

Famille du média : Médias spécialisés
grand public

Périodicité : Bimestrielle

Audience : N.C.

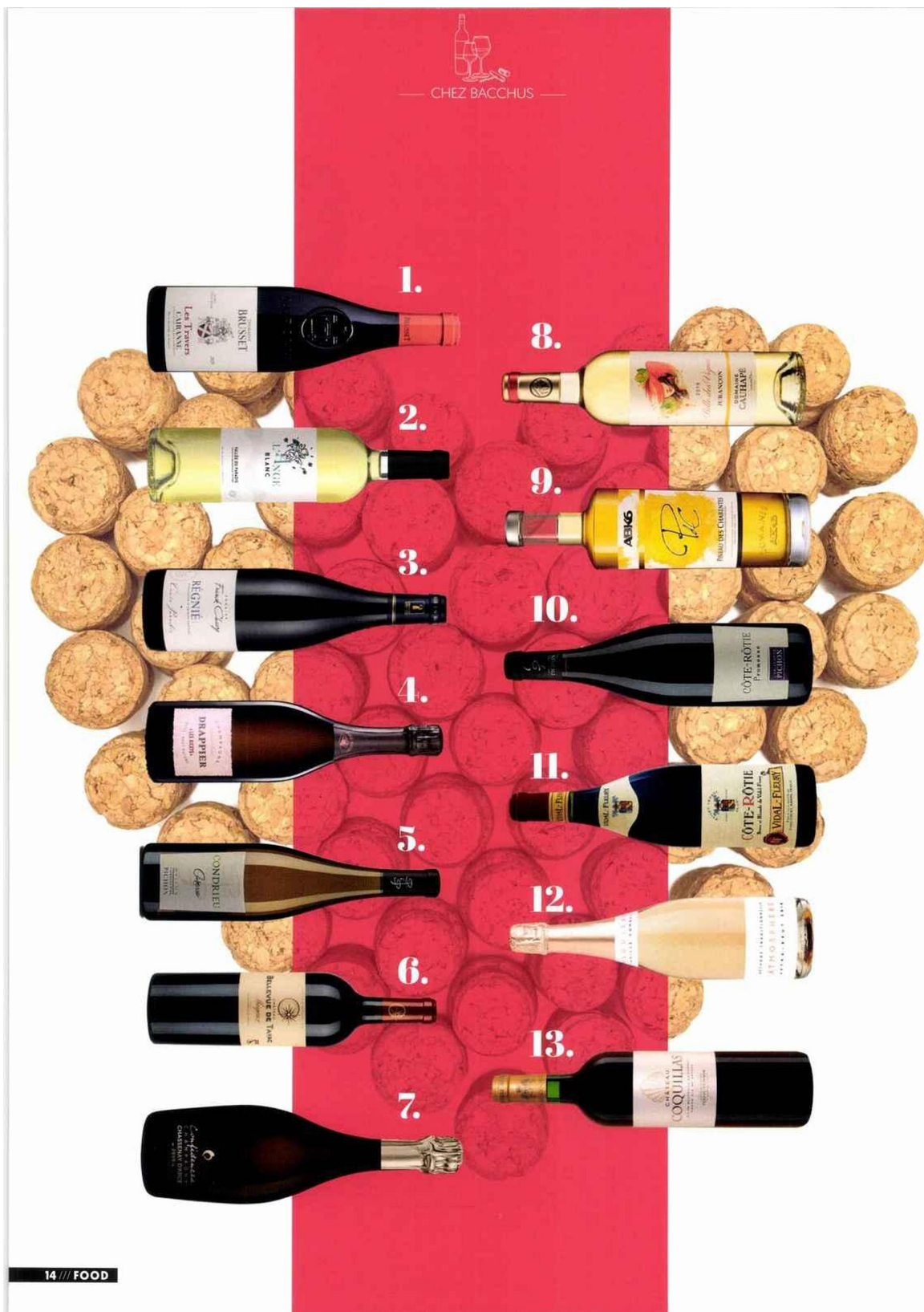
Sujet du média : Tourisme-Gastronomie

Edition : Février - mars 2022

P.14-17

Journalistes : -

Nombre de mots : 1667





Des Vins pour la Saint Valentin

1 LES TRAVERS 2020, CAIRANNE

ROUGE

Cépage Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Dégustation robe rubis soutenu, brillante. Nez complexe et fondu, fruité cerise-cassis, épice poivre noir-muscade, bâton de réglisse, une note tabac blond. Bouche ample et veloutée, harmonieuse entre une belle fraîcheur, des tanins soyeux et le fruit, longue sur la fève de cacao.

Accords tarte aux champignons, terrine de chevreuil, magret de canard, lotte au vin rouge et aux épices, faisan rôti, boeuf carottes, camembert.

Domaine Brusset, 11,50 € env.

2 L'ANGE BLANC 2020

Cépage Roussanne 85%, Marsanne 15%

Dégustation robe or doré, pâle et brillante. Nez fruité mandarine, citron, mangue, aneth, une touche estragon et poivre blanc. Bouche fraîche, croquante, agrumée jusque dans la finale.

Accords toasts à la tapenade noire, sushis, huîtres, pamplemousse aux crevettes, salade de fruits de mer, salade de chèvre, poisson grillé à la plancha.

Les Vignerons de Cascastal, 7 € env.

3 BOURGOGNE PICHON & FILS

Cépage Gamay

Dégustation nez complexe et gourmand, mûr, fruité fraise, finement épice cannelle-poivre. Bouche puissante, fondue, fruits noirs, épices, tanins veloutés jusque dans la longue persistance.

Accords planche de fromages et de charcuterie en apéritif, viande grillée au barbecue, volaille rôtie.

Domaine Franck Chavy, 9,80 € env.

4 LA GRIOTTE ROUGE

Cépage Pinot noir

Dégustation bouche ample et intense, griotte confite, sirop de violette, finale marquée par la chair blanche de pamplemousse et la lavande.

Accords salade de tomates, fraises et burrata, saltimbocca de veau à la sauge, polenta grillée, gigot confit.

Champagne Drappler, 43 € env.

5 CÉPAGE VIOGNIER

Cépage Viognier

Dégustation robe dorée, lumineuse. Nez floral lilas-fleurs blanches, fruits à chair blanche et citron, noisette, épice cardamome-cannelle-vanille. Bouche ample et harmonieuse entre la minéralité et une

grande fraîcheur, longue sur les agrumes et le poivre gris.

Accords terrine de poisson, escalope de veau à la crème, poisson ou poulet au lait de coco, brie.

Domaine Pichon & Fils, 55 € env.

6 CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC

2018, MARGAUX CRU BOURGEOIS

Cépage Merlot 70%, Cabernet sauvignon 20%, Petit Verdot 10%

Dégustation robe rubis profond à nuance noire. Nez intense et mûr, floral pivoine, fruité mûre-cassis-cerise noire, touche fumée puis épice vanille, pain grillé, noix. Bouche ample, fraîche et longue, des tanins charnus et mûrs, jolie longueur sur la fève de cacao, finale gourmande.

Accords carpaccio de boeuf, épaule d'agneau aux herbes, magret de canard, tajine aux pruneaux, osso iraty, tarte aux framboises, moelleux au chocolat.

Domaines Fabre, 35 € env.

7 CHATEAUBLANC

Cépage pinot noir 92%, pinot blanc 5%, chardonnay 3%

Dégustation bulle fine, robe jaune clair à reflets ambrés. Nez intense, gourmand, riche et mûr, complexe, floral rose, fruité coing, note fumée et minérale. Bouche ample et fondue, finale saline.

Accords saumon fumé, filet de sandre au beurre blanc, carré d'agneau aux herbes, côte de veau, comté, tarte tatin aux pommes, clafoutis aux griottes.

Chassenay d'Arce, 56,10 € env.

8 CHATEAU BOUILLON

Cépage Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

Dégustation robe grenat chatoyant. Nez frais et mûr de baies rouges et noires cassis-mûre-griotte, une note mentholée. Bouche équilibrée entre fruit, minéralité et des tanins fondus mais présents.

Accords charcuterie, thon ou saumon à la plancha avec poivrons-tomates, viande grillée, brie, picodon sec.

Château de France - Pessac-Léognan, 15 € env.

9 CÉPAGE CINSAULT

Cépage Cinsault, Grenache

Dégustation bulle fine et régulière, robe rose tendre et élégante. Nez délicat, notes d'abricot, fruits rouges et agrumes. Bouche équilibrée entre fraîcheur et rondeur, finale

élégante, fruitée et gourmande.

Accords à l'apéritif, desserts fruités [charlotte, sorbet, tarte].

Figuière, 19 € env.

10 BRUNE & BLONDE 2018,

CÔTE-ROTIÉ

Cépage Syrah 95%, Viognier 5%

Dégustation robe rubis, brillante. Nez intense et complexe, floral pivoine, fruits rouges mûrs vanille. Bouche fondue, minérale, petite note mentholée, harmonieuse entre richesse et fraîcheur, fruits rouges, cassis et épices jusque dans la jolie longueur.

Accords couscous royal, brie de Meaux, fromage de brebis.

Vidal Fleury, 39,90 € env.

11 BOURGOGNE PICHON & FILS

Cépage Syrah 90%, Viognier 10%

Dégustation robe rubis profond à nuance pourpre. Nez intense, vif et mûr fraise-groseille, muscade-vanille, tabac blond. Bouche ronde, croquante, épice, fruitée, fraîche et fondue jusque dans la longueur.

Accords terrine de campagne, tikka masala, faisan rôti, côte de boeuf, coulommiers.

Domaine Pichon & Fils, 42 € env.

12 BOURGOGNE PICHON & FILS

Ugni-Blanc

Cépage Ugni-Blanc

Dégustation robe dorée. Nez intense fruits exotiques-abricot confit, épices douces. Bouche soyeuse et généreuse, une pointe acidulée en finale.

Accords foie gras, fromage de chèvre, gâteau au chocolat, salade de fruits.

Domaines Francis Abécassis, 18 € env.

13 BOURGOGNE PICHON & FILS

Cépage Petit Manseng

Dégustation robe dorée. Nez fruits exotiques, agrumes, pain d'épices. Bouche ample et fraîche, croquante et fruitée, longue.

Accords foie gras mi-cuit, canard à l'orange, melon, cuisines sucrée-salée, tarte ou salade de fruits.

Domaine Cauhapé, 14 € env.

14 BOURGOGNE PICHON & FILS

Cépage Cabernet Franc

Dégustation bulle fine, robe rose dense et lumineuse. Nez intense et fin, floral rose, fruité petits fruits rouges, poire, pêche, finement épice poivre blanc et une pointe de cannelle. Bouche ronde et gourmande, fraîche, harmonieuse entre fruit, matière, épices, une note citronnée dans la longue finale.





Accords crevettes, sushis, Saint-Jacques aux agrumes, filet de poulet aux herbes, gratin de fruits de mer, soupe de fraises au poivre, tarte au citron, panna cotta au pain d'épices, compotée de fruits rouges, crumble.
Domaine Couly-Dutheil, 9,65 € env.

15 VAUDÉSIRS 2019, CHABLIS

Cépage Chardonnay.
Dégustation robe or pâle lumineuse, à reflets argentés. Nez fruits blancs pomme-poivre-coing, agrumes, finement épicé poivre gris, une touche de cannelle, amande fraîche, biscuit et estragon. Bouche fraîche et harmonieuse entre fruit, poivre et minéralité, longue sur le citron, saline en finale.

Accords Saint-Jacques aux agrumes, asperges vertes, crevettes sautées aux épices, sushis, saumon fumé, dos de cabillaud, lotte au poivre vert, chèvre mi-sec.
Jean Durup Père & Fils, 34,50 € env.

16 CONFIDENCES ROSÉ 2012, BRUT

Cépage pinot noir 86%, chardonnay 12%, pinot blanc 2%.
Dégustation bulle légère, robe saumonée, brillante. Nez complexe, floral violette, fruité fruits rouges et fruits confits, finement épicé. Bouche souple, harmonieuse entre fruits rouges [cassis, fraise] et suavité jusque dans la longue persistance.

Accords crevettes, saumon fumé, tarte chèvre et tomates, magret de canard, merguez aux fruits rouges, sorbet fraise.
Chassenay d'Arce, 66,30 € env.

17 SYRAH FAMILY 2020

Cépage Syrah
Dégustation robe dense, pourpre à nuance noire. Nez gourmand, complexe et intense, floral violette, fruits noirs. Bouche harmonieuse et équilibrée fraîcheur, fruité mûre-myrtille, épices, des tanins soyeux, une jolie persistance sur le cacao et mentholée en finale.

Accords légumes grillés à l'italienne, tarte à la tomate, moussaka, grillades, côtes d'agneau aux herbes, brie.
Alain Jaume, 8,90 € env.

18 GRANDE CUVÉE ROUGE 2019,

PIC SAINT-LOUP
Cépage Syrah 60%, Mourvèdre 35%, Grenache 5%.
Dégustation robe rubis lumineuse. Nez floral violette, fruits rouges fraise-framboise, épices poivre noir, garigue. Bouche gourmande et fondue, harmonieuse entre matière, fraîcheur et minéralité, longue.

Accords carpaccio, terrine de sanglier, faisane rôt, daube, brie.
Domaine de l'Hortus, 26 € env.

19 SAINT-AMOUR 2020

Cépage Gamay
Dégustation robe rubis profond. Nez mûr, fruits rouges fraise-cerise griotte, bâton de réglisse. Bouche épicée, minérale, fruitée, équilibrée entre matière et gourmandise jusque dans la longueur.

Accords terrine de lapin, côtes d'agneau aux herbes, rôti de veau aux champignons, pot-au-feu, chèvre sec, parmesan.
Maison Piron, 15 € env.

20 PAKHUS 2020

Cépage Roussanne
Dégustation robe intense, teinte dorée, reflets verts et nacres. Nez mûr, floral rose, cardamome et racine d'iris, fruité abricot, agrumes et gingembre confits, épicé cardamome, minéral. Bouche ronde et gourmande, minérale jusque dans la longue persistance.

Accords apéritif, plats exotiques.
Domaine Philippe et Sylvain Ravier, 13,50 € env.

21 HAUTE DENSITÉ 2019,

POUILLY FUME
Cépage Sauvignon Blanc
Dégustation robe jaune doré, à reflets verts. Nez délicat, fruits exotiques confits mangue, passion, ananas rôtis, miel. Bouche ample et fraîche, gourmande de vanille et brioche, puis vive, citronnée, notes d'orange sanguine en finale.

Accords crevettes, sushis, poisson mariné, sole, poulet au citron, chèvre mi-sec.
Château de Tracy, 44 € env.

22 CHÂTEAU HAUT SELVE

ROUGE 2019, GRAVES
Cépage Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Dégustation robe rubis. Nez intense de fruits rouges mûrs, chocolat, herbes provençales. Bouche ronde et fruitée, harmonieuse entre fraîcheur, gourmandise et matière, longue sur les fruits rouges, des tanins fondus, jolie longueur finement épicée.

Accords légumes grillés à l'italienne, magret de canard rôti aux cépes, brochettes de boeuf, paella, cantal, brie, parmesan.
Famille Lesgourgues, 17,50 € environ

23 L'ÉLÉGANTE DE CRUET

Cépage Gamay
Dégustation robe rubis clair. Nez fruité

cerise-raisin-fraise des bois, finement épicé clou de girofle-vanille. Bouche gourmande, fruitée, minérale en finale.

Accords apéritif avec des pruneaux au bacon ou verrines de légumes, vacherin aux fruits rouges.
Cave des Vins Fins de Cruet, 5,90 € env.

24 CHARME AUX DAMES,

BRUT GRIS
Cépage Pineau d'Aunis 100%
Dégustation bulle fine, robe rose saumon. Nez mûr, bonbon acidulé, fraise, estragon, une note minérale. Bouche fondue et fraîche, jolie longueur sur les fruits rouges.

Accords apéritif, crevettes sauce cocktail, tarte chorizo-cumin, quenelle de brochet sauce aurore, camembert.
Les Vignerons du Vendômois, 6 € env.

25 L'ANGE ROUGE 2020

Cépage Carignan 45%, Grenache 40%, Syrah 15%.
Dégustation robe rubis. Nez fruits noirs (mûre), une touche de réglisse et muscade, tabac blond. Bouche croquante, fruitée, harmonieuse et fraîche jusque dans la jolie longueur.

Accords apéritif avec petit saucisson audois, bouillons antillais, sauté de porc ou de volaille aux olives, petits farcis, coulommiers.
Les Vignerons de Castastel, 7 € env.

26 LAURENT B 2020,

CÔTES DU RHÔNE
Cépage Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Dégustation robe rubis avec une note fuchsia, dense. Nez intense et expressif, fruits rouges, prune, vanille-réglisse-fève de cacao, herbes aromatiques thym-laurier-romarin. Bouche ample et fondue, ronde, gourmande et fraîche, fruitée framboise, harmonieuse et longue.

Accords samossas à la viande, rillettes de canard, canard laqué, daube, chevreuil rôti, gouda vieux, parmesan.
Domaine Brusset, 8,50 € env.

27 COUP DE Foudre 2020,

ROUSSETTE DE SAVOIE
Cépage Altesse
Dégustation robe dorée, brillante. Nez mûr, citron et orange confits, brioche et frais, épicé cardamome. Bouche ample, veloutée et fondue, fruitée et finement épicée jusque dans la jolie longueur.

Accords gratin de fruits de mer, calamars à la plancha, saumon au four, coulommiers.
Domaine Saint-Cassin, 15 € env.



