CUISINE DE FRANCE
GÂTEAUX

GÂTEAUX ET BISCUITS TRADITIONNELS

RICHESSE DE NOS RÉGIONS

12 RECETTES
D'AILLEURS
BALADE AUTOUR
DU MONDE

MARCHÉ
DE SAISON
Artichaut,
épaule
d'agneau
et ananas
en majesté

AIL, GINGEMBRE, CURCUMA

DES SUPERALIMENTS DANS NOS ASSIETTES DANS NOS VERRES 16 nuances de syrah

# LETEMPS DE LA GOURMANDISE

78 recettes irrésistibles

L 13182 - 217 - F: 4,20 € - RD



#### CORNAS

Vincent Paris, Granit 30 2021, 27 €. Comme son nom l'indique, la syrah pousse ici sur des coteaux granitiques particulièrement pentus. Une situation idéale pour le cépage qui dévoile dès les premiers arômes des notes puissantes de fruits noirs et d'épices. Des notes qui se retrouvent dans une matière onctueuse, aux tanins enrobés et à la belle longueur.

#### **CROZES-HERMITAGE ROUGE** Domaine Jean Esprit, Perles noires 2021. 23 €.

Ce tout jeune millésime se montre déjà en parfaite forme, soyeux et velouté comme on les aime. Petits fruits rouges et réglisse composent une partition bien réglée, tandis qu'un boisé fin apporte une sensation chaleureuse agréable. N'hésitez pas à l'associer à une belle viande.



#### SAINT-JOSEPH

Vidal-Fleury, Saint-Joseph 2019,

Dès les premiers arômes, cette cuvée se montre tout en intensité et en juteux avec un fruité puissant, relevé par des épices douces. La bouche est ronde et gourmande, avec une texture veloutée qui enrobe le palais. La finale reprend des notes épicées très plaisantes.



# AINT-JOSEPH VIDAL-FLEURY

## 16 nuances DE SYRAH



### VIN DE FRANCE

Alain Jaume, Sy-rah Family 2021,

La réglisse s'impose dès les premières notes, vite bousculée par des arômes plus floraux qui rappellent la violette et la pivoine. La texture soyeuse de la bouche s'appuie sur une trame épicée qui s'impose en douceur. D'élégants tanins apportent de la structure et s'étirent en finale.



#### VAUCLUSE

Chêne Bleu, Héloïse 2015, 74 €.

Pour la cuvée prestige du domaine, ce millésime se montre généreux, avec des notes intenses de fruit et d'épices. Les petites baies noires occupent la matière qui s'amplifie au fil de l'aération. Rien de lourd cependant, surtout avec cette finale tout en fraîcheur. N'hésitez pas à le carafer pour en apprécier toute la complexité.



#### **VIN DE FRANCE** Château Le Grand Verdus, Gravière 2020, 19 €.

Graviere

De la syrah dans l'Entre-deux-Mers? Pourquoi pas! Le bouquet se montre dense avec des arômes de fleurs jaunes et d'épices douces. Une sensation qui se retrouve dans une matière onctueuse au joli grain. Belle allonge en finale qui rappelle le terroir bordelais. Une réussite.



#### **COSTIÈRES-DE-NÎMES** Château Beaubois, Un amour de syrah, 6,80 €.

Les entrées maritimes qui remontent de la Méditerranée apportent une touche de fraîcheur inattendue à cette cuvée qui se montre croquante et désaltérante. Violette, fraise et cassis entremêlent leurs parfums avant une pincée de poivre blanc qui vient relever l'ensemble



#### MÉDITERRANÉE Domaine des Masques, Exception 2021, 18 €.

Cette cuvée bio offre une belle ampleur aromatique où fruits noirs mûrs, tapenade et garrigue se partagent la vedette. En bouche, la trame fraîche transcende des notes de fruit, de chocolat et de poivre blanc. Si les tanins sont présents, ils se font discrets avant une finale en longueur. Quelques années en cave le sublimeront.



#### PAYS D'OC

Domaine Gayda, Gayda-Sphère syrah 2021, 9 €.

Ce vin vous entraîne, dès les premières notes, dans un univers sombre et complexe avec des arômes de myrtille, cassis et griotte qu'égaient des parfums délicats de violette et de pivoine. La bouche n'est qu'ampleur et équilibre avec une texture sensuelle, où le poivre vient relever les notes fruitées et réglissées.



Domaine Lafage, Néreda 2022, 12 €. Que de juteux et de fruité! La framboise écrasée est omniprésente, gourmande et salivante, tandis que des arômes floraux apportent de la délicatesse. Des notes qui se retrouvent dans une matière ronde et chaleureuse. soulignée par des épices douces et une touche poivrée en finale. Et la bouteille est consignée en plus.



#### **CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES** Clos des Fées, De battre mon cœur s'est arrêté 2022, 18 €.

Les coteaux granitiques, perchés à 600 m d'altitude, donnent à la syrah une intensité et une fraîcheur particulières. Sombre, presque noir, ce vin s'ouvre sur la gelée de groseille, les épices et la réglisse. Les fruits frais explosent en bouche dans une matière énergique. Le graphite marque la finale et donne envie d'en reprendre.



CÉPAGE SUDISTE S'IL EN EST, LA SYRAH SAIT S'ADAPTER À DE NOMBREUX TERROIRS. ON L'APPRÉCIE POUR SON FRUITÉ ET SA FRAÎCHEUR CARACTÉRISTIQUES QUI ACCOMPAGNENT SI BIEN LES PLATS DES PREMIERS BEAUX JOURS. Par Béatrice Delamotte



**VIN DE FRANCE** 

2020, 36 €

#### PAYS D'HÉRAULT

Le Pech d'André, Câline 2021, 16,80 €.

Bio et sans sulfites, cette cuvée fait ronronner de plaisir avec son bouquet intensément fruité où se déploient des arômes de framboise écrasée, de cassis et de cerise noire, relevés par des épices douces. En bouche, la fraicheur domine, gaie et entraînante. Les fruits sont toujours bien présents avec une touche réglissée en finale.



#### **SOUTH AUSTRALIA**

finale doucement amère.

Penfolds, Bin 28 Shiraz 2020, 40 € Cet assemblage de syrah de plusieurs vignobles (une spécificité australienne) témoigne d'un millésime chaud et sec. Les fruits noirs très mûrs, le chocolat intense et la griotte apportent leurs arômes intenses qui se retrouvent dans une matière très ample et charnue. Les épices sont bien présentes et la



#### LANGUEDOC

Paul Mas, Syrah classique 2022, 7 €. Dès les premières notes, les épices

viennent doucement chatouiller les narines, accompagnées de notes de cuir et de cassis. La bouche est plus florale (violette), mais les petites baies sauvages ne sont pas loin avec leur gourmandise acidulée et leur fraîcheur. On retrouve des notes poivrées dans une longue finale.

