

Flacons en fête

Des bouteilles à ouvrir pour le réveillon et d'autres à glisser au pied du sapin : nous vous avons préparé une sélection de vins et de spiritueux.

NICOLAS AGUIRRE

LES VINS

Cave de Turckheim, M

La Cave de Turckheim nous dit « M » et on l'en remercie. Extra-brut (c'est-à-dire sans ajout de sucre), ce crémant est surtout extra tout court. Avec ses fines bulles et sa vivacité, cet assemblage de pinot blanc et de chardonnay peut s'accorder de l'apéritif au dessert lors d'un repas de fête.

Chez les cavistes et sur cave-turckheim.com, 12,40 €.

Château l'Ermite d'Auzan, costières-de-nîmes

Si vous avez prévu du gibier, ne cherchez pas plus loin, ce costières-de-nîmes bio lui apportera le répondant nécessaire, sans toutefois rouler des mécaniques comme pourrait le faire un vin encore plus charpenté. Grâce à ses notes de réglisse et d'épices typiques du Sud, il peut aussi se marier avec une viande rouge.

Sur lermitedauzan.com, 8,90 €.

Domaine Christophe Pichon, syrah

On pourra reconnaître à Christophe Pichon d'aller droit au but. Et pourquoi pas le remercier de s'être (un peu) creusé pour baptiser cette cuvée « syrah » et pas juste « vin »... Une fois la bouteille ouverte, on comprend qu'il a en revanche passé le temps nécessaire à bien élever les raisins de cette parcelle toute proche de l'appellation Saint-Joseph. En simple IPG, cette syrah fait des merveilles et sera une alliée de choc pour une viande rouge.

Sur maison-christophe-pichon.com, 16 €.

Château Le Sablard, caractère sauvage 2023

Issu d'un cépage 100% sauvignon, ce bordeaux blanc (AOC Côtes de Bourg), étiqueté bio, est à la fois raffiné, puissant et goûteux au palais, avec des notes d'agrumes. Pour les fêtes, il sera parfait à déguster en apéritif ou pour accompagner une viande blanche ou un poisson au four. À un prix très abordable!

Chez les cavistes, 12,45 €.

Dumnacus Vignerons, chinon

Dumnacus Vignerons regroupe 180 viticulteurs de la Loire qui ont un objectif commun : porter haut les couleurs de leur région. Ils y parviennent avec ce chinon tout en souplesse ; ses six mois d'élevage sur lies n'y sont pas étrangers. Il propose un excellent rapport qualité-prix.

Sur dumnacus-vignerons.com, 8,50 €.

Cave de Pazac, veuve mathilde

Comme souvent dans la région nîmoise, les blancs sont issus d'assemblage. Celui de la veuve mathilde est fait de viognier (majoritaire), de marsanne, de grenache blanc, de roussanne et de vermentino. En bouche, cela donne forcément une belle puissance aromatique et des notes gourmandes de pêche ou d'abricot. Si vous voulez surprendre vos convives, servez-le en accompagnement d'un beau plateau de fromages, ça fera son effet. Et des adeptes!

Sur pazac.fr, 10 €.

© L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

