

<https://www.claireenfrance.fr/Vins-et-alcools-a-consommer-avec-moderation-Le-vin-du-mois-a-consommer-avec-moderation-Decembre-2021-de-joyeuses-bulles-de-fetes-et-quelques-tres-bons-vins-tranquilles-2104.htm>

## Décembre 2021 de joyeuses bulles de fêtes et quelques très bons vins tranquilles

Les voilà les apéritifs et repas des fêtes de fin d'année. Avec les mêmes questions : que manger et que boire pendant ces journées où le principal souci sera d'oublier, si possible en famille et avec de bons amis, les tracas du quotidien en espérant qu'ils ne se poursuivront pas l'année prochaine... La gaité sera de mise et il nous faut dès maintenant imaginer les outils qui nous permettront de la créer. Fidèle à ce rendez-vous, Claire en France vous propose quelques vins de qualité susceptibles de vous plaire. Des bulles, évidemment mais aussi quelques vins tranquilles qui feront le bonheur de vos papilles.

**Des bulles pour l'apéritif ou un repas entier.** On en trouve de remarquables un peu partout dans l'Hexagone. Territoire de bulles emblématique, la Champagne sait jouer son rôle de leader et la diversité de ses productions amène à se demander à qui confier ses flûtes pour les fêtes. Le lecteur de **Claire en France** sait que nous avons des préférences : [Alfred Gratien](#), [Charpentier](#), [Chassenay d'Arce](#), [Drappier](#), [Gimmonet](#), [Gosset-Brabant](#), [Gremillet](#), [Mailly Grand Cru](#), [Sanger](#), et bien d'autres découverts au fil de dégustations dans leurs domaines, à **Paris** ou ailleurs.

Sans omettre [Colin](#) qui nous séduit particulièrement cette année avec une cuvée millésimée 2016, "*La Croix Saint-Ladre*". C'est un Extra Brut Premier Cru Blancs de blancs, issu d'un terroir de **Vertus**, limono-crayeux et argile en surface, craie blanche en profondeur. qui offre à ce 100% Chardonnay le support idéal au développement harmonieux du cépage sur une vigne de 40 ans. Après la cuvée "*Parallèle*", c'est un nouvel hommage au Chardonnay rendu par **Colin**.

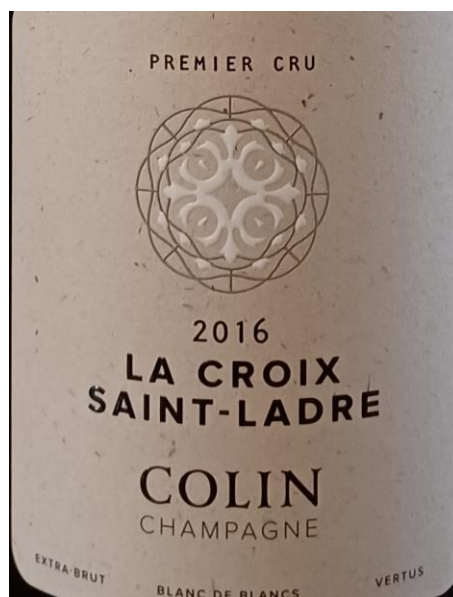
On y retrouve les notes d'agrumes, une grande fraîcheur accentuée par une touche iodée. En plus de l'apéritif, ce vin accompagnera fort bien tout un repas à tendance exotique, une lotte au curry, un rijsttafel indonésien, un biryani de poisson ou de crevettes.

### Champagne Colin

101 avenue du Général de Gaulle  
51130 Vertus - Blancs Coteaux  
FRANCE

Tél. : 00 33 (0)3 26 58 86 32

Fax : 00 33 (0)3 26 51 69 79



Outre les Champagnes, nous aimons bien les Crémants à **Claire en France**. Il s'en produit de remarquables dans toutes les régions viticoles. Si l'on aime bien ceux d'**Alsace**, du **Jura**, de **Touraine**, de **Limoux**, il faut reconnaître que ceux de **Bourgogne** ont conquis depuis longtemps leurs lettres de noblesse. Prenez chez [Veuve Ambal](#), le crémant *Tastevinage* ou, un peu plus modeste mais excellent sa *Grande Cuvée* habillée d'or pour les fêtes, vous avez des crémants très aimables qui raviront vos invités. Sur une volaille à la crème, ils seront parfaits.



**Veuve Ambal** Rue du Pré Neuf,  
21200 **Montagny-lès-Beaune**  
03 80 25 90 81

### Côté rouges

Nous avons testé pour vous quelques flacons remarquables et à tous les prix.. Le **Languedoc** poursuit sa quête de qualité avec par exemple la cuvée *Prestige* de la [Cave de Roquebrun](#), un assemblage très réussi de Mourvèdre à 60%, de Syrah et Grenache à égalité, pour un vin aux notes épicées qui conviendra aux viandes rouges et au petit gibier. C'est un *Saint-Chinian* 2018, de même que le *Via Nostrum* des [Vignobles Foncalieu](#) qui doit son nom à la voie romaine la voie **Domitia** qui serpente dans le vignoble local. Un autre vin aux notes d'épices douces et de fruits rouges avec des tanins très souples. Accord parfait là également avec une bonne viande rouge bien persillée.

Dans le même secteur géographique, la cave coopérative de **Cers**, [Alma Cersius](#), aux portes de **Béziers**, élabore sous son nom des vins puissants et délicats dans les trois couleurs. 160 vigneronns en sont adhérents. Leur "*Coteaux de Béziers*" rouge est l'exemple même d'un vin charpenté, élégant, pour s'accorder, lui aussi, avec une bonne viande rouge.



Encore dans le beau **Languedoc**, la [Famille Fabre](#) à **Luc sur Orbieu** élabore, de belles cuvées à partir de ses différents domaines, Retenons celle du **Château Fabre-Gasparets** un cru *Boutenac* 2018, appellation communale des **Corbières**, reconnue par l'INAO en 2005. Cette cuvée de Carignan, Syrah et Mourvèdre s'avère complexe, raffinée, capable d'accompagner dignement un gigot d'agneau à la broche ou une omelette aux cèpes à la pointe d'aïl.

**Corbières** encore avec cet "*Héritage de Bonnafous*" 2018, de la cave des [Vignerons de Cascastel](#). 35 % Carignan, 30% Grenache, 35 % Syrah donnent un vin complexe fleurant bon la garrigue, des tanins

soyeux et une belle longueur. A servir sur :terrine de gibier, carré d'agneau, daube de bœuf, rôti de pintade aux champignons, chèvre sec.

Le [Château Vaugelas](#) de la famille **Bonfils** qui possède plusieurs domaines a élaboré un *Corbières Cuvée V* 2019 fait de Grenache Noir 30%, Carignan 10%, Syrah 55%, Mourvèdre 5%. d'une grande élégance. de la rondeur sur des arômes de fruits rouges et de réglisse. Parfait sur une assiette de viande rouge grillée garnie de ratatouille.

Les [vignobles Foncalieu](#) savent tirer le meilleur parti de leur *Château Haut-Gléon* dans la vallée du Paradis. Témoin ce *Corbières* 2017 à la bouche généreuse, aux arômes de fruits noirs, de poivre et de cacao, dense et fin, qui conviendra à un magret de canard, à une moussaka, à une viande en sauce. Un vin de fête assurément.

"*Le Lien*" 2016, autre vin de **Foncalieu**, est un *Minervois*, plus puissant (14,5°) avec une belle structure, qui conviendra à un gibier en sauce.

Du *Pic Saint-Loup* et du [Domaine de L'Hortus](#) nous vient "*Le Dit de l'Hortus L'Ombrée rouge*" 2019, un vin issu du terroir de "l'Ombrée", une parcelle de milieu de côte exposée nord. Sols bruns formés sur des éboulis d'éclats calcaires du crétacé. Pentas de 20% et une altitude de 250 mètres. La Syrah (ici à 100%) y trouve avec la garrigue et le concours des papillons locaux de quoi donner le meilleur. Cela se traduit par un vin superbe aux arômes de fruits noirs bien mûrs, des notes presque sauvages que tempèrent des tanins soyeux, avec une longue finale très équilibrée entre fraîcheur et velours. Si **Yves Orliac** voit bien son vin accompagner une salade aux calamars, des escargots à la languedocienne, ou une terrine de lièvre, je l'imagine bien également avec une fricassée de chapon aux morilles. A vous de décider !



Si le **Languedoc** affiche cette année quelques belles cuvées, quittons maintenant la région pour aller déguster du côté de **Nice**. L'appellation *Bellet* est peu connue. Le [Château de Crémat](#) en est au coeur. Il est situé sur les hauteurs de la ville, sur les collines de **Crémat**, **St Sauveur** et **Saquier**, et c'est le seul vignoble urbain possédant une AOC. Il produit des rouges à partir de Folle noire et Grenache, ainsi que des blancs faits de Rolle et de Chardonnay. Cette cuvée de rouge est bien représentative du savoir-faire du domaine. Un vin charnu, gorgé de soleil, souple et enjôleur.



Remontant le Rhône voici un *Côtes du Rhône-villages* de *Visan* 2020 signé [La Florane](#). "*Je ne souffre plus*", la cuvée annonce le parti-pris du domaine. De la viticulture Bio. 50 % Grenache / 50 % Syrah sur des galets roulés à 400m d'altitude, un élevage en cuve béton sur lies totales pendant cinq mois, cela nous donne un vin fruité et souple, à boire jeune de préférence. Je le verrais bien sur une assiette de jambon ibérique.

Ub détour par les *Coteaux champenois* nous emmène à [Mailly-Grand cru](#) pour déguster ce pinot noir 2018 et 2019 C'est la nouveauté chez **Mailly** plus connu pour ses belles bulles. Une réussite. Subtilité, fraîcheur, velours, tout pour plaire avec un chapon braisé ou une araignée de boeuf, voire une noix de veau crémeuse. Un vin inhabituel.pour des repas de fêtes. A tenter. .

Revenus dans l'Ouest, un arrêt dans le **Bordelais** au [Château de Lamothe- Cissac](#) nous permet de déguster un *Haut-Médoc* 2016 de caractère. La cuvée *Vieilles vignes*, c'est l'une des grandes cuvées de

la famille [Fabre](#), propriétaire du domaine. Très vieilles vignes (âge moyen 60 ans), petits rendements, le vin est élevé pour être un grand vin de garde. Peut être bu jeune mais il convient de le carafier au moins un heure. On découvre alors un vin d'une grande complexité aromatique avec des notes de girofle, de tabac blond, d'épices. Puissant et généreux, il pourra accompagner élégamment un gigot d'agneau, une côte de boeuf bordelaise avec une persillade de cèpes. Cette cuvée est saluée par de nombreux guides.

Notons que les [Domaines Fabre](#) font partie intégrante du [Club Vignobles et Signatures](#) qui associe 19 entreprises familiales du Vignoble français/

### Un rosé

C'est "*Miss Alma*", le rosé de la [cave Alma Cersius](#). Un Pays d'Oc 2020 rosé charmeur à l'instar de son étiquette. En apéritif ou sur une assiette de charcuteries.



### Blancs

**Cersius** encore avec cette assemblage de Chardonnay, Sauvignon et Viognier: un *Coteaux de Béziers* délicat, à servir sur un poisson grillé ou un plateau de fruits de mer.

Le [Château de Tracy](#), domaine familial très ancien créé sur un éperon rocheux dominant la Loire, a élaboré une cuvée originale baptisée *HD*, pour *Haute Densité*. Cela illustre un mode de culture très particulier dans lequel ce sont 17000 pieds de Sauvignon qui sont plantés à l'hectare au lieu des 7000 pieds/ha habituels. La vigne doit donc aller chercher ses ressources en profondeur et le rendement est très faible : 20hl/ha. Un pied de vigne ne produit, en moyenne, qu'un seul verre de vin ! Celui-ci s'avère très fin, vif, structuré, avec des arômes d'agrumes, de vanille, de bois et une finale poivrée. Un blanc d'exception à servir sur une belle sole grillée.

A **Visan**, le **Domaine La Florane** produit en Bio et dans les trois couleurs des cuvées baptisées "*A fleur de pampre*". Pour le blanc c'est un assemblage étonnant de Marsanne / Roussanne / Viognier / Bourboulenc / Grenache Blanc / Clairette. Un vin tout simple, rien à voir avec le HD du Château de Tracy, mais très frais, beaucoup de vivacité, plutôt long en bouche. Sur des huîtres, il conviendra parfaitement.



Terminons par un vin doux "*Patience*", un *Condrieu* 2018 issu d'une récolte tardive de Viognier de la [Maison Christophe Pichon](#). Sur un foie gras, un roquefort ou... sur une galette à la frangipane (début janvier). c'est le vin qu'il vous faut !

*Joyeuses fêtes de fin d'année*  
*Guy Riboreau*

[0](#)

Créé le : 04/10/2021 - Mise à jour : 01/12/2021