



«ELLE DIT
CHAMPAGNE,
JE L'ACCOMPAGNE»

«BOIRE UN PETIT
COUP, C'EST
AGRÉABLE,
BOIRE UN PETIT
COUP, C'EST DOUX»

«J'AI PRIS UNE
DOSE DE WHISKY
AVANT DE
PRÉPARER MON
SERMON»

«L'AMI QUI
JAMAIS NE
M'A TRAHİ :
CHAMPAGNE»

Vins de fête

Envoyez la musique

Que l'on dîne sur l'air de « Champagne pour tout le monde » ou de « Viens Poupoule », impossible d'imaginer une soirée de fête sans les bouteilles et les rythmes qui mettent l'ambiance. Apéritif, huîtres, saumon, caviar, foie gras, volaille, bûche : nous avons prévu des bouteilles pour chaque couplet. Même pour le fromage : elles sont cachées p. 97.

Bonne nouvelle, on a même pensé à l'eau !

DOSSIER RÉALISÉ PAR DAVID COBBOLD, SÉBASTIEN DURAND-VIEL, SUZANNE MÉTHÉ, HÉLÈNE PIOT ET EVE-MARIE ZIZZA-LALU



Que boire avec...

Les volailles

Leur atout cuisine : elles se marient bien avec les vins les plus simples comme les plus sophistiqués.

La difficulté : plus la chair sera sèche, plus elle aura du mal à affronter les tanins des vins rouges costauds.



DINDE RÔTIE EN
COCOTTE AUX MARRONS
ET CLÉMENTINES
recette page 92

© EMANUELA CINO

L'accord **classique**

Grand coup de cœur pour ce bordeaux au rapport qualité-prix stupéfiant. Quant à l'AOC bellet, raffinée et méconnue, c'est son originalité qui étonnera vos invités.



Château Belle-Garde L'Excellence, bordeaux supérieur, 2016

Simple bordeaux supérieur sur l'étiquette, mais pas loin d'un cru classé en bouche. Bref, un grand coup de cœur pour ce bordeaux complet, fringant par son fruité, joliment structuré, qui impressionne aussi par son prix très abordable. **10 €.**

Château de Bellet

Baron G, bellet blanc, 2015

Excellente manière de faire connaissance avec cette AOC confidentielle du pays niçois: vinifié et élevé en fût, c'est un grand blanc de table, onctueux, raffiné dans ses arômes (vanille, fleurs blanches), harmonieux et long. Volaille en sauce. **35 €.**

L'accord **audacieux**

On s'éloigne des grands classiques avec ce rouge musclé mais policé, et ce blanc chilien: de faux airs de bordeaux et de bourgogne, mais une personnalité bien à eux.



Château Revelette Coteaux d'aix-en-provence rouge, 2016

Un vent de fraîcheur dans ce rouge provençal qui titille les narines avec ses arômes de cassis frais et de menthol. La bouche est dans la même veine, fringante, épicée et dotée de tanins juste croquants. **13,50 €.**

Errazuriz

Wild Ferment chardonnay, Casablanca, 2016

En bouche, ce chardonnay chilien se situe entre Bourgogne et Nouveau Monde, avec de douces saveurs de vanille et de fruits tropicaux, langoureux mais sans mollesse. **22 €.**

L'accord **insolite**

Une bière ou un whisky pour accompagner le plat principal, un soir de fête? Eh oui! Les alcools de grain font naturellement un beau mariage avec les volailles qui s'en sont nourries.



Jenlain

Humeur du Brasseur

Pas fan de vin? Une bière de caractère peut aussi faire de beaux accords à table. Mousse abondante, robe ambrée, bouche généreuse aux saveurs de réglisse, de caramel et de charbon de bois. Finale douce-amère. Parfait avec une volaille à la crème. **5,60 € les 75 cl.**

Jack Daniel's

Tennessee Straight Rye

La célèbre marque de whisky du Tennessee s'essaie depuis peu au « rye »: un whisky de seigle très épicé, aux senteurs de pain complet, d'épices et d'humus. Sa rondeur un peu sucrée fera un mariage détonnant avec, là aussi, une volaille à la crème. **35 €.**