



DÉGUSTATION



BROULLY
Château de La Chaize,
Lieu-dit « La Chaize »
Monopole 2020, 36 €.
Le coteau escarpé derrière
le château donne ici un vin
tout en arômes floraux (lys,
violette), de cerise noire
et d'épices. La bouche reste
sur le fruit, avec une trame
minérale qui rappelle la
pierre chauffée par le soleil,
avant une finale délicate.



PAULLAC
Château Haut-Batailley 2018,
67 €.
Dès les premiers arômes,
on découvre une corbeille
de petites baies qui
apportent leur juteux.
À l'aération, chocolat
et épices participent
à l'ampleur du bouquet.
Les fruits se retrouvent
dans une matière aux tanins
mûrs et à la trame fraîche.



PERNAND-VERGELESSES
Domaine Chanson, 1^{er} Cru
En Caradeux 2022, 58,70 €.
La robe d'or pâle dévoile des
arômes très frais d'agrumes
et fruits à chair blanche,
sur une trame toastée. La
matière se révèle équilibrée
et structurée, avec une
texture dense et précise,
une minéralité bien en place.
Longue finale saline.



CRÉMANT D'ALSACE
Maison Bott Frères,
Blanc de noirs, 19,90 €.
Ce pur pinot noir s'ouvre
sur des arômes fruités
et floraux, soulignés
par une touche boisée. La
vivacité de la matière révèle
des notes de fruits rouges
et d'agrumes, accompagnés
d'une sensation beurrée.
La finale est longue
et persistante.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Gasqui,
Citus 2023, 14 €.
La robe rubis profond
dévoile des arômes
de framboise et de fruits
rouges intenses. Le fruit est
à l'honneur dans une matière
vive et gouleyante qui marie
intensité et fraîcheur.
Une cuvée qui saura
accompagner un baron
de chevreuil rôti.



BORDEAUX
Stéphan Derenoncourt,
Bdx le jus 2023, 10 €. Assemblage de merlot et de cabernet franc à égalité, ce vin se révèle remarquablement gourmand et friand, avec un fruit bien en place. De quoi se réconcilier avec le bordeaux, si cela était nécessaire.



COTEAUX CHAMPENOIS
Piper-Heidsieck,
Hors-série Aÿ 2022, 65 €. Ce sublime blanc de noirs, issu d'une parcelle d'Aÿ, est un concentré de fruits blancs mûrs et d'agrumes au nez. La bouche n'est que fraîcheur et salinité, avec une touche crayeuse salivante. La finale est remarquablement persistante.



TOSCANE
Tenuta Luce,
Lucente 2022, 35 €. Tout le caractère toscan se retrouve dans cette cuvée ensoleillée aux arômes de grenade, de mûre, de violette et d'épices. La matière est enveloppante, équilibrée par une belle fraîcheur et des tanins mûrs avant une finale harmonieuse et vibrante.



CRÉMANT D'ALSACE
Bestheim, Cœur de lune,
(magnum) 22 €. Ce crémant à la délicate effervescence révèle un bouquet de fleurs blanches opulentes et de fruits à noyau (pêche, abricot). La matière offre un bel équilibre entre vivacité et fraîcheur. À apprécier de l'apéritif au dessert.



GIVRY
Domaine Chofflet, 1^{er} Cru
« Les Galaffres » 2022, 41,17 €. Le chardonnay s'exprime sur des arômes de pomme mûre, de citron d'Amalfi et de fruits secs. La bouche est vive et intense, traversée par une trame tout en fraîcheur et en énergie. Un vin séducteur qui accompagnera un tartare de langoustines.



CORBIÈRES
Calmel & Joseph,
La Madone 2018, 50 €. Une bouffée automnale ouvre le bouquet qui marie arômes de cerise, d'épices, de truffe et de fumée. La bouche est précise et veloutée, entre petites baies, une touche de garrigue et de poivre blanc. La finale garde de la fraîcheur et des tanins élégants.



CRÉMANT DE LOIRE
J. de Villebois,
Collection 1180, 9,90 €. La robe jaune pâle, aux reflets dorés, égayée par un fin cordon de bulles, laisse place à des notes onctueuses de crème de marron et plus fraîches d'agrumes. Portée par une effervescence délicate, la matière est raffinée avant une finale légèrement vanillée.



CÔTES DU ROUSSILLON
Mas Janeil,
Traou de L'Ouille 2018, 22 €. Ce blanc lumineux s'ouvre sur un bouquet complexe de pêche blanche, de fleurs miellées et de grillé. La matière n'est que rondeur, avec une touche de vanille qui adoucit la tension de la trame avant une finale délicatement boisée.



CROZES-HERMITAGE
Laurent Fayolle,
Les Pontaix rouge 2021, 27 €. Une pure syrah tout en délicatesse et en expression, où les fruits rouges dominent au nez, égayés par les épices douces. La bouche se montre généreuse, avec une trame tannique élégante et bien mûre. La finale rappelle la garrigue.



COTEAUX DE L'AUBANCE
Haute Perche 2022, 13,50 €. Ce chenin bio moelleux révèle un bouquet agréable, frais et gourmand, à dominante de fruits blancs (pêche, abricot) bien mûrs. La bouche n'est que rondeur et richesse, avec une suavité qui rappelle la douceur de l'abricot sec.

Istockphoto, DR



LIQUEUR

Mandarine Napoléon, 19,90 €.

Entre mandarine de Sicile infusée au cognac et botanique, cette liqueur offre un superbe équilibre entre saveur des agrumes et notes d'épices douces (muscade, cannelle, clou de girofle et cardamome). À déguster pure en digestif ou pour twister un cocktail.



TERRASSES DU LARZAC

Château des Crès Ricards, Oenothera 2022, 19,90 €.

Syrah et grenache marient leurs arômes intenses de petits fruits rouges et noirs à des parfums de garrigue. La matière chatoyante reprend les notes fruitées et fraîches avec une trame onctueuse et délicatement réglissée en finale.



SAINT-PÉRAY

Cave de Tain, Fleur de Roc 2023, 22,50 €.

Cette cuvée fait la part belle à la marsanne et révèle un bouquet puissant aux arômes de fruits jaunes mûrs et d'écorces d'orange et de poire. Ces parfums se retrouvent dans une matière onctueuse, à la trame minérale et saline qui fait saliver en finale.



LIQUEUR

Sab's, L'abricot, 49 €.

Enfermer toute la subtilité et le charnu d'un abricot mûr et bien juteux, tel est le pari réussi de Sab's, alias Mathieu Sabbagh. On retrouve le côté compoté du fruit au palais, accompagné par la finesse aromatique de l'eau-de-vie. Une touche d'amandon vient souligner la finale.



MERCUREY

Domaine Voarick, 1^{er} Cru Clos Paradis blanc 2022, 36 €.

D'intenses arômes fruités ouvrent le bouquet de ce vin, avant une évolution sur des notes plus beurrées et une touche toastée. En bouche, l'attaque est puissante, avec des notes de miel, d'abricot et toujours ce côté légèrement grillé. La finale garde une belle fraîcheur.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos de l'Oratoire, Les Chorégies 2021, 100 €. La finesse des fruits blancs se déploie dès les premiers effluves, suivis par une touche de vanille et de fruits secs grillés. La bouche s'équilibre entre sucrosité, tension et salinité dans une matière d'une incroyable longueur et persistance en finale.



BANDOL

Domaine Dupuy de Lôme, Les Grès 2019, 35 €.

Issus d'une seule parcelle, le mourvèdre et une pointe de grenache apportent une élégance certaine à cette cuvée. L'attaque minérale laisse place à une matière structurée, mais qui s'équilibre entre tanins veloutés et fruits mûrs. La finale garde une trame fraîche salvante.



SAUTERNES

Duc de Sauternes 2018, 17 €.

Yquem, Fargues, Guiraud, etc., autant de noms qui font rêver les amateurs de grands liquoreux, réunis dans cette cuvée imaginée par la Maison du sauternes. Un assemblage des vins de tous les adhérents, incroyablement suave.



SANCERRE

Domaine Guillaumont-Fargette, A Ω 2022, 28 €.

Pour son premier millésime, cette cuvée est une synthèse des différents terroirs du domaine. Un panier de fruits frais ouvre le nez (poire, pomme, ananas) souligné par quelques notes d'agrumes. La bouche est souple, juteuse, avec un fruit bien en place et une finale fraîche.



IGP MÉDITERRANÉE

Le Domaine des Masques, Syrahdictive 2021, 35 €.

Tout le caractère de la syrah réuni dans ce vin aux arômes de fruits noirs, de violette et de poivre. Fraîcheur et puissance signent une matière affirmée où l'on retrouve les petites baies avec une touche réglissée. La finale est enlevée et saline, avec une longueur poivrée.



CÔTES-DE-PROVENCE

Domaine La Courtade, Blanc 2023, 30 €.
Ce pur Rolle, cultivé en bio, s'ouvre sur un bouquet exotique aux arômes de fruits de la passion et de fleurs blanches, accompagnés d'une touche toastée. La bouche s'équilibre entre rondeur de l'élevage et fraîcheur fruitée. La finale saline fait saliver.



IGP ALPILLES

Domaine de Trévallon 2021, 75 €.
Les fruits rouges (framboise, cerise) participent à un bouquet puissant et complexe, souligné par des notes mentholées qui apportent de la fraîcheur. La bouche est suave, portée par des tanins bien mûrs qui contribuent à l'équilibre de la matière. Un vin qui saura se garder encore.



MÉDOC

Château Cos d'Estournel, G d'Estournel 2019, 25 €.
La fraîcheur caractérise ce millésime qui séduit par sa complexité. La structure soyeuse se mêle à des arômes de poivre Timut, de cassis et du délicat parfum de la violette. Cette vivacité se prolonge jusqu'en finale avec des notes d'eucalyptus, de thym et de romarin.



REUILLY

Domaine Guillemin, Pinot gris 2022, 19 €.
Rare vin de l'appellation en 100 % pinot gris, cette cuvée séduit par ses parfums de fleurs miellées et de fruits à chair blanche, sa douceur et sa matière charnue et moelleuse, sans aucune sucrosité cependant. La finale saline et minérale fait particulièrement saliver.



BORDEAUX

Château Croix de Labrie, Stella Solare 2022, 45 €.
Le blanc du Grand Cru classé de Saint-Émilion est un ovni avec ses arômes de fleurs d'acacia, de pomme sucrée et de raisin croquant. La bouche est droite, tendue, avec toujours des notes florales et de fruits mûrs. Cette complexité se prolonge dans une finale raffinée.



PACHERENC DU VIC-BILH

Château Bouscassé, Brumaire 2013, 25,50 €.
Le petit manseng révèle ici son potentiel. Vendangé en novembre, le raisin déploie des arômes de fruits confits intenses, de mirabelle compotée et de miel d'acacia. La matière garde de la fraîcheur et le sucre se fait oublier.



LIQUEUR

Maison Gabriel Boudier, Fontbonne 1874, 39 €.
Rien de tel qu'une liqueur de plantes après un repas trop riche. Cet assemblage de botanique et d'épices apportera une touche de fraîcheur et de vivacité avec ses notes végétales et anisées, ainsi qu'une touche florale subtile avant une finale réglissée.



CHINON

Clos Cristal, Les Épistolaires 2020, 28 €.
Après l'élevage pendant un an et 24 mois en bouteille, cette cuvée dévoile des arômes intenses de fruits rouges relevés de notes poivrées. À l'aération, violette et clou de girofle apparaissent. La matière n'est que rondeur, soyeux, avant une finale savoureuse.



CÔTES DU ROUSSILLON

Château de Corneilla, Les Candelles 2022, 24 €.
La belle robe pourpre, aux reflets violines, laisse place à un bouquet puissant, mais qui garde de la légèreté grâce à des arômes de fruits noirs. En bouche, la matière est ample et bien équilibrée, entre notes de petites baies, arômes torrifiés et réglisse avant une finale épicée.



WHISKY

Scapa, 16 ans, 120 €.
La distillerie des Orcades, tout au nord de l'Écosse, dévoile ce nouveau compte d'âge. Au nez, la mangue et le cuir se combinent à l'écorce de clémentine et la vanille. La bouche est soyeuse et crémeuse, avec des notes de tarte aux pommes, d'ananas rôti et d'épices.

DR