



Autour du vin

Bulles, le plaisir à prix doux

GRANDES TABLEES ET SOIRÉE DE COPAINS

Très abordables, les crémants et autres mousseux font de jolis accords avec la cuisine contemporaine et internationale. Succès garanti de 7 à 15 €.

- 1. DÎNER RAFFINÉ**
Associant chardonnay et pinot noir, ce crémant de Bourgogne possède un nez floral avec des notes de grillé, une bouche ample et franche et une finale longue. Sur un dîner de Saint-Jacques, poularde aux morilles et dessert aux fruits.
● L'Aurore Prestige 2008, cave de Lugny, grandes surfaces.
- 2. AU DESSERT**
Un asti spumante bien sympathique, doux et mousseux, peu chargé en alcool (7°) et fruité. Tiré du muscat, il offre des arômes de fleurs blanches et de raisin bien mûr. À servir très frais sur un assortiment de desserts et sorbets.
● Asti Sant'Orsola, Club français du vin.
- 3. À L'APÉRITIF**
Un crémant 100 % pinot noir, avec une jolie robe rose, un nez de petits fruits rouges dominé par la groseille et la framboise, et une bouche croquante et vive. À l'apéritif avec des lichettes de jambon cru et des mini-gougères ou sur un vacherin aux fraises.
● Crémant de Bourgogne rosé brut, Voarick, Picard Vins & spiritueux, cavistes.
- 4. POUR UN BUFFET**
Une cuvée bio tirée en majorité du chenin. Robe dorée, bulle fine et vive, arôme de poire, pomme, fleurs blanches et miel avec une note mentholée, bouche longue. Sur un buffet en vert et blanc de terrines et carpaccio de poissons et légumes.
● Ackerman, crémant de Loire bio, Ackerman.
- 5. AVEC LA VOLAILLE**
Rare mousseux tiré du pineau d'Aunis, cépage original de la Loire. Très sec, sans ajout de liqueur, avec des arômes poivrés bien marqués sur fond de grenadine et fruits rouges. Élégantes bulles fines. À l'apéritif, sur des terrines et des volailles froides.
● Bulle d'O, Château de Bois-Brinçon, domaine et cavistes.
- 6. AVEC LES SAVEURS DE LA MER**
Le pétillant est une tradition de l'appellation Saint-Péray. Tiré de la marsanne, avec une seconde fermentation en bouteille, c'est un vin brut, délicat et harmonieux, fruité et frais avec une légère pointe d'amertume en finale. Sur un buffet de verrines marines.
● Les Bulles d'Alain, Alain Voge.
- 7. AVEC LE FOIE GRAS**
Fait avec des raisins triés sur le volet, une cuvée de clairette de Die élégante, complexe et structurée. De jolis arômes de tilleul et de fruits exotiques et une bouche longue, bien équilibrée. Avec un foie gras, un dessert aux fruits ou une galette des Rois.
● Icône, Jaillance, cavistes.



SOIRÉE PLUS INTIME, CHAMPAGNE !

Blanc ou rosé, brut ou même extra-brut, le champagne se plie à toutes les occasions. Parfait à l'apéritif, il fait aussi merveille sur un buffet et un repas raffiné. Nos coups de cœur de 20 à 30 €.

1. AVEC LES FRUITS DE MER

Huîtres, saumon et autres fruits de mer réclament ce champagne extra-brut à la bulle vive, au nez de brioche grillée avec des notes florales et à la bouche souple.

- Gonet, extra-brut, cavistes.

2. DÎNER TERROIR

Un champagne brut, charpenté, fruité et rond, équilibré et mûr, aux arômes intenses de fruits blancs cuits relevés d'une pointe de tabac. Sur un dîner à l'accent rustique avec terrine de gibier et chapon aux légumes racines.

- Veuve Devaux, blanc de noirs, Monoprix.

3. REPAS TRADITIONNEL

Un champagne millésimé élégant et puissant aux arômes de fruits blancs et à la bouche légèrement épicée, intense et structurée. Pour un apéritif ou un dîner avec terrine au foie gras, volaille aux morilles et bûche à la vanille et aux pommes caramélisées.

- Nicolas Feuillatte, Millésime 2004, Cora.

4. APÉRITIF RAFFINÉ

Une cuvée intense et élégante aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Sur des toasts, mini soufflé à la truffe, tartare de bar...

- LenoBLE L'Épurée, grand cru blanc de blancs, cavistes.

5. EN TÊTE-À-TÊTE

La couleur du bonheur sur des gambas et autres bouchées roses. Une demi-bouteille d'un champagne aérien à la robe saumonée, à la bulle fine et persistante et au joli nez de fruits rouges et de brioche grillée.

- Vranken, Demoiselle rosé, Nicolas.

6. PETITE TABLÉE CHIC

Toasts au foie gras, turbot aux girolles, brie aux truffes... Un menu raffiné à accompagner d'un champagne brut au nez de fleurs blanches et note de zeste, à la mousse fine et onctueuse et à la bouche équilibrée et longue.

- Delamotte, brut, cavistes.



Offre spéciale

MENU IODÉ

Située en grand cru, à Chouilly, cette maison élabore le champagne de chefs étoilés dont Guy Savoy et Alain Dutournier. Ce pur chardonnay possède une bulle vive, un nez frais sur les agrumes et une bouche acidulée. Sur un repas marin avec salade de crustacés, plat de saumon...

- Champagne R & L Legras, blanc de blancs.

Offre spécial lecteurs :
120 € la caisse de
6 bouteilles franco en
France métropolitaine
jusqu'au 20/12/2010.

■ Adresses en fin de numéro



Réalisation : Elizabeth de Meurville