



VINS

BULLES, BLANC, ROUGE !

QUEL VIN POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU DE NOËL ? VOICI UNE SÉLECTION QUI SURPRENDRA VOS INVITÉS ET COMBLERA VOS PAPILLES. UN SEUL CONSEIL : OSEZ ! PAR SANDRINE GOEYVAERTS

DES BULLES...

CHARMANTES

Attention, vin délicat, issu uniquement de pinot noir. La bulle est d'une belle finesse – marque des grands –, le nez plein de surprises, entre fruits et fleurs, et la bouche fraîche comme tout. Ce sont évidemment les bulles rêvées pour l'apéro.

Champagne De Sousa, blanc de noirs, 35 €. champagnedesousa.com

CLASSE

Le champagne est un grand vin : la preuve avec ce millésimé qui, par sa complexité et sa profondeur, en met plein les papilles. Il serait dommage de l'ouvrir à l'apéro : préférez avec ce grand classique un beau ris de veau, des morilles et une lichette de crème.

Champagne Bollinger, La Grande Année 2007, 104 €. www.champagne-bollinger.com

ROSEES

Pour le plaisir des yeux et du palais, optez pour ce très joli champagne rosé multi-millésimés (2006, 2007, 2008). Floral et fruité, sa

bouche se termine en une coquille orange confite. Il ne s'en laissera pas conter au dessert, surtout s'il y a des fruits rouges au menu.

Champagne Cattier, Clos du Moulin rosé, 95 €. cattier.com

DU BLANC...

DÉLICAT

Le riesling est un immense cépage, démonstration faite encore une fois avec ce grand cru d'Alsace, qui a le bon goût d'être « nature ». De l'aubépine, il offre la délicatesse, et de la poire, la longueur juteuse. Mariez-le avec des saint-jacques rôties.

Domaine Rietsch, Grand Cru Wiebelsberg, 20 €. alsace-rietsch.eu

EPANOUI

Ce chablis est comme un châle de mohair sur vos épaules lorsque vous frissonnez... Complexe, tendu, il fera merveille sur un bar au beurre blanc. Ne le servez pas trop frais, pour qu'il s'exprime dans toute sa plénitude.

Château de Bérù, Clos Bérù Monopole, 48 €. chateauberù.com

SUBTIL

Un peu de douceur ne messied point, surtout quand elle est, comme dans ce sauternes, justement maîtrisée. Le sucre est là, telle une ponctuation : la bouche ample dessine un voyage exotique, autour de la mangue et de l'ananas. Unissez-le à une belle tatin.

Domaine de l'Alliance, sauternes, 42 €. Tél. : 06 73 10 27 85.

SENSUEL

À Trouillas, on n'a peur de rien. Pas même de se laisser le temps d'élever ce joli vin. Miel et amandes titillent le nez et la curiosité, les abricots secs et une touche de safran complètent le charme. Pour que dure ce vin doux funambule, essayez-le sur un beau fromage bleu.

Domaine La Casenove, Rivesaltes Ambré 15/10, 22 €. domainelacasenove.com

DU ROUGE...

ÉPICÉ

Paciència naît au cœur du Languedoc, de mourvèdre et de syrah. Riche, son nez évoque la garrigue et le Zan. En bouche, c'est une sarabande de fruits noirs. Son caractère épicé et ses tanins polis s'acquièreront avec les gibiers sans une once de vulgarité. Le carafier est conseillé.

Clos des Calades, Paciència, 19 €. closdescalades.com

SÉDUISANT

Voici venir Dom Juan lui-même ! Son boniment est velours, son baiser est profond, fruité, irrésistible en somme. On aime la fraîcheur de ce morgon, reposante en période de bombance. À associer avec une belle volaille taquinée de fruits secs.

Domaine des Côtes de la Molière, Dom Juan, 15 €. cotes-de-la-molier.com

ÉLÉGANT

Sans faire de vagues, ce cru discret hisse pourtant pavillon parmi les meilleurs de son appellation bordelaise. Sa robe pourpre, sa texture soyeuse, son allure de dandy le feront converser gaiement avec un canard aux cerises. Carafez-le impérativement. ■

Clos Puy Arnaud, castillon-côtes-de-bordeaux, 35 €. clopuyarnaud.com