



DÉGUSTATION DE VINS DE FÊTES

Texte : Catherine Gerbod - Illustration : Emilie Ramon

Beaux classiques

Des appellations réputées, des vigneronns reconnus, des millésimes sûrs... Pas de surprise, que du bon !

Comas

Domaine du Tunnel 2007 - 20 €
C'est la bouteille idéale pour tomber amoureux de cette petite appellation de 100 hectares où la syrah se plaît tant. De ses vignes enracinées dans un sol granitique, Stéphane Robert extrait un vin élégant, parfaite alliance d'intensité et de délicatesse, qui exprime avec éclat les arômes fruités et racés du cépage. A déguster avec des gibiers ou des viandes en cocotte. **A la propriété.**

Alsace Riesling

Léon Beyer 2004 - 15,80 €
La tradition a du bon lorsqu'elle s'illustre dans ce genre de vin dédié à un mariage précis : les notes iodées des produits de la mer. Le nez de ces Cacailliers distille de fins arômes de fleurs blanches, agrumes et citronnelle. En bouche, ce vin sec est savoureux et aérien, aromatique et nerveux. Il achève de conquérir le palais avec panache par une belle finale minérale. **A la propriété et cavistes.**

Rully Domaine Belleville

2006 - 14,90 €
Cette propriété de la Côte chalonaise défend de belle façon les couleurs de Rully, une appellation qui n'a pas la notoriété qu'elle mérite. Le domaine fait des blancs remarquables mais ses rouges sont tout aussi dignes d'intérêt. La preuve avec celui-ci. Fruité et frais, il affiche une belle

présence en bouche et des tanins tout doux, à associer à des volailles, charcuteries et fromages. Un superbe rapport qualité-prix. **Le Repaire de Bacchus.**

Sauternes 1^{er} Cru Classé

Château Lafaurie-Peyraguey 2007 - 35,04 €
Allier l'intensité de la liqueur à une exquise sensation de fraîcheur finale, c'est le pari réussi de ce vin issu d'un millésime qui a enfanté de beaux sauternes. Arômes vanillés et épicés au nez, fruits confits et agrumes en bouche, le tout exprimé avec élégance... Les réfractaires aux liquoreux céderont à celui-ci, surtout s'il accompagne un foie gras ou un dessert aux fruits exotiques. **Sur Internet.**

Champagne brut

Devaux, Le D 2000 - 50 €
Gamme prestige de la maison Devaux, Le D nous fait profiter du magnifique 2000. Le nez est superbe de complexité, la bouche dévoile une impeccable fraîcheur sur les agrumes et les notes minérales. S'il a le gabarit pour accompagner les plats, c'est à l'apéritif que l'on savourera le mieux sa persistance remarquable. **A la propriété et cavistes.**

Chinon Domaine Bernard

Baudry 2007 - 12 €
Ce domaine affectionne la vinification à la parcelle, histoire de révéler toute la subtilité du cabernet franc. Sur les pentes calcaires

du Clos Guillot, le cépage prend des airs raffinés et délicats sans abandonner son caractère structuré. Si certains chinons gagnent à attendre quelques années, celui-ci délivre dès sa jeunesse sa fraîcheur et ses beaux et longs arômes de fruits noirs qui donneront la réplique aux volailles, viandes blanches et gibiers de vos réveillons. **A la propriété.**

Côtes du Jura Vin jaune

Frédéric Lomet 2000 - 27 € (en 62,5 cl)
Célèbre pour ses arômes de noix et pour le beau duo qu'il forme à table avec le comté, le vin jaune est devenu un peu prisonnier de ce cliché. Des bouteilles comme celle-ci contribuent à ouvrir sa cage. Aérien, ce vin est doté d'une délicatesse qui lui ouvre des accords raffinés comme un homard au curry, des crustacés ou des volailles. **A la propriété.**

Haut-Médoc Château

Sociando-Mallet 2007 - 28 €
C'est le 39^e millésime de Jean Gautreau, figure majeure du vignoble bordelais. Il a hissé ce vin qui n'arbore aucun classement prestigieux dans la cour des grands. Le 2007 a l'avantage de livrer dès maintenant l'alliance d'intensité fruitée et de nervosité qui fait le style inimitable du domaine. Mariez-le sans attendre à une viande rouge, des truffes ou autres champignons. **Cavistes.**



Photos bouteilles : Thierry Leyry. Dans cette page, tous les prix sont donnés à titre indicatif.