



TRADITION

A chaque plat, son vin divin

Que servir avec un chapon, un homard ou un turbot? Rouge ou blanc?

Notre sélection pour un savoureux sans-faute. PAR MARIE-LYS DAMAS



Rouges gourmands, sur les volailles et les gibiers

Racé Quelques années de garde associées à un élégant élevage en barrique ont permis à ce haut-médoc de s'exprimer pleinement. Complexité, trame fine, tanins veloutés, tout est là. De quoi réjouir les amateurs de bordeaux. Raffiné mais à prix accessible. Avec une dinde.
1. Bordeaux haut-médoc. Château de Villegeorge 2011.

Authentique Amateurs de vins identitaires, les cuvées de Damien Bonnet sont faites pour vous. Ce jeune vigneron cultive ses vignes en bio et vinifie ses vins sans soufre. Il valorise les cépages locaux, comme ici le duras assemblé avec du merlot. Cette superbe cuvée affiche fruits noirs, épices douces et beaucoup de fraîcheur. Délicieux avec du chevreuil.
2. Gaillac. Domaine de Brin. Vendemia 2014. Bio.

Solaire Né au pied des Dentelles de Montmirail entre Vacqueyras et Beaume-de-Venise, ce sudiste d'une belle minéralité dévoile des arômes intenses de cassis, de mûres et de garrigue. Profond, rond et soyeux, sa richesse en fait un vin idéal avec un chapon de pintade au foie gras.
3. Côtes-du-rhône. Rhonéa. Héritage.

Opulent Créé il y a dix-huit ans par deux passionnés de vin, le Domaine de Nizas est en constante progression. Les vignes enracinées sur trois terroirs complémentaires donnent des vins généreux et complexes. Le Clos, cuvée phare du domaine, où l'on retrouve syrah, mourvèdre et grenache en est une preuve éclatante. Avec une oie rôtie.
4. Coteaux-du-languedoc. Domaine de Nizas. Le Clos 2013.

Blancs secs gastronomes, sur les poissons et les crustacés

Stylé Avec sa cuvée Réserve issue d'un assemblage original de quatre cépages blancs, le Tariquet propose un vin de belle facture, résultat d'un élevage de six mois en fûts. Notes fondues de pêche jaune et fruits exotiques sont soutenues par une touche vanillée. Idéal avec un pavé de bar ou un carpaccio de saint-jacques.
5. Côtes-de-gascogne. Domaine du Tariquet. Réserve 2014.

Raffiné Le cru savoyard chignin-bergeron produit des vins de haute volée, élaborés à base de roussanne. Cette cuvée typique de l'appellation déploie un nez d'abricot frais et mûr. Attaque souple et soyeuse, bouche ample et onctueuse, belle persistance. A déguster avec un homard ou des langoustines sauce crémeuse.
6. Chignin-bergeron. Domaine Philippe & Sylvain Ravier. Les Amandiers.

Intense Ce domaine au nom prédestiné élabore un blanc intense tout en finesse. Nez complexe aux senteurs d'acacia, de pêche de vigne, rehaussé d'une discrète note torréfiée apportée par la vinification en pièces de chêne. Équilibre parfait en bouche entre gourmandise et fraîcheur. Ce vin charmeur se boit avec poissons et crustacés.
7. Coteaux-d'aix-en-provence. Domaine Les Béates. Bio blanc 2014.

Équilibré Née sur les coteaux de la Loire riches en silex, cette cuvée met parfaitement en valeur l'adéquation cépage-terroir. Arômes de pomme, poire et agrumes, notes de pierre à fusil, bel équilibre et fraîcheur naturelle se marient harmonieusement. Une belle personnalité à associer à une cuisine de la mer d'exception.
8. Vouvray sec. Domaine Vigneau-Chevreau. Cuvée Silex 2015. Bio.

