



Les Vins de Fête

PAR LOUISE DELAMARRE

Que l'on ait envie de faire plaisir ou de se faire plaisir, les fêtes de fin d'année et les repas qui vont avec sont un bon prétexte pour sortir de sa cave quelques beaux flacons, et même de partir à la découverte de vins que l'on n'a pas l'habitude d'ouvrir le reste de l'année.

Les blancs secs à l'honneur

Que ce soit avec les fruits de mer tels que les huîtres ou les coquilles Saint-Jacques, ou avec des crustacés nobles, langoustines, homard et langouste, les blancs secs sont les rois des accords. Leur minéralité et leur acidité s'accordent bien avec les notes salines et iodées de ces mets sans alourdir le palais. Et contrairement aux accords classiques, un blanc sec comme un chenin de Loire, un effervescent ou un blanc de noirs (un vin blanc élaboré à base de raisin noir mais qui se présente comme un vin blanc) se marieront à ravir avec un foie gras en contrebalançant la générosité du mets. On gardera les vins moelleux ou liquoreux en digestif ou comme vin de méditation pour prolonger la conversation à la fin du repas, tout en évitant de rajouter de la sucrosité à un dessert déjà gourmand.

Champagne ou grands rouges ?

Que vous prévoyiez une volaille, une viande rouge ou un gibier, le choix est vaste pour accompagner le plat de résistance. La puissance et l'onctuosité d'un grand champagne avec de l'âge, aux délicates notes d'évolution, accompagneront avec élégance le plat principal. Si vous préférez un accord plus classique avec un vin rouge, la palette des accords possibles est très large. De la finesse d'un pomerol aux parfums de violette, à la persistance d'un grand bourgogne aux accents aériens, en passant par la rondeur d'un margaux ou le fruité racé d'un cru de beaujolais, les mariages sont quasi infinis. Et si vous souhaitez surprendre vos convives, pourquoi ne pas choisir un rosé avec un peu d'âge ? Car contrairement à ce que l'on croit, certains rosés méritent d'attendre quelques années avant de délivrer toutes leurs subtilités et leur caractère.

Et comme ces moments festifs sont aussi l'occasion de prolonger la soirée en famille ou entre amis, confortablement installé dans un fauteuil profond ou au coin du feu, rien ne vaut un beau digestif. Qu'il s'agisse d'une eau-de-vie de fruit, d'un armagnac ou d'un whisky, le choix est vaste et ne se limite qu'à ce que vous pourrez offrir à vos invités. Très belles fêtes !

Les fêtes sont l'occasion de sortir des sentiers battus et d'ouvrir quelques flacons plus rares pour accompagner des mets d'exception.

PIPER-HEIDSIECK
HORS-SÉRIE BLANC DE NOIRS AMBONNAY 2022
 Si on connaît Piper-Heidsieck pour ses champagnes, Émilien Boutillat, maître de cave de la maison, laisse libre cours à son inventivité avec la gamme Hors-série et ce coteaux champenois. Issu de pinot noir d'une seule parcelle, Champs Seaux, le vin se montre épanoui dès les premiers arômes de fruits mûrs (pêche blanche, quetsche, cerise noire) avant d'évoluer vers des parfums de violette et d'épices. La matière est ample et veloutée, avec une structure généreuse aux notes exotiques, d'agrumes confits et de brioche. Un délice !
PRIX : 65 €

DOMAINE TRAPET
SCHLOSSBERG GRAND CRU RIESLING 2017
 Premier millésime de Pierre Trapet, qui a repris les rênes du domaine de sa mère Andrée, n'aura pas été de tout repos entre gel, grêle et sécheresse. La vendange peu généreuse (seulement 2500 bouteilles ont été produites cette année-là) a toutefois permis d'élaborer des vins de grande tenue à l'instar de ce riesling vif et tranchant qui se caractérise par des arômes floraux d'une grande finesse. De délicates notes pétrolées apparaissent avec l'évolution. En bouche, la matière est riche et ample avec un fruit ciselé et une finale minérale.
PRIX : 60 €



LES VINS DE FÊTE

**DOMAINE DU PAVILLON
CORTON GRAND CRU « CLOS DES MARÉCHAUTES »
MONOPOLE 2022**

Monopole du Domaine, le « Clos des Maréchautes » s'étend sur seulement 2 ha et a la particularité de proposer deux niveaux d'appellation, un grand et un premier cru. Le bouquet marie harmonieusement des notes de fruits rouges à de délicates notes grillées et vanillées. Charnu et puissant en bouche, ce vin exprime une osmose entre richesse et finesse du terroir, avec une structure aux tanins enveloppés. La finale est remarquablement persistante.

PRIX : 205 €

**PROSPER MAUFOUX
SANTENAY 1^{ER} CRU « BEAUREPAIRE » 2018**

Si l'appellation, voisine de chassagne-montrachet, produit essentiellement des rouges, cette parcelle qui domine le village est considérée comme l'un des meilleurs climats de 1^{er} cru avec une exposition au levant. La belle robe jaune paille brillante révèle un nez minéral et un boisé élégant. En bouche, la matière est ample avec une belle vivacité et une richesse fruitée très charmuse. Les notes citronnées de la finale sont particulièrement salivantes.

PRIX : 38,40 €

**CHÂTEAU CANTENAC BROWN
MARGAUX 2018**

L'impressionnant chai en terre crue et en bois massif n'était pas encore sorti de terre pour ce millésime, mais le 3e grand cru classé de margaux a su surmonter une année océanique humide pour produire un grand vin. Telle une roseraie en fleurs, le nez n'est que parfums voluptueux, accompagnés d'arômes de petites baies noires et de thé noir. En bouche, la matière est opulente et charnue, avec de jolis tanins veloutés. On retrouve les fruits noirs et rouges avant une finale enveloppante et confortable comme un châle de pashmina.

PRIX : 60 €

**CHÂTEAU DE SALES
POMEROL 2020**

Avec le plus grand vignoble de l'appellation, le Château de Sales a quasiment gardé la même superficie (90 ha dont 47,6 de vignes) qu'en 1578, date de sa création. Il faut dire qu'il appartient depuis cinq siècles à la même famille. Ici, le merlot domine et enchante les narines avec ses arômes de fruits noirs, de violette et de vanille. En bouche, la matière est bien équilibrée entre petites baies, épices douces et une trame charnue aux tanins soyeux et caressants. Fraîcheur et élégance signent une finale longue et persistante.

PRIX : 35 €

**CHAMPAGNE GOSSET
21 ANS DE CAVE A MINIMA**

Odilon de Varine, chef de caves de la Maison, sait prendre son temps pour délivrer de superbes vins, à l'instar de cette nouvelle édition qui a patienté 21 ans dans les caves avant de se révéler. Fraîcheur, complexité aromatique et densité pourraient résumer rapidement ce champagne extra-brut tout en pureté. Si la robe témoigne de son âge, la cuvée exprime des arômes de fruits secs, d'abricot et d'ananas confit. La matière est riche et ample, avec des notes fruitées intenses et structurées par des notes de tabac blond et d'agrumes confits. Quant à la finale, elle surprend par sa fraîcheur et sa jeunesse insolente, saline et minérale.

PRIX : 350 €

**CHÂTEAU DE PIBARNON
NUANCES 2020**

Qui a dit que les rosés de Provence devaient être consommés dans l'année suivant la vendange ? Certainement pas Éric de Saint-Victor, propriétaire du Château de Pibarnon. Ce grand rosé de mourvèdre (95 %) a été élevé en foudre et en jarre de grès. Sa couleur intense dévoile une explosion de fruits rouges, d'agrumes et de menthe. En bouche, on découvre un univers ample et savoureux avec une matière tout en délicatesse et en fraîcheur. La finale est particulièrement rapide et salivante. N'hésitez pas à le carafer sur un lit de glace.

PRIX : 33 €



LES VINS DE FÊTE

**DARTIGALONGUE
BAS-ARMAGNAC FOLLE-BLANCHE 2010**

La folle-blanche ne représente que 3 % de l'encépagement en armagnac, mais elle peut donner des eaux-de-vie exceptionnelles lorsque le climat s'y prête. Ce qui a été le cas en 2010. Après un long vieillissement en chai humide, un fût exceptionnel a atteint son apogée et a permis d'embouteiller 492 flacons. Dès les premiers arômes, on découvre le zeste d'orange, l'abricot et d'élégantes fleurs blanches. La bouche est puissante, mais sans agressivité. On retrouve des notes de fruits jaunes, de caramel et de tabac blond soutenues par une pointe de bois fumé en finale.

PRIX : 115 €

**DOMAINE DE HAUTE PERCHE
CRÉMANT DE LOIRE BRUT NATURE 2021**

Le peu connu terroir de l'Aubance produit essentiellement des vins moelleux, mais le chenin peut aussi donner de superbes bulles comme en témoigne cette bouteille. Cultivé en bio et en biodynamie, le cépage ligérien révèle une brassée de fleurs blanches fraîches aux parfums enivrants. Sous une effervescence raffinée, la matière est délicate, vive, vineuse et tout en fruits à chair blanche. La bulle persiste longuement sans agressivité aucune.

PRIX : 17 €

**CHAMPAGNE MANDOIS
BLANC DE BLANCS 2019**

Fondée en 1735, la maison familiale, dirigée aujourd'hui par Claude Mandois, propose ici un vin qui témoigne des grands terroirs dont sont issus les chardonnays utilisés : la côte des Blancs, la côte d'Épernay et la côte de Sézanne. Bien que jeune, ce millésime se montre très aimable avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes doux, relevés par une pincée d'épices. Des notes qui se retrouvent dans une matière très droite et élancée. La finale offre une belle minéralité, soulignée par une salinité salivante et une jolie amertume.

PRIX : 38 €

**CHÂTEAU DE LA CHAIZE
CÔTE DE BROUILLY LIEU-DIT « BRULHIÉ » 2022**

Issue d'une petite parcelle au sud du mont Brouilly, cette cuvée donne toutes ses lettres de noblesse au gamay. Sous une robe rubis brillante, une corbeille de petits fruits rouges et un bouquet de pivoines épanouies exhalent leurs parfums, tandis que le graphite apporte de la profondeur. La bouche est ample avec une matière pleine et ferme. On retrouve les baies rouges et les épices douces qui dynamisent la finale et laissent un goût de trop peu.

PRIX : 36 €

DEUTZ, AMOUR DE DEUTZ 2013

Élaboré exclusivement à partir de chardonnay des grands terroirs d'Avize, Oger, Mesnil, Vertus, Villers-Marmery et Trépail, ce Blanc de Blancs n'est que charme, équilibre et harmonie. Les fleurs blanches déploient leurs doux arômes, tandis que l'ananas rôti et les agrumes apportent leur gourmandise. La matière en bouche se fait séduisante avec des notes fruitées et florales. La fraîcheur est bien en place et les bulles se font délicates et crémeuses. Tout en minéralité, la finale apporte une dimension supplémentaire.

PRIX : 200 € (CAVISTES)

**CHÂTEAU DE CHAMBORD
CHEVERNY BLANC 2022**

Il aura fallu près de 10 ans pour que le seul vignoble d'État renoue avec son histoire. C'est en 2015 que les premières vignes ont été replantées au lieu-dit de l'Ormetrou, à quelques kilomètres du château. Assemblage de sauvignon (60 %) et d'orbois, un cépage ancien tardif, il révèle un bouquet délicatement fumé et très fruité entre ananas, pamplemousse et cassis. Tout en fraîcheur et en tension, la bouche offre une trame acidulée très plaisante, enrobée par une matière qui ne manque pas de volume. Un très joli millésime pour ce vin royal.

PRIX : 20 €