

<http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/secrets-de-cave-gibier-et-viande-aux-menus-de-fetes/>

## **Secrets de Cave : Gibier et viande aux menus de fêtes !**

28 décembre 2024 0 [MADE BY F&S Secrets de Cave](#)



*Que ce soit un civet de sanglier ou un faisan en cocotte, un filet de boeuf en croûte ou un magret de canard au miel.. un vin rouge s'impose ! Nous avons choisis pour vous quelques jolies bouteilles...*

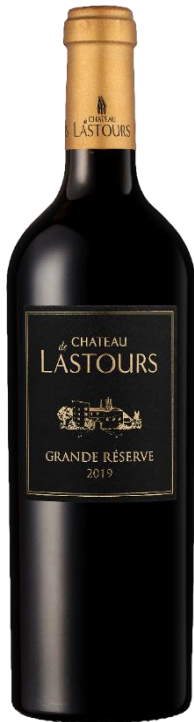
Par **Dominique Homs-Vailhé**

**[Domaine Pichon Père & Fils](#) Palisse AOC St Joseph rouge 2022 100%Syrah**



Complémentarité gourmande avec une grillade de Côte de boeuf . Vente au Domaine et sur le site <https://maison-christophe-pichon.com/> Prix 34€

**Château de Lastours Grande Réserve Rouge 2019 AOP Corbières** En conversion BIO . Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan



Un superbe vin de fête à associer avec des plats de fête comme un rôti de chevreuil ou un lièvre à la royale Vente au Domaine chez les cavistes <https://www.chateaudelastours.com/> Prix 39€

**Château de Ferrand 2019 Grand Cru classé Saint Emilion** 73% Merlot et 27% Cabernet franc.  
BIO



Il fera merveille avec le traditionnel Chapon de Noël farci aux marrons .Disponible à la propriété et sur le site <https://www.chateauferrand.com/> Prix : 38€

**Crouzeilles-Côte-Abeilles – AOC Madiran** 90%Tannat 10% Cabernet Sauvignon



Recommandé avec un cœur de filet de bœuf à la crème de cèpes...Disponible à la propriété et chez les cavistes [www.crouzeilles.com](http://www.crouzeilles.com) Prix: 25 €

**Château du Moulin-à-vent Les Vérillats AOC Moulin-à-Vent 2022** 100%Gamay – en conversion bio



Il s'associera agréablement avec un confit de canard Chez les cavistes  
<https://www.chateaudumoulinavent.com/> Prix : 32€

**Echo de Lynch-Bages Famille J.M.Cazes 2018 Pauillac** 62 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot et 2 % Cabernet Franc.



A privilégier avec un faisan rôti ou un civet de sanglier aux herbes Chez les cavistes  
<http://www.lynchbages.com> Prix: A partir de 40€

**Domaine Dupuy de Lôme “Les Grès” AOP Bandol Rouge 2019**, 90% Mourvèdre  
10% Grenache.



Le gigot d'agneau et le magret de canard au miel seront ses meilleurs amis . Au Domaine, chez les cavistes, en CHR <https://dupuydelome.com/> Prix: 35€

**L'Abbaye Sainte Marie de Pierredon “Inition” Rouge IGP Alpilles** 100% de Merlot



A boire avec une côte de cochon ibérique Pata Negra grillée. Disponible au caveau et sur le site <https://abbayedepierredon.com/> Prix 38 €

**Prosper Maufoux Gevrey Chambertin rouge AOC Gevrey-Chambertin 2020 100%Pinot noir**



Ce vin sera excellent avec un coq au vin traditionnel Chez les cavistes et sur le site <https://prosper-maufoux.com/> Prix 55,60€

**E Guigal Vignes de l'Hospice AOC Saint Joseph 2021 100%Syrah**



Brochettes d'agneau et boudin noir poêlé aux pommes rainettes du Vigan seront les bienvenus.  
Vente au Domaine et chez les cavistes <https://www.guigal.com/fr/> Prix 65€

**Le Petit Ballon** Domaine Tempier – Rouge Classique 2021 AOP BANDOL Mourvèdre,  
Grenache, Cinsault, Carignan .



Une jolie bouteille sélectionnée par les sommeliers du Petit Ballon pour déguster avec une  
canette à l'orange. <https://www.lepetitballon.com/> Prix: 38,00€

**Clef de Saint-Thomas** Châteauneuf du Pape rouge 2020 33% Grenache – 33% Syrah – 33%  
Mourvèdre



A déguster avec un civet de lièvre ou une gigole de chevreuil aux aïelles. Chez les cavistes et  
boutique en ligne [www.calissanneboutique.fr](http://www.calissanneboutique.fr) Prix: 37€

**Edouard Delaunay** Premier cru Nuits-Saint-Georges “Les Poulettes” 2021 100% Pinot Noir .



Il sublimerait une belle côte de bœuf Black Angus. Chez les cavistes et sur le site <https://edouard-delaunay.com/> Prix 90,00 €

**Mas Llossanes** “Pur Carignan” IGP Côtes catalanes BIO et Biodynamie .



Expression du terroir d'altitude catalan, ce vin est une cuvée confidentielle parfaite pour les fêtes avec du gibier. A la cave du Domaine et sur le site <https://masllossanes.fr/> Prix:45,00€

**Pomerol AOC – Château Lafleur Du Roy 2018** Merlot Noir 85%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 5%



Il accompagnerait un filet de bœuf en croûte ou un rôti de biche Grand Veneur. Dans les magasins Grand Frais partout en France <https://www.grandfrais.com> Prix: 24,99€

Dans les