

## Février 2022 Des vins pour la Saint Valentin

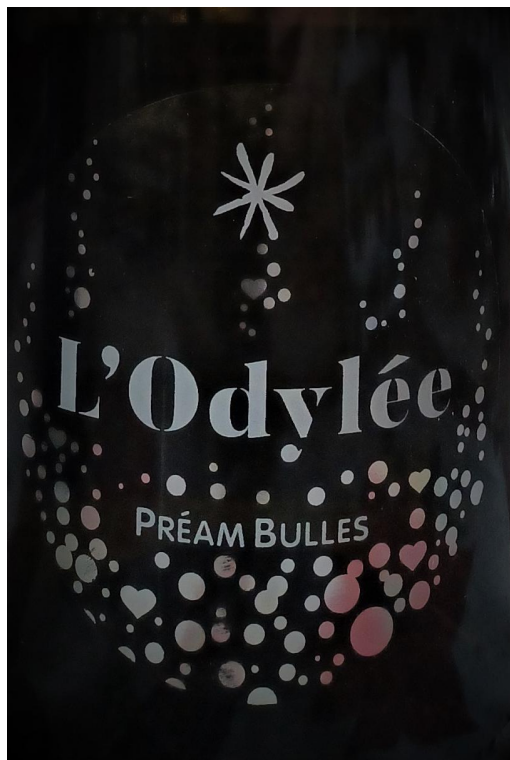
Le coeur a ses raisons que la raison ne connaît pas. Enfin, pas toujours. Mais quand la sympathie mutuelle peut éventuellement se transformer en histoire d'amour, il convient de mettre toutes les chances de son côté. Rien de tel que de créer l'atmosphère qui permettra de passer d'un stade à l'autre, d'apporter des éléments de séduction permettant une rencontre romantique/ Et plus si affinités, comme on dit. Dans ce contexte Saint-Valentinois, nombre de vigneron ont initié une démarche visant à donner à certaines de leurs cuvées des noms en rapport avec l'événement. Nous voilà donc engagés, comme chaque année, dans une découverte de vins aux noms évocateurs. Qu'on en juge :



" *Atmosphère, atmosphère, est ce que j'ai une gueule d'atmosphère ?*" questionne **Arletty** à **Louis Jovet**, dans le film de 1938, signé **Marcel Carné**, " *Hôtel du Nord* " ... Une phrase culte qui a peut être inspiré **Figuière** quand la famille **Combard** a baptisé *Atmosphère* sa cuvée de rosé à fines bulles fraîche et élégante. Un vin propre à créer une ambiance agréable à l'apéritif comme tout au long d'un repas. D'une année à l'autre, *Atmosphère* reste une cuvée de **Figuière** particulièrement charmeuse.

**Chassenay d'Arce** ne s'y est pas trompé ayant appelé sa cuvée de fines bulles champenoises " *Confidences* ". L'échange de confidences n'est-il pas le début d'une possible intimité entre les êtres ? Ce vin, assemblage de pinot noir 92 %, pinot blanc 5 %, chardonnay 3 %, permet des accords gustatifs intéressants et donc de composer un menu de fête : saumon fumé, filet de sandre au beurre blanc, carré d'agneau aux herbes, côte de veau, comté, tarte tatin aux pommes, clafoutis aux griottes.





**Domaine de l'Odylée** De préambulles en " *Préam Bulles* " il n'y a que des flûtes à remplir avec le contenu de cette cuvée délicate faite à 100% de Clairette. Une étape décisive dans votre démarche de séduction. car ses bulles fines et joyeuses à l'apéritif amèneront l'autre à trouver en vous un être de goût, charmant; avec lequel le repas s'annonce comme un moment de grâce. Le domaine d' **Odile Couvert** a dédié cette cuvée aux amoureux . Un must pour la Saint-Valentin !

Elle peut-être *Brune & Blonde* . C'est rare chez une femme, mais heureusement fréquent chez **Vidal-Fleury** qui assemble les jus, essentiellement de la Syrah, issus des deux pentes de **Côte Rôtie**, *la brune* et *la blonde* . C'est à chaque fois une explosion de saveurs en bouche, une élégance solaire et un équilibre remarquable. A servir sur une côte de boeuf, un gibier, un Epoisses, un Livarot, un Munster.

"*La Prometteuse*" Les promesses n'engagent que ceux qui y croient, dit-on. Pour cette cuvée du **Domaine de l'Odylée** baptisée " *La prometteuse* "; reconnaissons que la promesse est bien tenue. Ce Côtes du Rhône blanc aux notes de fruits jaunes, aux saveurs de violette, d'acacia et d'une touche de fenouil, saura accompagner dignement un plat de poissons. " *La Prometteuse* " séduit le turbot...

Avec la cuvée beaujolaise " *Paradis* " de **Franck Chavy** on a l'impression d'y être arrivé avant même d'avoir quitté cette terre... Ce Régnié 2020 aux tanins très souples est fait à 100% de Gamay Noir à jus blanc. C'est un vin de plaisir, de fête, qu'on aimera partager, servi très légèrement frais, sur des grillades ou une assiette de rillons de Touraine auxquels il apportera sa vivacité, contrepoint nécessaire à la charcuterie. Un vrai plaisir liquide !

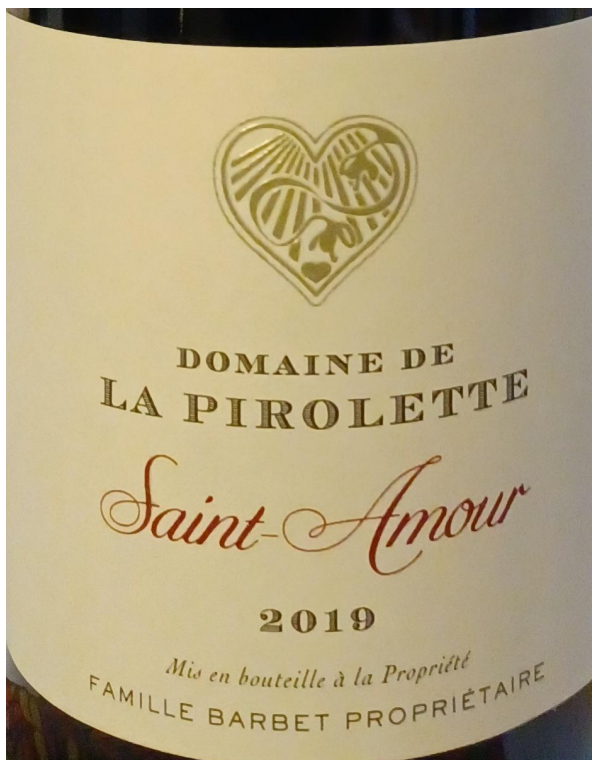
Avec la bénédiction de Saint-Amour, **Dominique Piron** nous engage sur la voie d'une complicité ambivalente mais très largement partagée entre la sainteté et les tentations terrestres. Sa belle cuvée *Saint Amour 2020* est illustrée d'une étiquette où un dessin nous montre un cep de vigne plongeant profondément ses racines dans un globe terrestre rouge censé être terre



nourricière. Beau raccourci qui, transposé aux relations humaines nous invite à rechercher avec l'autre la voie de son développement et du bonheur. La cuvée est 100% Gamay. Ce vin servi légèrement frais sur des viandes blanches fera de vous le messenger spécial de Saint Amour...

A Saint Amour encore, l'excellent [Domaine de la Pirolette](#) (15ha) joint l'utile à l'agréable. Non content d'avoir élaboré une ensorcelante cuvée *Saint-Amour 2019 " au nez gourmand aux notes de fraise gariguette, de cerise et de myrtille avec des fragrances de violette, réglisse et poivre blanc "*, le domaine affirme ". *C'est le vin rouge idéal pour célébrer son mariage comme les petits plaisirs de la vie de tous les jours. "* . D'ailleurs, le domaine se trouve en face de l'église et une belle chambre d'hôte jouxte **La Pirolette** ... A servir très légèrement frais sur des viandes blanches, un filet mignon de porc ou un plat asiatique, un poulet au curry pas trop épicé.

Lire l' [article sur le village de Saint-Amour](#) :



Saint-Amour enfin avec celui des [Orfèvres du Vin, La cave de Charnay-les-Mâcon](#) . Son *Domaine des Creuzes* est parfait pour accompagner un lapin à la moutarde, un faux filet avec un gratin de blettes ou une portion de morbier.





"La Rose d'Aimée" 2020, Un bouquet de roses pour l'Aimée... Elle aime les fleurs et... le rosé. Surtout quand il s'agit d'un Tavel proposé par **Samuel Montgermont** aux [Grandes Serres](#) ! Un rosé franc et séducteur aux notes d'agrumes, aux saveurs iodées et safranées avec des soupçons de grenade et de framboise. Un très bel équilibre et une longueur en bouche qui en fera le compagnon idéal d'un curry de crevettes doucement pimenté.





Attention à *"l'Ange rouge"* concocté par les vignerons de [Cascastel](#) . rien de méchant mais de la fougue, une irrésistible envie de le partager avec l'autre. Un vin de pays généreux en diable issu de la Vallée du Paradis (tout un programme !) à découvrir dès maintenant sur une assiette de bonnes charcuteries, des boudins antillais, un sauté de porc ou de volaille aux olives, des petits farcis niçois, un coulommiers, des fromages de chèvre.

Les anges connaissent-ils le plaisir ? A moins d'être ange déchu dans le feu de l'Enfer , les anges - s'ils existent - connaissent plutôt la sérénité liée à leur état. " *Le plaisir des Anges* " : proposé par **Blandine Caillet** au [Domaine des Anges](#) nous porterait à leur accorder au moins une certaine capacité à goûter le fraîcheur de l'Aligoté à l'apéritif, sur les fruits de mer, un poisson grillé, un dessert aux fruits jaunes ou un sorbet. Les anges sont-ils à l'instar de **Jacques Brel** dans " *L'homme de la Manche* " en quête de " *l'inaccessible étoile* ". Via le vin ? Pourquoi pas...

L'autre (celui ou celle que l'on désire) peut posséder des *Travers* . Tant mieux car c'est le nom d'une cuvée du [Domaine Brusset](#) , un Cairanne vinifié en blanc. Un vin souple aux arômes d'aubépine, de fruits exotiques et abricot puis vanille. Un vin charnu comme les **Brusset, Daniel** et **Laurent**, aiment les élaborer à partir de leur vignoble en contrebas des **Dentelles de Montmirail**. Un blanc floral, sec mais avec du fruit, plutôt charnu en finale, qui fournira un bon contrepoint à un plateau de fruits de mer.







Vos désirs ne sont pas des ordres. Le Chablis Grand Cru " *Vaudésirs* " (la vallée des désirs en vieux français) de [Jean Durup](#) est un incontournable accompagnement de tout plat de poisson raffiné. Sa finesse, son fruit, sa structure souple et élégante, sont gages de réussite dans l'accord mets-vins axé sur les produits de la pêche. Accord, gustatif d'accord mais la relation peut déboucher sur une entente plus que cordiale entre vous et l'objet de vos désirs...

Le coup de foudre existe; pas seulement les jours d'orage. Moins traumatisant (encore que...) quand il s'applique aux relations humaines, il peut déboucher sur la dégustation d'une cuvée spéciale du [Domaine Saint Cassin](#) piloté par [Samuel Neyroud](#). Son " *Coup de foudre* " est une Roussette de Savoie, une Altesse, bien élevée en fûts pendant douze mois, histoire de lui donner le charme qu'on attend d'elle et la fraîcheur de sa jeunesse.

Quand le coup de foudre se prolonge en caresse, il convient de déboucher la cuvée éponyme du [Domaine Christophe Pichon](#) à [Chavanay](#). Sa " *Caresse* " est un subtil Condrieu, un 100% Viognier, aux notes de fruits exotiques dont le litchi, qui accompagnera délicieusement une cuisine asiatique, un nasi goreng indonésien ou un boeuf citronnelle thaï.



La " *Perle des dames* " nous ramène en **Savoie**, au [Domaine Maréchal](#). Un Apremont de belle facture aux saveurs citronnées, de la minéralité et un léger perlant donnant envie de sourire à la vie... Déboucher la " *Perle des dames* " et lui en offrir une (perle) dans la foulée, voilà assurément une Saint-Valentin dont elle se souviendra. Un vin à servir avec un gratin de diots aux crozets ou une fondue savoyarde.

**Que cette Saint-Valentin 2022 soit belle, joyeuse et romantique !**



" Atmosphère, atmosphère, est ce que j'ai une gueule d'atmosphère ?" questionne Arletty à Louis Jovet, dans le film de 1938, signé Marcel Carné , " Hôtel du Nord " ... Une phrase culte qui a peut être inspiré Figuière quand la famille Combard a baptisé Atmosphère sa cuvée de rosé à fines bulles fraîche et élégante. Un vin propre a créer une ambiance agréable à l'apéritif comme tout au long d'un repas. D'une année à l'autre, Atmosphère reste une cuvée de Figuière particulièrement charmeuse.

Chassenay d'Arce ne s'y est pas trompé ayant appelé sa cuvée de fines bulles champenoises " Confidences ". L'échange de confidences n'est-il pas le début d'une possible intimité entre les êtres ? Ce vin, assemblage de pinot noir 92 %, pinot blanc 5 %, chardonnay 3 %, permet des accords gustatifs intéressants et donc de composer un menu de fête : saumon fumé, filet de sandre au beurre blanc, carré d'agneau aux herbes, côte de veau, comté, tarte tatin aux pommes, clafoutis aux griottes.

Domaine de l'Odylée De préambules en " Préam Bulles " il n'y a que des flûtes à remplir avec le contenu de cette cuvée délicate faite à 100% de Clairette. Une étape décisive dans votre démarche de séduction. car ses bulles fines et joyeuses à l'apéritif amèneront l'autre à trouver en vous un être de goût, charmant; avec lequel le repas s'annonce comme un moment de grâce. Le domaine d' Odile Couvert a dédié cette cuvée aux amoureux . Un must pour la Saint-Valentin !

Elle peut-être Brune & Blonde . C'est rare chez une femme, mais heureusement fréquent chez Vidal-Fleury qui assemble les jus, essentiellement de la Syrah, issus des deux pentes de Côte Rôtie, la brune et la blonde . C'est à chaque fois une explosion de saveurs en bouche, une élégance solaire et un équilibre remarquable. A servir sur une côte de boeuf, un gibier, un Epoisses, un Livarot, un Munster.

"La Prometteuse" Les promesses n'engagent que ceux qui y croient, dit-on. Pour cette cuvée du Domaine de l'Odylée baptisée " La prometteuse "; reconnaissons que la promesse est bien tenue. Ce Côtes du Rhône blanc aux notes de fruits jaunes, aux saveurs de violette, d'acacia et d'une touche de fenouil, saura accompagner dignement un plat de poissons. " La Prometteuse " séduit le turbot...

Avec la cuvée beaujolaise " Paradis " de Franck Chavy on a l'impression d'y être arrivé avant même d'avoir quitté cette terre... Ce Régnié 2020 aux tanins très souples est fait à 100% de Gamay Noir à jus blanc. C'est un vin de plaisir, de fête, qu'on aimera partager, servi très légèrement frais, sur des grillades ou une assiette de rillons de Touraine auxquels il apportera sa vivacité, contrepoint nécessaire à la charcuterie. Un vrai plaisir liquide !

Avec la bénédiction de Saint-Amour, Dominique Piron nous engage sur la voie d'une complicité ambivalente mais très largement partagée entre la sainteté et les tentations terrestres. Sa belle cuvée Saint Amour 2020 est illustrée d'une étiquette où un dessin nous montre un cep de vigne plongeant profondément ses racines dans un globe terrestre rouge censé être terre nourricière. Beau raccourci qui, transposé aux relations humaines nous invite à rechercher avec l'autre la voie de son développement et du bonheur. La cuvée est 100% Gamay. Ce vin servi légèrement frais sur des viandes blanches fera de vous le messenger spécial de Saint Amour...

A Saint Amour encore, l'excellent Domaine de la Pirolette (15ha) joint l'utile à l'agréable. Non content d'avoir élaboré une



ensorcelante cuvée Saint-Amour 2019 " au nez gourmand aux notes de fraise gariguette, de cerise et de myrtille avec des fragrances de violette, réglisse et poivre blanc , " le domaine affirme ". C'est le vin rouge idéal pour célébrer son mariage comme les petits plaisirs de la vie de tous les jours. " . D'ailleurs, le domaine se trouve en face de l'église et une belle chambre d'hôte jouxte La Pirolette ... A servir très légèrement frais sur des viandes blanches, un filet mignon de porc ou un plat asiatique, un poulet au curry pas trop épicé. Lire l' article sur le village de Saint-Amour :

Saint-Amour enfin avec celui des Orfèvres du Vin, La cave de Charnay-les-Mâcon . Son Domaine des Creuzes est parfait pour accompagner un lapin à la moutarde, un faux filet avec un gratin de blettes ou une portion de morbier.

"La Rose d'Aimée" 2020, Un bouquet de roses pour l'Aimée... Elle aime les fleurs et... le rosé. Surtout quand il s'agit d'un Tavel proposé par Samuel Montgermont aux Grandes Serres ! Un rosé franc et séducteur aux notes d'agrumes, aux saveurs iodées et safranées avec des soupçons de grenade et de framboise. Un très bel équilibre et une longueur en bouche qui en fera le compagnon idéal d'un curry de crevettes doucement pimenté.

Attention à l'"Ange rouge" concocté par les vigneron de Cascastel . rien de méchant mais de la fougue, une irrésistible envie de le partager avec l'autre. Un vin de pays généreux en diable issu de la Vallée du Paradis (tout un programme !) à découvrir dès maintenant sur une assiette de bonnes charcuteries, des boudins antillais, un sauté de porc ou de volaille aux olives, des petits farcis niçois, un coulommiers, des fromages de chèvre.

Les anges connaissent-ils le plaisir ? A moins d'être ange déchu dans le feu de l'Enfer , les anges - s'ils existent - connaissent plutôt la sérénité liée à leur état. " Le plaisir des Anges" : proposé par Blandine Caillet au Domaine des Anges nous porterait à leur accorder au moins une certaine capacité à goûter le fraîcheur de l'Aligoté à l'apéritif, sur les fruits de mer, un poisson grillé, un dessert aux fruits jaunes ou un sorbet. Les anges sont-ils à l'instar de Jacques Brel dans " L'homme de la Manche " en quête de " l'inaccessible étoile ". Via le vin ? Pourquoi pas...

L'autre (celui ou celle que l'on désire) peut posséder des Travers . Tant mieux car c'est le nom d'une cuvée du Domaine Brusset , un Cairanne vinifié en blanc. Un vin souple aux arômes d'aubépine, de fruits exotiques et abricot puis vanille. Un vin charnu comme les Brusset, Daniel et Laurent, aiment les élaborer à partir de leur vignoble en contrebas des Dentelles de Montmirail. Un blanc floral, sec mais avec du fruit, plutôt charnu en finale, qui fournira un bon contrepoint à un plateau de fruits de mer.

Vos désirs ne sont pas des ordres. Le Chablis Grand Cru " Vaudésirs " (la vallée des désirs en vieux français) de Jean Durup est un incontournable accompagnement de tout plat de poisson raffiné. Sa finesse, son fruit, sa structure souple et élégante, sont gages de réussite dans l'accord mets-vins axé sur les produits de la pêche. Accord, gustatif d'accord mais la relation peut déboucher sur une entente plus que cordiale entre vous et l'objet de vos désirs...

Le coup de foudre existe; pas seulement les jours d'orage. Moins traumatisant (encore que...) quand il s'applique aux relations humaines, il peut déboucher sur la dégustation d'une cuvée spéciale du Domaine Saint Cassin piloté par Samuel Neyroud . Son " Coup de foudre " est une Roussette de Savoie, une Altesse, bien élevée en fûts pendant douze mois, histoire de lui





donner le charme qu'on attend d'elle et la fraîcheur de sa jeunesse.

Quand le coup de foudre se prolonge en caresse, il convient de déboucher la cuvée éponyme du Domaine Christophe Pichon à Chavanay. Sa " Caresse " est un subtil Condrieu, un 100% Viognier, aux notes de fruits exotiques dont le litchi, qui accompagnera délicieusement une cuisine asiatique, un nasi goreng indonésien ou un boeuf citronnelle thaï

La " Perle des dames " nous ramène en Savoie, au Domaine Maréchal. Un Apremont de belle facture aux saveurs citronnées, de la minéralité et un léger perlant donnant envie de sourire à la vie... Déboucher la " Perle des dames " et lui en offrir une (perle) dans la foulée, voilà assurément une Saint-Valentin dont elle se souviendra. Un vin à servir avec un gratin de diots aux crozets ou une fondue savoyarde.

Que cette Saint-Valentin 2022 soit belle, joyeuse et romantique !

