



côté cave

Quels vins pour les fêtes ?

Quand la fin d'année rime avec festivités, place à notre sélection de belles bouteilles où se côtoient valeurs sûres et originalités, vins de caractère et vins doux, qui assureront le succès de vos menus de fête. *Par Agnès Ventadour*



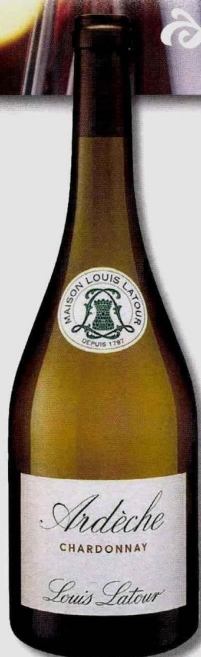
100 % sauvignon

Situé sur l'un des meilleurs terroirs de la région Touraine, le domaine mène avec passion son vignoble en agriculture biologique, donnant ainsi ce vin d'une belle fraîcheur et persistant en bouche. Excellent avec des crustacés et fruits de mer.
Touraine, Domaine des Corbillières 2023, 10 €.



Vif

Cette pépite en direct de la cave d'Augustin Florent mérite la place de choix pour accompagner vos plateaux de fruits de mer. Laissez-vous embarquer par ce 100 % riesling au nez intense sur fond d'agrumes et fleurs blanches, qui se révèle en bouche dense, vif et équilibré.
Riesling sec 2022, Cave d'Augustin Florent, 5,89 €.



Latour, prends garde !

Louis Latour, grande maison de Bourgogne réputée innovante, s'est lancé dans l'élaboration de chardonnay en Ardeche. La réussite est au rendez-vous avec ce chardonnay à la bouche fraîche et légère.
Ardeche, chardonnay 2021, Louis Latour, 9,90 €.



Expérience intense

Primée d'or en 2022 au Concours général agricole et au Concours des vins de Nîmes, cette superbe cuvée offre une bouche généreuse avec une belle complexité aromatique. Sublime une volaille festive ou un homard.
Costières-de-nîmes, Mille X-La Promesse 2021, Les Vignerons créateurs, 15 €.



Esprit de village

L'appellation Alsace « communale » consacre la qualité des vins rouges issus des terroirs de Saint-Hippolyte. En bouche, cette cuvée 100 % pinot noir, bien structurée et puissante, joue sur du velours avec ses tanins soyeux.
Saint-hippolyte rouge 2022, Domaine Huber & Bléger, 10,70 €.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. LES VINS SONT DOMINÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS. © Guillaume Michonnet - AdobeStock



Subtil

Voilà un sauternes qui casse les codes du liquoreux, réputé trop sucré. Sa complexité séduira les plus récalcitrants. Il conjugue arômes de miel et d'abricot confit et assure l'équilibre entre fraîcheur et douceur, avec une pointe de minéralité. Divine idylle avec un roquefort ou un plat épicé.
Sauternes, Réserve 2018, Mouton Cadet, 21,10 €.



Partenaire particulier

Ce 100 % chardonnay est un trésor grâce à la taille basse des vignes, qui permet une grande concentration des raisins. Résultat : un vin très aromatique au nez complexe qui renvoie au palais une minéralité remarquable.
Rully blanc 2022, Domaine Marguerite Dupasquier, 18 €.



Exotique

Issu de vignes certifiées AB, ce 100 % gros manseng moelleux offre une cuvée douce et fleurie qui présente des notes de fruits exotiques comme la mangue ou le fruit de la Passion. Il laisse une bouche fraîche et onctueuse. Une merveille, servi avec une volaille ou un foie gras.
Côte-de-gascogne, N°24, Uby, 8,50 €.



Plein sud

Voilà un choix de vin original venu du Ventoux qui ravira les papilles de vos convives. Cet assemblage de grenache et de syrah au nez épicé et notes de griotte laisse une bouche structurée et fruitée. L'alliance parfaite avec un gibier ou un plat en sauce.
Ventoux, Domaine Borel Besançon, 9,85 €.



Esprit village

Parmi les appellations de la vallée du Rhône qui gagnent à être connues, voilà une pépite à découvrir. Cet assemblage au nez intense, à la bouche généreuse qui s'éternise sur des tanins raffinés, matchera parfaitement avec du gibier et autres viandes en sauce.
Cairanne, Les Travers, Domaine Brusset, 12,50 €.



Au pays des Graves

Ce pessac à tout pour plaire. Vin bordelais classique par excellence, son nez révèle la framboise et la pêche. En bouche, c'est un bel équilibre qui prédomine sur une palette aromatique torréfiée et poivrée.
Pessac-Léognan rouge, Le Bec en sabot 2022, Château de France, 12,70 €.



Engagé pour la planète

Sur le terroir de l'Aubance, on ne badine pas avec l'environnement. On s'engage en faveur d'une viticulture durable avec des vins francs, droits, bio et biodynamiques. Ce rosé au nez fruité et à la bouche souple sera parfait avec charcuterie et volaille.
Rosé-de-loire bio, Domaine Haute Perche, 6,70 €.

RETROUVEZ
 NOTRE CARNET
 D'ADRESSES
 P. 98