace accompagne aussi bien des mets d'exception (foie gras, homard...), que les fromages et les desserts. À noter: le format WIT adapté aux dégustations et créations de paniers gourmands pour les fêtes. **PVC: 36 € l'Or de pomme (bouteille 35 cl).** www.sphene.fr



À l'occasion de son 250^e anniversaire, **Champagne Cattier** lance **Signature**, une cuvée brut blanc de blancs. Cette cuvée atypique à la robe or pale est issue du cépage Chardonnay de la Montagne de Reims. Le nez exprime des notes de fleurs blanches, de citron vert et de beurre frais et la bouche, des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits blancs avec une belle persistance aromatique et une note finale très fraîche. Adaptée à l'apéritif, elle sublime un plateau de fruits de mer, des poissons grillés ou un carpaccio de Saint-Jacques. Répondant aux nouvelles tendances, Signature s'accorde aussi avec des fromages doux comme le brie ou un chèvre frais et bien sûr avec tous les desserts, particulièrement ceux aux fruits blancs. Dans son flacon au design haut de gamme et au décor blanc et or, Signature est parée pour les fêtes.

PVC: 40 €. www.cattier.fr

La maison **RL Legras** dévoile sa cuvée **Hommage**, un assemblage de plusieurs grandes années provenant du terroir de la Côte des Blancs à Chouilly. Champagne de gastronomie, il accompagnera langoustines et autres crustacés et tous les poissons nobles. Pour les fêtes, la maison recommande également son Saint Vincent 2000, un champagne de connaisseur, parfumé aux agrumes, aux fruits mûrs et à la texture crémeuse et fraîche. Le Brut Sans Année est un champagne d'apéritif d'une grande fraîcheur, aux notes de citron et de pamplemousse sur fond minéral. De même, le Brut Rosé, élaboré à partir de Chardonnay de Chouilly avec 10 % de pinot noir, se déguste à l'apéritif et libère des saveurs de petits fruits rouges, de fruits blancs et d'amande. **PVC: 25,20 € le brut Rosé.** www.champagne-legras.fr



Pour sublimer les repas de fêtes, pensez aux Côtes de Gascogne: blancs sur les foies gras, boudins et fromages persillés; rosés avec les charcuteries, gésiers et magrets et rouges sur les viandes de gibiers et volailles. Le **Domaine du Tariquet** nous livre **Premières Grives**, un blanc moelleux et doux, issu du cépage Gros Manseng. Ce vin à la robe dorée est idéal pour accompagner un foie gras de canard mi-cuit le soir du réveillon mais aussi tous les plats empreints d'exotisme, les fromages bleus et bien sûr tous les desserts. C'est un vin fin, élégant et gourmand à la bouche pleine qui témoigne d'une grande fraîcheur. Un vrai moelleux, équilibré, laissant place à une finale de raisin frais. **PVC: 6,95 €.** www.tariquet.com



Château Léoube propose pour les fêtes, des **coffrets cadeaux et découverte** d'une simplicité chic et reflétant son terroir exceptionnel. Le coffret Bulles de Léoube renferme dans une élégante boîte à chapeau, un vin rosé pétillant et deux verres de dégustation pour un tête à tête scintillant et fruité le soir de Noël. La Trilogie de Léoube est l'ambassadeur du domaine et permet de découvrir son vin dans ses trois couleurs, rouge, rosé et blanc; un trio assorti d'un couteau de sommelier. Enfin, Soleil de Provence est un concentré de fruits qui réunit l'olive, la figue et le raisin à travers un bidon d'huile d'olive extra-vierge Azur, un pot de confiture de figue et une bouteille de vin rosé.

PVC: de 29 à 49 € le coffret.
www.chateauléoube.com

Les vignobles **JeanJean**, sur les hauteurs du plateau d'Aumelas, engendrent des vins intenses, concentrés et épicés parmi lesquels **Grand Devois**, un Coteaux du Languedoc rouge millésime 2011. Vous pourrez conseiller ce vin à tous ceux qui préparent un chapon farci ou une dinde aux marrons pour Noël. Composé de 80 % de Syrah et 20 % de Grenache noir, il possède des arômes de torréfaction, de petits fruits des bois, de poivre et de garrigue. La bouche structurée aux tanins fondus présente une longue finale épicée. Ce Coteaux du Languedoc se garde entre 10 et 15 ans et se sert à une température de 16 °C. **PVC: 14,25 €.** www.jeanjean.fr



Cidre de glace
CAVE

Côtes de Gascogne
Blanc
CAVE

Grand Cru Blanc
de Blancs
CAVE

Coffrets de
Provence
CAVE

Coteaux du Languedoc
rouge
CAVE

Cuvée anniversaire
CAVE