



DÉGUSTATION



PACHERENC DU VIC-BILH Plaimont, La Saint Sylvestre, 35 € (50 cl). C'est le dernier jour de l'année que sont récoltées les dernières grappes de ce flacon. Le gros manseng est récolté sur les plus belles parcelles de l'appellation de « ce vin de glace » équilibré, aromatique ou l'énergie répond à la douceur, où le côté confit et un peu gras répond à la vivacité. Avec un roquefort.



ALSACE Trapet, Ambre rouge 2019, 20 € (75 cl). Un vin étonnant et rare, 100 % pinots noirs ramassés à la main et macérés en cuve. Une robe cuivrée, un nez de fruits rouges confits, pêche et violette. Une bouche charnue, perlante avec une belle astringence et une amertume qui l'équilibre et donne un effet rebond. Avec un canard aux cerises, du gibier, une glace à la fraise.



RIVESALTES ambré, Mas Cristine, 18 € (75 cl). Grenache gris et blanc, macabeu et muscat élevés au moins sept ans en barrique, oxydés et sans ouillage. Une couleur d'or cuivrée et en bouche un très bel équilibre. L'énergie de ce vin oxydatif n'est jamais agressive. Un flacon de caractère et élégant. Avec un dessert au chocolat, une galette à la frangipane...



VIN DE FRANCE Philippe et Sylvain Ravier Pakhus 2020, 10,90 € (75 cl). Un vin étonnant de vivacité et de fraîcheur. Doré, beaucoup d'intensité dans un nez capiteux d'épices, fruits et fleurs que l'on retrouve en bouche. La sucrosité s'équilibre avec le côté fleuri et exubérant et la minéralité toujours présente. Avec un saumon ou une volaille crémée.



ALSACE Albert Schoech, gewürztraminer vendanges tardives 16,90 € (50 cl). Un grand classique vendangé à la fin de l'automne. Après un élevage lent, il attend encore deux ans pour exhaler ces arômes amples, puissants et gras de fruits exotiques, coings, ananas sur mûris. Avec un foie gras au chutney de mangue ou une marquise au chocolat.

Les vins doux, la magie



TARIQUET l'Idée folle!, 13 €
Un blanc sec décalé et moderne assemblé en cépages gros manseng, sauvignon et eau-de-vie de folle-blanche. Le balance côté fruité avec une bouche gourmande et sucrée auquel répondent toute la finesse et l'énergie de l'eau-de-vie. Inattendu et super plaisant, à l'apéritif ou comme digestif à la fin du repas.



COTEAUX DE SAUMUR Domaine Langlois-Château, Vieilles vignes 2010, 38,90 €. Sous une robe à peine ambrée, les fruits confits (abricot, coing, mangue) et la noisette composent un nez charmeur, aux notes d'écorce confite d'agrumes. Des arômes présents dans une bouche en rondeur, avec une sucrosité maîtrisée, de la fraîcheur et une finale intense d'agrumes.



ALSACE Albert Schoech, gewürztraminer vendanges tardives 16,90 € (50 cl). Un grand classique vendangé à la fin de l'automne. Après un élevage lent, il attend encore deux ans pour exhaler ces arômes amples, puissants et gras de fruits exotiques, coings, ananas sur mûris. Avec un foie gras au chutney de mangue ou une marquise au chocolat.



PORTO Vignobles Austruy Quinta Da Côte 51, Tawny 20 ans, 30 €. Un porto puissant et charnu aux arômes de noix, orange, cannelle avec une belle longueur et une personnalité à part. Son côté mentholé apporte fraîcheur et équilibre. Avec un dîner marocain ou des chèvres frais ou persillés. N'oubliez pas quand même qu'il est dosé à 20°!

