



[BON VIVANT]

CES VINS DE FÊTE QUI NOUS METTENT TOUS D'ACCORD

APÉRITIF, FOIE GRAS, CRUSTACÉS, DINDE, FROMAGE, DESSERT, APRÈS DESSERT... AU MOMENT DES FÊTES, LES ACCORDS METS ET VINS SONT UN VÉRITABLE CASSE-TÊTE. **MONSIEUR VOUS PROPOSE TROIS MENUS « ACCORDS PARFAITS » QUI RESPECTENT VOTRE BUDGET, VOTRE TEMPÉRAMENT ET BIEN SÛR LE NOMBRE DE VOS CONVIVÉS.**

PAR FLORENCE HERNANDEZ

BUDGET MALIN

SUR UN SAUMON FUMÉ

Un sancerre :

Château Thauvenay 2016

En 2016, la maison saumuroise Langlois-Château s'agrandit en faisant l'acquisition du château de Thauvenay, propriété de 18 hectares de vignes sud sur un beau terroir calcaire. Au nez, ce sancerre révèle des arômes de fruits exotiques tandis que la bouche offre un vin charnu, ample et équilibré lui permettant d'être le compagnon idéal d'un saumon fumé car l'accord va s'affirmer sur le jeu des textures et du gras du poisson. Un duo de choc !

OÙ

Sur la boutique en ligne :
www.laboutique-langlois.fr

PRIX
17 €



À L'APÉRITIF

Un champagne :

Allouchery-Perseval
Brut Tradition Blanc de Noirs

Encore trop méconnu, le label « Les Champagnes de Vignerons » est pourtant l'assurance d'une qualité remarquable, à l'image de ce blanc de noirs charpenté certes mais qui fonctionne très bien à l'apéritif dès lors qu'il accompagne des amuse-bouches. Une bulle fine, un nez où se mêlent la rose et le cassis, en bouche, une matière fruitée, pulpeuse et croquante qui contribue à son tempérament. Un champagne de célébration surtout quand on est nombreux !

OÙ

Sur le site www.alloucheryperseval.com

PRIX
14 €

SUR UNE VOLAILLE

Un saint-émilion :

Léo de la Gaffelière 2015

Une robe incarnate, un nez tendre sur des arômes de fruits rouges et d'épices douces, de vanille et de réglisse qui donnent une belle complexité à ce vin dominé par le merlot. La bouche est souple, ronde et gourmande, les tanins y sont soyeux et soutenus par une belle longueur. Un vrai bon rapport qualité/prix/plaisir que l'on trouve partout !

OÙ

Chez Carrefour, Intermarché, Casino

PRIX
10 €





SUR UN FROMAGE UNIQUE TYPE COMTÉ/VACHERIN

Un côtes-du-jura :
Chardonnay-Savagnin
Domaine Rolet 2010

On a tendance à oublier trop souvent les vins du Jura. Dommage : leur identité leur permet de se placer admirablement au moment du fromage ! On joue ici sur l'accord régional de deux produits issus du même terroir et sur le côté crémeux du Mont d'Or. Ce savagnin au goût de noix, cuir, épices et curry offre par son assemblage avec le chardonnay une approche de la typicité jurassienne. Un vin à mettre sans plus attendre sur sa table !

OÙ

Cavistes et sur le site :
www.rolet-arbois.com

PRIX

13,50 €



EN ATTENDANT LE PÈRE NOËL DEVANT LA CHEMINÉE

Un whisky :

Glenmorangie The Original

Ce whisky délicat produit dans les alambics les plus hauts d'Écosse et vieilli en fûts de chêne blanc d'Amérique est un des single malt les plus primés au monde. C'est dans des fûts ayant conservé du bourbon que l'alcool brut vieilli 10 ans et développe l'équilibre subtil entre douceur et complexité pour une palette aromatique à la fois douce moelleuse et crémeuse. En cette fin d'année, Glenmorangie le présente en un coffret renfermant deux verres pour faciliter la dégustation. Une vraie aubaine !

OÙ

Cavistes

PRIX

34,90 €

BUDGET RAISONNABLE



EN APÉRITIF

Un champagne :
Ayala Blanc de Blancs 2008

Référence incontournable des champagnes qui font la part belle au chardonnay, la maison produit des vins équilibrés sur des dosages faibles. La pureté de sa palette aromatique en fait un champagne d'apéritif incontournable. Paré d'une robe or brillante et de bulles fines, le nez de ce tout nouveau millésime est à la fois ouvert et intense sur des notes d'aubépine et de mirabelle. La bouche précise, dense et crayeuse, affirme une rare longueur pour une belle entrée en matière.

OÙ

Cavistes

PRIX

49 €



SUR UNE VOLAILLE

Un cru bourgeois :
Château Tour Seran,
Médoc 2014

Voilà un beau bordeaux fidèle à son terroir de 15 hectares sur des vignes de plus de 40 ans ! Tout en nuances, s'il n'a pas la puissance d'un saint-estèphe ni la souplesse d'un margaux, il se situe entre les deux. Une vinification soignée qui reprend celle des grands crus, un corps ample et charnu sur des tanins joliment fondus, côté accord, sa finesse crée une harmonie avec la rondeur et le moelleux de la volaille rôtie. Mais attention à la cuisson, si la volaille est pochée ou en papillote, c'est alors un vin blanc qui s'impose !

OÙ

Cavistes et sur www.greysac.com

PRIX

23 €



SUR UN FOIE GRAS

Un pinot gris :
Gustave Lorentz
Grand Cru Kanzlerberg 2011

Le pinot gris de ce prestigieux terroir alsacien dévoile une expression intense soutenue et un style affirmé. On sera sensible à la chair, à la texture, à la rondeur de ce pinot gris avec une douceur en milieu de bouche sur des notes de fruits confits qui créent une belle harmonie sur le foie gras sans saturer le palais en début de repas. S'il y a toujours un peu de sucrosité dans ces pinots gris, sur ce millésime jeune, on trouve surtout une belle énergie en finale.

OÙ
Chez les cavistes et pour le millésime 2011,
sur www.boutique.gustavelorentz.com

PRIX
23,30 €



SUR UN PLATEAU DE FROMAGES FRAIS

Un sancerre :
Joseph Mellot
l'Original 2015

À l'occasion des fêtes, Joseph Mellot lance en série limitée ce sancerre collector édité à 4 000 bouteilles. Cette cuvée s'ouvre sur un nez floral où l'acacia et le tilleul dominant sur une pointe mentholée. La bouche ample, précise et ciselée, charme par ses arômes de fruits blancs. Compte tenu de sa précision et de sa délicatesse, cette cuvée accompagne idéalement la texture des fromages de chèvres. Un must !

OÙ
Cavistes
PRIX
33 €



SUR UNE BÛCHE PASSION OU AGRUMES

Un sauternes :
Petit Guiraud 2014

Le deuxième vin du château Guiraud a tout d'un grand ! Au sommet de son appellation, ce sauternes certifié en agriculture biologique vibre sur une profusion de pamplemousse, de fruit de la passion et d'ananas. La sucrosité y est certes présente mais avec un beau relief. Un accord ton sur ton où l'acidité du dessert s'intègre à la richesse du vin grâce à sa puissance aromatique qui joue les funambules entre l'équilibre, l'acidité et la sucrosité. L'accord se crée sur la douceur mais sans aucune lourdeur en bouche. Une harmonie certes classique mais dont on ne se lasse pas comme de son excellent rapport qualité/prix !

OÙ
Cavistes
PRIX
26 €



EN ATTENDANT LE PÈRE NOËL DEVANT LA CHEMINÉE

Whisky Bellevoye Triple Malt
Finition Sauternes

Voici le premier whisky triple malt 100% français vieilli en fûts de sauternes ! Après assemblage, ce triple malt non tourbé a séjourné 6 mois dans les chais de la maison Bellevoye en Charente pour profiter d'un élevage dans des fûts de sauternes provenant d'un grand cru classé. Ces barriques infusant au whisky les arômes suaves des liqueurs. À la dégustation on y retrouve ainsi des senteurs d'abricot, de miel, de marmelade d'orange, d'épices et de vanille qui viennent se mêler aux notes plus classiques de fruits secs. Une vraie gourmandise pour terminer la soirée en beauté !

OÙ
Cavistes
PRIX
49 €



BUDGET FLAMBEUR

EN ATTENDANT LE PÈRE NOËL DEVANT LA CHEMINÉE

Un whisky :

Speyburn Single Malt 15 ans
Dernier né de la distillerie Speyburn, célèbre depuis 120 ans grâce à l'eau du Granty Burn, ce single malt a vieilli en fûts de chêne espagnols et américains pendant 15 ans. D'un style riche et complexe avec un nez de chocolat noir, de raisins secs et de vanille, en bouche on retrouve des notes gourmandes d'orange, de toffee, de vanille et de cuir. Sa finale longue, douce et opulente évolue sur les épices. Une nouveauté qui va alimenter les conversations des amateurs d'un hummm interminable !

OÙ

À la Maison Du Whisky, 20 rue d'Anjou,
Paris VIII. Tél.: 01 42 65 03 16.

PRIX
81 €



SUR UNE VOLAILLE

Un pinot noir :
Bollinger

La Côte aux Enfants 2013

La maison champenoise Bollinger nous avait habitués à des champagnes d'exception à l'image du nouveau rosé 2006 qu'elle vient d'éditer pour les fêtes. Un champagne de gastronomie qui d'ailleurs permet un bel accord sur la volaille pour tous ceux et celles qui aiment prolonger leur dîner au champagne. Moins connu, ce vin rouge qui appartient à cette célèbre maison est issu à 100% de pinot noir grand cru. À l'œil, une robe grenat, au nez, des arômes de sureau et de réglisse sur des notes poivrées et en bouche une belle structure tannique soutenue par un équilibre porté vers les fruits rouges. Grand vin de connaisseurs, ce vin va étonner par sa tension en donnant du relief au fumet naturel de la chair du volatile. Si on ne devait boire qu'un vin pour célébrer la joie d'être ensemble, ce serait celui là. Vendu en coffret bois, c'est aussi un vrai cadeau pour collectionneurs !

OÙ
Cavistes
PRIX
110 €



À L'APÉRITIF

Un champagne :
Sténopé 2010

Née de l'association de deux maisons réputées pour leur excellence, les champagnes Devaux et Michel Chapoutier, la cuvée Sténopé résulte d'un assemblage complexe de raisins noirs et de raisins blancs. Un nez aérien, des arômes de pain toasté, de vanille, de zeste de citron et de poire, une bouche onctueuse et charnue sur des saveurs de praline et de vanille. Avec sa finale longue et tonique, Sténopé 2010 est un champagne confidentiel capable d'éblouir même les plus blasés de la famille !

OÙ
www.boutique.champagne-devaux.fr
PRIX
140 €



SUR DES CRUSTACÉS

Un meursault :
Philippe Pacalet
1^{ER} Cru « Les Perrieres » 2015
Vinifié sans souffre par un trouble de goût, ce vin a été élevé 14 mois sur lies en pièces bourguignonnes. Le résultat est un vin droit et riche très précis qui dévoile des notes rôties et florales. Ample, puissant et minéral, ses arômes de caramel au beurre salé et de fleurs blanches lui confèrent beaucoup de fraîcheur, accentuée par une finale anisée qui se marie parfaitement avec la chair d'un homard ou celle d'une langouste. Un nectar pour les grands amateurs de bourgognes !

OÙ
Cavistes, Lavinia, 3-5, boulevard de la madeleine Paris VIII. Tél.: 01 42 97 20 20
ou sur www.lavinia.fr

PRIX
115 €



SUR UN PLATEAU DE FROMAGES

Un paulliac :
Château Pédesclaux 2014
Ce 5^e Grand Cru Classé de Pauillac voisin de Lafite-Rothschild se présente dans une robe presque noire avec un nez d'une grande complexité sur des notes fumées et de noix de muscade. En bouche, il séduit par son attaque ample et gourmande. Une étiquette de renom pour déguster des fromages à pâte dense et aux goûts puissants et relevés. L'intensité variant en fonction du niveau d'affinage, plus la pâte est affinée, plus la croûte est épaisse et plus la saveur du fromage sera épicée, d'où l'accord majeur avec ce vin qui leur donnera efficacement la réplique !

OÙ
Cavistes
PRIX
35 €

SUR UN DESSERT AU CHOCOLAT

Un bas-armagnac :
Château de Lacquy
12 ans d'âge

La plus ancienne propriété familiale productrice d'Armagnac est dans la même famille depuis 1711 et produit cette eau-de-vie souple, ronde, agréable et féminine aux arômes dominants de vanille et de cacao. L'âge indiqué sur son étiquette étant celui du plus jeune millésime utilisé dans son assemblage. Plus original et moins lourd qu'un porto sur un dessert au chocolat, sa longueur en bouche où se mêlent fruits confits et épices vient sublimer le palais en contrebalançant l'amertume et le gras du chocolat pour un accord qui suspend le temps et les conversations...

OÙ
Cavistes
PRIX
67 €



BON À SAVOIR

Le choix des vins pour un dîner de fête s'anticipe ! Évitez de les sortir de la cave ou de les acheter à la dernière minute et prévoyez de les laisser reposer debout deux jours avant, surtout s'ils ont un peu de bouteille ! Au moment du service, pensez à les servir à la bonne température. Les vins blancs jeunes entre 8 à 10°C, les plus anciens à 12°C. Si les vins rouges fruités s'apprécient à partir de 14°C, les rouges charpentés s'expriment mieux à 18°C. N'oubliez pas qu'en hiver les lieux sont chauffés, les vins se réchauffent donc aussi. Il faut donc les proposer deux degrés au-dessous de la température de rigueur car ils vont monter en température.