



CHAMPAGNES ET VINS

SÉLECTION

La fête des beaux flacons

Pour escorter dignement les délices concoctés pour les repas de réveillon, on se fait plaisir avec de grandes bouteilles. Après tout, ce n'est pas tous les jours Noël!

1 CLOS DES MOUCHES BEAUNE PREMIER CRU BLANC 2017

Chanson

Propriétaire de 4,3 hectares du Clos des Mouches, la maison Chanson produit ce célèbre premier cru de Beaune en blanc et en rouge. Ce blanc du millésime 2017, qui a fourni une très belle vendange, dévoile un superbe parfum de fleurs, de fruits blancs et d'agrumes avec une pointe minérale. En bouche, la matière est ample et charnue, avec de la profondeur, et ciselée sur la fin par une élégante minéralité. Avec un turbot rôti.

112,80 € chez les cavistes; Vins-chanson.com

2 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2018

Domaine des Sénéchaux, famille J.M. Cazes

Moins connu que le rouge, le châteauneuf-du-pape blanc fait partie des raretés qu'il faut goûter à tout prix. Composée de roussanne, clairette, grenache blanc et bourboulenc, cette cuvée tient sa promesse dès le nez, qui se fait intense et éclatant. On retrouve les saveurs florales et fruitées en bouche avec des accents de citron confit et d'épices douces qui se prolongent jusqu'à la finale, minérale et saline, d'une grande fraîcheur. Avec un tajine de poulet aux citrons confits.

35-40 € chez les cavistes; Jmcazes.com



3 LA CHAPELLE BELLET ROSÉ 2018 BIO

Château de Bellet

Du rosé en hiver et sur les tables de fêtes! Celui-ci évoque davantage les grands rosés des Riceys aux saveurs de curry que ses voisins pâlots de Provence. Petit vignoble situé sur les hauteurs de Nice, Bellet dispose d'un terroir (poudingue) et d'un cépage (braquet) uniques. Ses notes fumées et lardées sont escortées par une fraîcheur saline et des tanins fins qui en font un grand rosé de gastronomie. Avec des noix de Saint-Jacques au bacon et champignons.

29 € chez les cavistes; Chateaubellet.com

4 SYRAH GRAND DEFFAND 2017 BIO

Château La Verrerie (Luberon)

Son nez racé et pénétrant aux notes de petits fruits rouges et noirs, de réglisse et de garrigue, évolue vers une pointe lardée. En bouche, la matière est veloutée, ample et mûre, tout en restant fraîche et équilibrée, avec beaucoup de sapidité et d'élégance.

5 CAIRANNE L'EBRESCADE 2016

Domaine Richaud

Sélection parcellaire issue des terroirs de l'Ebrescade, sur les hauteurs de Cairanne, cette cuvée assemble des grenaches quinquagénaires, des syrahs de trente ans et des mourvèdres de vingt ans. Son nez puissant et complexe exhale des arômes de fruits bien mûrs. En bouche, le volume et les tanins soyeux portent un fruité très expressif accompagné de notes fumées et épicées jusqu'à la longue finale. Avec une canette aux figues rôties.

20 € chez les cavistes.

6 CORTON-BRESSANDES GRAND CRU 2017

Philippe Pacalet

Philippe Pacalet a été à bonne école auprès de son oncle Marcel Lapiere, célèbre vigneron du Beaujolais aujourd'hui disparu. Il se définit comme un « révélateur de terroir » et a pour philosophie d'intervenir le moins possible durant les vinifications: levures indigènes et peu de soufre. Pour ce superbe millésime 2017, l'élégance est de mise avec un parfum aux accents fruités et épicés. La bouche est pleine, verticale, au toucher éclatant. Avec un tournedos Rossini.

222 € au domaine; Philippe-pacalet.com

7 SAINT-ESTÈPHE PAGODES DE COS 2016

Cos d'Estournel

Superbe domaine de Saint-Estèphe, Cos d'Estournel dispose d'un incroyable terroir, magnifié avec ce millésime 2016. Bien que second vin, Pagodes de Cos s'inscrit dans le style du premier, le fameux Cos d'Estournel: équilibré et volupté. Son toucher de bouche velouté et soyeux dévoile une matière précise et croquante qui enchante les papilles. Plein de charme, il saura ravir tous les palais. Avec un pigeon-neau aux raisins. **L.L.**

44,90 € sur wineandco.com; Estournel.com

Elle est ponctuée par une longue finale, fruitée et fondue. Avec un lièvre à la royale. 34,50 € la bouteille et 74 € le magnum; Chateau-la-verrierie.com