

Sélection des vins



Montagny 1er Cru 2007 cuvée Buissonnier, Vignerons de Buxy. Les vignes se situent sur la commune de Montagny dans un amphithéâtre de collines. Les coteaux sont argilo-calcaires à tendance calcaire. Les sols sont légers, peu profonds et riche de cailloux. Le nez révèle une très grande complexité aromatique. La bouche est dominée par des notes mentholées et citronnées. Ample et riche, il impressionne par la finesse et la délicatesse de ses arômes. À table, on l'accordera par exemple avec un tartare de saumon ou de thon, un cabillaud aux épices douces, terrine de poissons, gambas caramélisées ou gratin de ravioles de fruits de mer. Prix départ cave 8 euros - www.vigneronsdebuxy.fr



TOUR MAUDAN.
AOC Cadillac, Millésime 2005. Sémillon 86%, sauvignon 7% et muscadelle 7%. Vendanges manuelles par tries successives, vinification traditionnelle. S'accorde avec les foie gras, desserts, roquefort. 7.90 euros.

Château Barreyres. Haut-Médoc Cru Bourgeois 2006. Le millésime 2006 arbore une robe rubis aux reflets pourpre. Le nez exprime toujours son caractère élégant, minéral et épicé. En bouche, ce Cru Bourgeois s'annonce à la fois souple et puissant. On y perçoit de beaux arômes de fruits tels que la fraise, la cerise noire et le cassis. L'ensemble présente un bel équilibre sur un fruit frais et un boisé discret qui font de ce vin un Haut-Médoc très "féminin". Accords mets/vin : en accompagnement des belles pièces de boeuf, d'un navarin d'agneau, d'une belle volaille fermière, des plats en sauces et des fromages affinés. Chez Carrefour et Simply Market. Entre 8,50 euros et 9,50 euros.



CHATEAU RAYNE VIGNEAU 2006. Le Château Rayne Vigneau, 1er Cru Classé de Sauternes, s'étend sur 84 hectares d'un seul tenant sur une vaste croupe dominant le sauternais. Son sous-sol de graves sablonneuses révèle d'étonnantes richesses, agates, saphirs, cristaux de roche, annonciatrices d'un vin précieux. Le Château Rayne Vigneau, se distingue par un style élégant tout en équilibre entre finesse et rondeur. Le millésime 2006 est net, équilibré, parfumé et agréable. La pourriture noble, véhiculée par le champignon botrytis cinerea, s'est installée à la mi-septembre et s'est répandue aussitôt, d'une manière presque explosive. Il a fallu réagir très vite, tout en suivant une météo difficile ; ce furent des vendanges courtes et rapides, qui ont apporté au chai de petits rendements. 28 euros.



Et un bon foie gras pour accompagner tout ça ! Pour les fêtes Comtesse du Barry revisite le foie gras sous toutes ses coutures... so chic ! Ainsi cet admirable foie gras d'oie entier mi-cuit du Sud-Ouest et sa gelée de Sauternes aux épices. Une harmonie parfaite entre la finesse de l'oie, le caractère des épices (cannelle, badiane, muscade, gingembre) et l'élégance de la gelée de Sauternes. Petits plus gourmands : Version haute couture, quelques toasts de pain brioché tièdes et un verre de Sauternes sublimeront les saveurs exquises de ce duo « Ultra-chic ». bocaux de 180 g (foie gras) et 100 g (gelée). 52,50 euros. Tél points de ventes : 0 825 00 32 32 et www.comtesseclubarry.com



Corton Grand Cru « Le Rognet et Corton » 2005, Domaine Henri et Gilles Buisson. Le Corton rouge (100% pinot noir) est de couleur sombre. Il offre des arômes de fruits rouges frais (cassis, cerise) lorsqu'il est jeune, de truffe et de cuir quand les années l'ont mûri. La structure est solide par des tanins importants et une acidité bien relevée. Harmonie dans la souplesse et longue persistance récompensent les sages qui auront su le laisser évoluer. En belle harmonie avec un canard à l'orange, de belles viandes en sauces, un civet de lièvre, des noisettes de chevreuil ou fromages affinés. Prix départ cave entre 31 euros et 46 euros - www.domaine-buisson.com



Château de Goëlane. Bordeaux supérieur. Le millésime 2007 conforte son style fruité et féminin au travers de son assemblage. La robe est d'un beau rubis aux reflets carmins. Le nez est friand sur des notes de fruits rouges et de cerises burlat. Toujours fidèle à son tempérament, la bouche se révèle souple et charnue, dotée d'une structure tannique élégante et puissante qui relève avec intensité le caractère croquant des fruits rouges et noirs. La finale est savoureuse et intense. Accords mets/vin : charcuteries fines, grillades, volailles, rôti de veau Orloff, viandes rouges, fromages affinés. chez Simply Market. Entre 5 euros et 5,50 euros.





Domaine de Lagrezette : Dame d'Honneur.
Marguerite de Massault (1484-1556) : une femme de tête, qui a su gérer son fief de main de maîtresse et mettre à l'honneur son vignoble dès 1503. Une femme de cœur au nom de laquelle on fête aujourd'hui la 500ème vendange du Château Lagrezette. Un nez épicié aux saveurs de fruits noirs, de réglisse et de vanille puis une bouche puissante, tout en finesse et en équilibre. Une grande dame aux mains expertes d'Alain-Dominique Perrin. Chez les meilleurs cavistes. Cuvée Dame Honneur 2003 : 37 euros.



Château d'Arcins. Haut-Médoc Cru Bourgeois 2007. Le millésime 2007 affiche une robe profonde et intense. Le nez est rigoureux laissant deviner de subtiles nuances d'épices fines, de réglisse et de fruits noirs. La bouche se caractérise par une attaque souple suivie d'une trame tannique Ç sérieuse È et bien bâtie. La très belle finale laisse augurer d'un cru plein de promesse ! Accords mets/vin : terrine maison, agneau, canard au lard, belles pièces de boeuf, gibiers, plats en sauces, fromages affinés. Chez Nicolas. 13 euros.



Saint Joseph rouge cuvée « Deschants » 2007, Chapoutier. Cette cuvée est composée à 100% de syrah. Les vignes s'épanouissent ici sur un sol granitique légèrement acide sur la rive droite du Rhône sur les contreforts du Massif Central. La robe est d'une belle couleur grenat intense, violacé. Le nez est très floral sur la violette, le cassis, il évolue vers la réglisse et les épices. En bouche l'attaque est souple avec une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices. Il s'accorde avec des charcuteries ou un carré d'agneau aux fines herbes. Prix départ cave : 13,50 euros - www.chapoutier.com



Château Tour Prignac. Médoc Cru Bourgeois 2007, grande réserve. La robe est presque noire aux reflets violacés. Le nez impose son caractère au faisant preuve d'intensité mais aussi de richesse mêlant avec harmonie fruits rouges très mûrs et boisés aux accents de cacao, de café frais et de caramel blond. Attaque puissante et soyeuse. Le corps est plein avec un milieu de bouche porté par des tanins chaleureux et finement tramés. Les arômes intenses de fruits rouges juteux sont parfaitement portés par un élevage noble et distingué. La finale se décline longuement en distillant une complexité aromatique tout à fait impressionnante. Accords mets/vin : viandes rouges, canard, chapon de pintade, faisan, agneau rôti, chevreuil, lièvre à la royal, plats en sauces et fromages affinés. Il est également délicieux pour un simple moment de dégustation. Un vin taillé pour une longue garde. Vous pourrez donc le faire vieillir à plat, en cave et à l'abri de la lumière pendant de longues années (de 8 à 12 ans). Mais les grandes qualités de ce vin peuvent être appréciées dès aujourd'hui. Chez Nicolas. 12 euros.



Château Ferrande. Graves 2007. Le millésime 2007 présente une robe presque noire. Le nez impose immédiatement sa race : un fruit rôti par le soleil, un boisé fin, complexe et ses notes caractéristiques d'épices et de chocolat. En bouche, l'attaque est souple, le corps particulièrement charnu présente un touché suave et dense. Les arômes de fruits noirs sont pleins de charmes et de fraîcheur. D'un remarquable équilibre, ce grand vin de Graves au style très féminin est simplement irrésistible. S'accordera parfaitement avec les poulets fermiers, oie rôtie aux morilles, cailles au foie gras, veau, belles pièces de boeuf, plats en sauces, fromages affinés. Chez Système U. 8,95 euros.

Clairette de Die Grande Tradition, Jaillance. La Clairette de Die s'épanouit sous le soleil généreux de la vallée de la Drôme, à l'abri des puissants contreforts du Vercors. Cette cuvée 100% muscat réunit les meilleurs raisins de l'appellation. La robe est brillante, d'une belle couleur or pâle. Le nez dévoile des arômes de mangue, de litchi et d'agrumes ; la bouche est gourmande et d'une belle persistance aromatique sur la rose. Elle est idéale à l'apéritif, accompagnée d'un plat épicié sucré-salé ou avec un dessert chocolaté. Prix départ cave : 3,90 euros - www.jaillance.com

