



EN CAVE

# Des vins tout-

## 1. Bistronomique

Le domaine Aegerter produit une très large gamme de bourgognes, y compris cette curiosité provenant de la région beaujolaise évoquant une ambiance bistrot. Gamay et pinot noir s'entendent pour exprimer à l'unisson des saveurs franches de fruits rouges frais et de poivre sur des tanins tout tendres. Gratin de pâtes, salade composée et sorbet au cassis lui tiendront facilement compagnie.  
*Côteaux-bourguignons 2016, Léon, domaine Aegerter, 12,50 €, chez les cavistes.*

## 2. Juvénile

Ce domaine du Sud-Ouest excelle dans l'art de nous flatter le palais. C'est le cas avec ce braucol, cépage autochtone, qui a laissé sa rusticité à l'entrée du chai pour en

ressortir tout fringant. Du fruit, quelques épices, des tanins souples pour ce vin de plaisir, sans sulfites ! À boire jeune avec une salade de pommes de terre, des viandes rouges ou du thon grillé, une mimolette et une mousse au chocolat.

*Gaillac 2015, Esquisse, domaine Rotier, 9,80 €, chez les cavistes.*

## 3. Fruité

Richard Dal Canto est un jeune vigneron plein de talent et d'exigences : culture biologique et vendanges manuelles. Son travail se retrouve dans cette roussanne concentrée et élégante aux belles saveurs d'abricot, de pêche, d'épices douces et d'ananas. Nems, viandes blanches et crumble à l'ananas lui vont à merveille.  
*IGP Alpilles 2015, Serà, Domaine Dal Canto, 11 €, au domaine ou en vente chez les cavistes.*

## 4. Épicé

Un chardonnay bien mûri par le climat ensoleillé de l'Ardèche méridionale. Un élevage partiel en barrique lui confère un petit supplément toasté qui lui sied : fruits secs, fruits blancs, abricot et vanille forment un tout que l'on boira accompagné d'un chèvre chaud, d'une escalope de dinde parfumée aux herbes et d'une tarte au citron.

*IGP Ardèche 2015, chardonnay Terre d'Amandier, Uvica, 7,60 €, sur le site des Vignerons Ardéchois.*

## 5. Précieux

Par excellence, le tavel en Vallée du Rhône est un vin "tout-terrain". Rouge léger ou rosé puissant ? Les deux ! Cette cuvée bio prouve aussi son élégance : fruits rouges, mangue, pêche de vigne et vanille entourent une trame

soyeuse et fraîche. Idéale avec les plats sucrés-salés thaïlandais, les currys, les volailles aux champignons ou un sorbet à la mandarine.

*Tavel 2015, Perle de culture, Domaine La Rocalière, 11,50 €, chez les cavistes.*

## 6. Pétillant

Après deux ans d'élevage en bouteille, pinot blanc et auxerrois y ont assurément gagné en complexité. Le nez fin de citron, de poire, de fleurs blanches évoque le printemps. Bulles fines, bouche bien équilibrée et vive, mais sans agressivité, il appelle quelques sushis, anoblit la blanquette de veau et peut s'allier à une salade de fruits frais.

*Crémant d'Alsace, Cuvée de la Cathédrale, Cave du Roi Dagobert, 10 €, sur le site de la cave.*







# -terrain

ET SI ON NE DÉGUSTAIT QU'UN SEUL VIN, QUI S'ACCORDERAIT DE L'ENTRÉE AU DESSERT ? CETTE SÉLECTION DE CRUS SE PLIE VOLONTIERS AU JEU.

## 7. Tout en charme

Cette cuvée dont le nom signifie "remarquable" en occitan ne ment pas : une foultitude de fruits noirs et rouges, d'épices, déboule sous le palais. Ample et charnue, souple, savoureuse, elle joue le charme à fond. Il sera facile de craquer pour elle avec un tian de légumes en entrée, de poursuivre avec un chili con carne et d'en garder quelques gorgées pour un gâteau au chocolat.  
*Minervo La Livinière 2015, L'Onoriva, Château La Croix Martelle, 12 €, chez les cavistes.*

## 8. Élégant

Mi-cinsault, mi-grenache, ce rosé laisse parler les fruits et les fleurs. Ses arômes de framboise, de pêche de vigne et de fleurs blanches séduisent autant que la bouche soyeuse, d'une bonne

corpulence équilibrée par une vivacité rafraîchissante. On l'associe avec délice à un carpaccio de saint-jacques ou des langoustines, un poisson grillé, un chèvre frais et un sorbet au melon.  
*Côtes-de-provence 2015, Château Rasque, 13 €, cavistes.*

## 9. Gouleyant

Un corbières pour accompagner tout un repas ? C'est possible avec celui de Marie-Hélène Bacave, vinifié pour libérer le fruit et arrondir les angles. Ce vin a un nez expressif de mûre, de framboise, de cerise et de sous-bois, une bouche fraîche aux tanins fins. Parfait avec de la charcuterie, un carré d'agneau et une tarte aux quetsches.  
*Corbières-Boutenac, corbières 2011, Crépuscule, Château Saint-Jean de la Gineste, 11 €, chez les cavistes.*

## 10. Franc

On aime l'allure franche et les saveurs réjouissantes des saumurs, comme celui-ci, fameux compagnon de table enchanteur pour l'hiver. Ses saveurs de fraise, de pivoine et de framboise se conjuguent à une texture pleine d'allant, sans aucune lourdeur. À ouvrir sans hésiter pour escorter une terrine de canard, pour le marier ensuite à un hachis Parmentier et servir ce qui reste avec une glace pralinée.  
*Saumur 2015, Réserve des Vignerons, 6,60 €, chez Nicolas.*

## 11. Gascon

Une valeur sûre que ce célèbre domaine du Gers qui tient toujours ses promesses ! Sauvignon et chardonnay expriment de franches saveurs de pamplemousse rose, de fruits de la passion, d'abricot.

Suave, il enveloppe le palais de velours mais sa finale minérale montre juste ce qu'il faut d'audace. Des tempura de langoustines en entrée, un risotto aux saint-jacques en plat puis une crème brûlée en dessert lui iront parfaitement.  
*IGP côtes-de-gascogne 2015, Côté Tariquet, Domaine du Tariquet, 9,80 €, chez Nicolas.*

## 12. Bien né

La maison Wolfberger produit, outre ses créchants, une belle gamme de vins "tranquilles". Son pinot noir offre toutes les caractéristiques de ce cépage en terres alsaciennes : un défilé de griottes, d'épices et une note minérale, une texture souple. À marier à un feuilleté à la viande, un poulet rôti et un tiramisu.  
*Pinot noir d'Alsace 2015, Cuvée du Prince Hugo, Wolfberger, 9,70 €, sur le site de la maison.*

