



SÉLECTION VINS

LES GRANDS CRUS PASSENT À TABLE

Quelle meilleure occasion que les agapes de fin d'année pour convier à sa table de belles quilles ? Blanc ou rouge, le vin participe de la fête, mais reste à trouver les bons accords mets-vins. Avec modération, bien sûr.

FRUITS DE MER ET POISSONS

Pas d'hésitation: la marée se marie en blanc. Vins de Bourgogne, d'Alsace ou de la Loire rivalisent pour accompagner les trésors marins, crus ou en sauce. Fruité, minéral, iodé, salin... chacun trouvera son partenaire de goût.



SIMONNET-FEBVRE CHABLIS VAILLONS 2019
Cette signature reconnue du vignoble de l'Yonne, aujourd'hui dans le vignoble de Louis Labet, propose un premier cru de la rive gauche du Serein marqué par la tension et la fraîcheur. Cocktail d'agrumes (citron, mandarine) et de fruits exotiques (mangue) en bouche. **28 €**



BELARGUS RONCERAY ANJOU 2018
Ivan Massonnet imprime une vision bourguignonne à son Anjou. Impliqué au cœur de l'Anjou Noir. Avec le chenin pour unique instrument, il interprète une véritable symphonie de ces terroirs. Comme ce magnifique assemblage, vinifié en sec, des parcelles de la croupe de Quarts-de-Chaume. Les notes florales ouvrent sur un trait minéral fulgurant. **30 €**



JOSEPH DROUHIN CÔTES-DE-BEAUNE 2018
Issu en grande partie du vignoble familial conduit en biodynamie, notamment des jeunes vignes du fameux Clos des Mouches, ce blanc vif et élégant est un régal. Lové dans sa robe or pâle, il libère de savoureuses arômes de miel, d'amande grillée et de noisette rafraîchis par la citronnelle. **35 €**



TRAPET SCHOENENBOURG RIESLING GRAND CRU 2018
Le premier millésime de Pierre et Louis Trapet, la nouvelle génération de ce domaine emblématique de Riquewihr, est une réussite. La pureté minérale de ce grand terroir explose en bouche dans un tourbillon de notes d'agrumes et de fleurs blanches. Un vin qu'il faudra savoir attendre pour l'apprécier au mieux. **60 €**



FOURNIER PÈRE & FILS SANCERRE LES MONTS DAMNÉS 2019
À Sancerre, ce lieu-dit des Terres blanches fait figure de grand cru de l'appellation. Une sélection parcelle à parcelle qui illustre parfaitement la qualité du terroir et le savoir-faire de cette lignée de vignerons à offrir les plus belles expressions du sauvignon blanc sans élevage bois. Douces notes d'abricot et de tilleul, finale longue et saline. **44 €**



LOUIS JADOT CLOS DE LA CROIX DE PIERRE PERNANO-VERGELESSES 2017
La célèbre maison de négoce de Beaune livre des quilles de qualité avec une précision horlogère. Tel ce blanc épatant, issu d'un petit in-crusté au sein du premier cru En Caradeux. Notes florales, de fruits blancs, d'agrumes et de vanille. **30 €**

VOLAILLES, GIBIERS À PLUMES ET VIANDES BLANCHES

Ces mets fins et goûteux, rôtis ou en sauce, appellent rouges ou blancs. Facile, l'accord suit la couleur de leur chair. Et écuménique, tous les terroirs sont les bienvenus.



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC MARGAUX 2014
Voilà quasi trente ans qu'Henri Lurton choisit cette pépite de l'appellation margaux. Ce deuxième grand cru classé en 1855 conjugue une élégance et un toucher de bouche soyeux typiquement margalais qui le destinent à de succulents mariages avec des chairs délicates. Savoureuses notes de fruits noirs (cassis, cerise), de poivre blanc et de cacao. **70 €**



DOMAINE LA CAVALE BLANC LUBERON 2020
Une longue exploration dans les profondeurs du domaine de Cucuron a convaincu Paul Dubrule que son terroir pouvait produire un grand blanc. C'est à son gendre, Thierry Muehl, qu'il revient d'en assurer l'élaboration. Ample et profond, l'assemblage du méditerranéen vermentino (75%) et du rhodanien grenache blanc devrait s'imposer parmi les nectars du Sud. **80 €**



CHÂTEAU MALHERBE GRAND BLANC CÔTES-PROVENCE 2016
Dans cette ancienne ferme du fort de Brégançon, au cœur d'un vignoble de 25 hectares conduit en biodynamie, vif et soyeux, s'épanouissent sur les contreforts du Cap Bénat. Arômes de coing, de miel, d'orange et d'ananas confits que rafraîchissent des touches fleuries de genêt et de tilleul. **48 €**



JEAN FÉRY & FILS SAVIGNY-LÈS-BEAUNE SOUS LA CABOTTE 2018
« Cultiver du raisin pour en faire du vin, c'est le plus beau métier du monde ! », aime à rappeler le cultivateur qui dirige avec son fils Frédéric le domaine familial aux racines paysannes. Dans ce rouge souple et charmeur, on croque des petits fruits noirs (cassis, mûre) bien juteux à chaque gorgée. **29 €**



AU PIED DU MONT CHAUVÉ CHASSAGNE-MONTRACHET LES MACHERELLES 2019
Héritière d'une lignée de vignerons bourguignons, Francine Picard est passée maître dans l'art d'apprivoiser les flamboyants climats qui courent autour du Montrachet. Cette parcelle de chardonnays sexagénaires conduite en biodynamie donne un blanc puissant et salin, dont la minéralité explose en bouche. **76 €**



CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN BLANC LA CLAPE 2019
Gérard Bertrand incarne l'une des plus belles réussites du mondovino languedocien et bien au-delà. Le négociant a bâti un empire sur la qualité et l'audace. À l'image de son Château l'Hospitalet, devenu un phare de l'œnotourisme dans la région et un sacré pourvoyeur de bonnes quilles. Senteurs de garrigue et de fenouil, noisette torréfiée débouchent sur une finale iodée. **39 €**



DOMAINE GROSBOIS MONTET CHINON 2019
La nouvelle cuvée de ce sympathique domaine de Touraine constitue une (min) révolution. C'est leur premier vin à fréquenter le bois. Un élevage sur mesure du au terroir dont est issu ce pur cabernet-franc : une dalle de calcaire recouverte de galets roulés par la Vienne. Beaucoup de croquant et de fraîcheur habitent un bouquet de fraises des bois, de fleurs blanches et de réglisse. **32 €**



DOMAINE LA PERRIÈRE SACRILÈGE SANCERRE ROUGE 2016
Dans l'ombre du roi sauvignon, le pinot noir vit aussi de beaux jours dans le Sancerrois. Comme le démontre cette cuvée imaginée par les frères Saget, poids lourds du Centre-Loire. Un vin épanoui et soyeux, aux arômes de griotte, de baies noires (cassis, mûre) et rouges (framboise). Finale élégamment épicée. **30 €**



Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **1740000**

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales

Page non disponible



Edition : **Du 25 novembre au**

1er décembre 2021

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1923**

Valeur Média : **93000€**

GIBIER À POILS ET AUTRES VIANDES ROUGES

Les vins raffinés et aux tannins polis seront au service d'une belle pièce de bœuf du Charolais ou de Galice ; ceux à la robe plus foncée, puissants et charpentés, auront de la conversation avec les venaisons en sauce. Les champignons et leurs notes de sous-bois, ou mieux, de la truffe noire, sauront sublimer ces accords.



CHÂTEAU FONPLÉGADE SAINT-EMILION 2016
Ce grand cru classé a été certifié en agriculture biologique en 2013 et en biodynamie l'année dernière. Le millésime, où le merlot domine (90%), a bénéficié de conditions climatiques idéales. Un travail de précision en chai et un élevage en barriques et cuves ovoïdales lui apportent une palette aromatique d'une belle complexité. **79 €**



DOMAINE DE L'HORTUS GRANDE CUVÉE PIC-SAINT-LOUP 2018
Précurseur et visionnaire, la famille Orliac a fait de cette propriété une référence du cru. Les parcelles en altitude, idéalement fraîches, livrent des raisins juteux à la belle acidité, qu'un élevage millimétré valorise. Beaux arômes de cassis, de laurier, de poivre blanc et de menthol. **24 €**



PHILIPPE PACALET GEVREY-CHAMBERTIN 2018
Adeptes d'un négoce d'esthète, le neveu de Marcel Lapiere s'est fait un nom en Bourgogne en signant depuis vingt ans des vins d'une préci-

sion et d'une complexité sans borne. Ses vinifications et ses élevages d'orfèvre livrent des expressions de terroirs éclatantes, comme cette pépite de la Côte de Nuits l'illustre. **66 €**



MAS JANEIL ARRELS CÔTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES 2018
Au pied d'une falaise dominée par le château de Quéribus, 35 hectares de vignes plongent leurs racines (arrels en catalan) dans une mosaïque de terroirs. Grenache, syrah, carignan et mourvèdre cherchent leur pitance dans les schistes, les calcaires, les sables alluviaux ou les galets roulés. Notes de fruits rouges frais mêlés d'épices et de réglisse. **22 €**



ALBERT BICHOT MOREY-SAINT-DEVIS LES SORBETS 2018
L'épatante maison de Beaune met à l'honneur ce premier cru de la Côte de Nuits. Le millésime exprime merveilleusement le potentiel aromatique unique des grands pinots noirs. Griottes, cuir, épices, touches giboyeuses : aucune fausse note dans ce vin qui s'achève sur une finale ample et élégante. **68 €**

FROMAGES ET DESSERTS

Véritables traquenards organoleptiques, les pâtes molles ou pressées fusillent les vins rouges : blancs, bières et cidres savent en revanche leur tenir tête. Côté douceurs, rien de mieux que la fraîche effervescence d'un champagne pour convoler en juste accord avec le sucre (voir notre sélection page 14). Mention spéciale aux vins doux naturels (VDN) et aux liquoreux qui magnifient tant les fromages persillés que le chocolat s'il est peu sucré.



MAS AMIEL CHARLES DUPUY MAURY 2012
Drapé dans sa robe pourpre profond, ce vin-tage rouge aux tannins lissés par un patient

élevage détient les clés du paradis des papilles. Ses arômes de truffe noire, de cassis et myrtille complotés, d'épices (poivre blanc) et de cacao illustrent bien toute la magie des grands vins doux naturels du Roussillon. **35 €**



CHRISTOPHE PICHON ROZIER CÔTE-RÔTIE 2018
Ce vigneron talentueux compte désormais parmi les références des appellations de la rive droite du Rhône. Cette sélection parcelleuse en donne la mesure. 10% de viognier donne de la fraîcheur et du velouté à ce vin charnu. Violette, framboise, réglisse et cacao, forment un savoureux cocktail. Déjà prêt à boire (carafer). **54 €**



DOMAINE SILÈNE DES PEYRALS GRÈS-DE-MONTPÉLIER 2019
Jean-Claude Mas, négociant à la tête d'une belle brochette de crus prestigieux du Languedoc a acheté ce domaine en 2014. La propriété tirerait son nom de la découverte d'un sceau d'argile représentant la tête de Silène, le précepteur de Bacchus. Notes de cerise noire et d'épices exhalent de ce vin suave et gourmand. **19,90 €**



CHÂTEAU DE PIBARNON BANDOL 2011
Ce splendide vignoble accroché sur ses restanques au-dessus de la Méditerranée constitue une référence de l'appellation côtière. La forte proportion de calcaire dans le sol confère aux vins une minéralité et une fraîcheur rares. La densité incroyable du fruité exprime à merveille la race du mourvèdre. **52 €**



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU SAINT-JULIEN 2018
Expression originale des terroirs du deuxième

cru classé dont elle est issue, cette cuvée parcelleuse brille par le soyeux de sa matière. Un vin remarquablement digeste et frais. Sa robe carmin intense annonce les notes de fruits noirs mûrs. Une parfaite initiation à la griffe Borie ! **49 €**



CHÂTEAU ORMES DE PEZ SAINT-ESTÈPHE 2018
Dans le giron de la famille Cazes depuis des lustres, cette belle propriété pionnière de l'œnotourisme dans le Médoc propose des vins de belle facture. Un cru tout en élégance dont ce millésime souligne la riche trame tannique et offre d'intenses arômes de fruits rouges et noirs. Finale sur la réglisse. **35 €**



PLAIMONT LA MADELEINE SAINT-MONT 2017
L'excellente cave coopérative du Gers exploite quelque 1 250 hectares, qui s'étendent des contreforts pyrénéens aux coteaux de la Gascogne. Les raisins de l'assemblage (tannat, cabernet-sauvignon et pinenc) sont issus d'une parcelle plus que centenaire qui donne son nom à la cuvée. Notes fruitées et épicées. **31 €**



CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES LA BODEGA 2017
Dans leur domaine de la rive droite du Rhône, Diane de Puymorin et Mathieu Chatain élaborent deux belles cuvées de terroir et d'engagement. Celles-ci assemblent 90% de vieux mourvèdre (90 ans) et des grenaches. Un vin couleur encre, épatant avec sa bouche puissante et onctueuse où fruits noirs et réglisse exhalent. **26,50 €**



CHÂTEAU GUIRAUD SAUTERNES 2009
Un millésime magnifique pour ce premier cru classé de sauternes longtemps conduit en biodynamie par l'excellent Xavier Planty. Le nouveau propriétaire devrait se glisser dans les pas du succès de l'équipe précédente tout en développant l'œnotourisme. Une bouche ample et douce, une matière étincelante, des arômes intenses (abricot, pamplemousse rose, citron confit) et une exquise fraîcheur font de ce vin un dessert raffiné à lui tout seul. **60 €**



CAVE DE TAIN VIN DE PAILLE HERMITAGE 2001
Une rareté. Produit que les grandes années, à partir de raisins de maisanne (et quelques grains de roussanne), ce nectar provient d'une seule parcelle, sur le lieu-dit Les Beaumes. Formidable palette aromatique : coing, brioche toastée, fruits secs (abricot, raisin)... **124 €**

Retrouvez notre sélection complète sur lexpress.fr

