Visualiser l'article

Décembre 2018 : quelques très bons flacons pour les fêtes

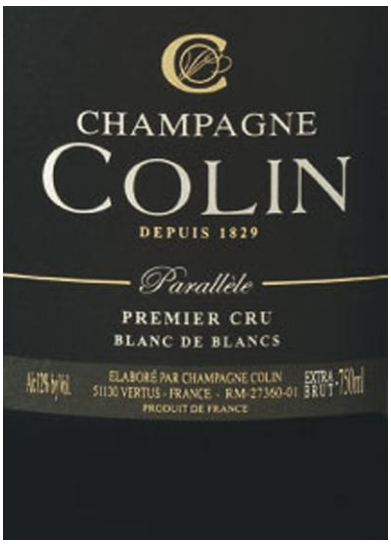
empératures hivernales après un automne doux, messages publicitaires vous faisant croire au Père Noël... les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et chacun se demande, en fonction de ses moyens, ce qu'il sera possible de mettre au pied du sapin, dans les assiettes et dans les verres... Pour ces derniers, Claire en France vous a concocté, comme d'habitude, une aimable sélection de vins qui pourraient bien vous plaire, après nous avoir séduits lors de dégustations. Vins de fêtes donc que vous saurez associer à des mets délicats, en fonction des accords que votre palais - et votre fantaisie - vous amèneront à tenter. Bien entendu, les "Vins du mois" de toute l'année 2018 pourront également vous être utiles l'heure des choix venue.

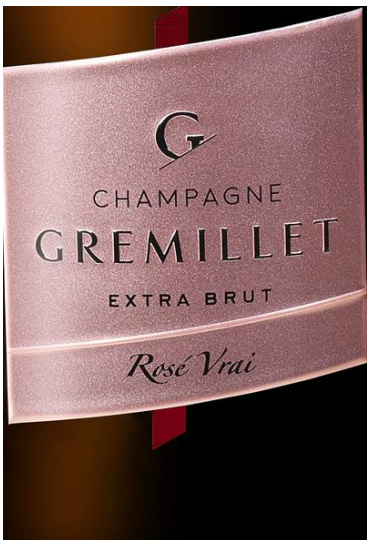
Bon mois de décembre et très bonnes fêtes de fin d'année !

Bulles par-ci, bulles par-là...

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article





"*Champagnez vous*", comme nous y invitent chaque année en octobre, les producteurs de la Vallée de la Marne. Il est vrai qu'on trouve dans cette région d'excellents champagnes. Voir le reportage que nous lui avions consacré en 2015, avec plein de bonnes adresses.

Dans les Maisons champenoises que nous aimons bien, pour la qualité et la diversité de leurs champagnes, voyons ce que nous pouvons vous proposer de choisir pour les fêtes :

Tous droits réservés à l'éditeur

Champagne Alfred Gratien : deux cuvées festives. Un Brut blanc millésimé 2005 et un Brut rosé, l'un et l'autre ayant subi une première fermentation en fûts de chêne de 228 l, comme il est de tradition chez les Jaeger, chefs de cave de père en fils (dernier en date : Nicolas) dans cette belle maison d'Epernay. Légéreté et raffinement à l'apéritif pour le Brut rosé qui manifeste une délicate acidité (35,65€), de l'opulence. Une grande complexité pour le Brut blanc 2005 qu'on verrait bien accompagner une belle volaille ou un poisson en sauce crémeuse. Bouteille seule : 59€. En coffret avec 2 flûtes : 63€.

Champagne Colin, Depuis Vertus, les cuvées se succèdent avec le même souci de qualité manifesté par la 7ème génération de cette maison familiale. La Cuvée Parallèle, un Extra Brut Blanc de Blancs, Premier Cru, est composé à 100% des meilleurs Chardonnays du Domaine. Sa minéralité et sa salinité en feront le compagnon idéal des crustacés. Elégant, extrêmement pur et naturel, ce Champagne de la Côte des Blancs sera parfait également à l'apéritif. (Prix TTC : 27 €).

Champagne Drappier : les lecteurs de Claire en France connaissent bien cette bonne maison auboise dont les différentes cuvées honorent la production du département. La Grande Sendrée 2008 sera, comme les cuvées qui l'ont précédées, un Champagne d'exception, avec sa grande finesse,. pour les repas de fin d'année. (50€.)

Champagne Pierre Gimonnet & fils : un Premier Cru Brut nature 2012 Oenophile non dosé, à partir d'un assemblage de trois Grands Crus (dont Cramant et Chouilly) et d'un 1er Cru . C'est la 15è cuvée non dosée de Gimonnet, grâce à son équilibre naturel, commercialisée en tirage limité. Elle a fait l'objet d'un vieillissement sur lies de six ans. Un Champagne racé qu'on verrait bien sur un plat de langoustines, voire un homard Thermidor. 36€

Champagne Gremillet Retour dans l'Aube avec ce Rosé vrai, un rosé de saignée concocté par Jean-Christophe Gremillet, le chef de cave de cette bonne Maison familiale installée sur la Côte des Bar, non loin des Riceys. Des arômes de fruits secs, de noisette et d'amande, de la vivacité, de la fraîcheur et de la rondeur aussi, pour un apéritif joyeux autour de snacks marins entre gens raffinés. (38€)

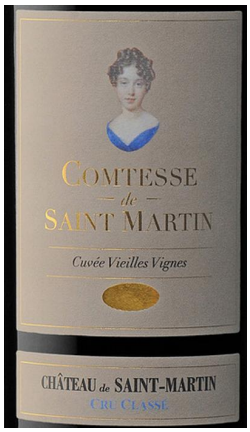
Champagne Mailly-Grand Cru : un Extra Brut millésimé 2011 composé à 75,1% de Pinot noir et 24,9% de Chardonnay, vinifié sous bois, avec un dosage très faible ; 2,6 gr/l. Une compoisition parcellaire à partir de 35 lieux-dits, élaborée comme une oeuvre musicale par le chef de cave Sébastien Moncuit. Ce Champagne très fin et minéral accompagnera avec brio tout un repas de fruits de mer et poissons. Il confirme le savoir-faire de cette belle coopérative de la "montagne" de Reims. (35€).

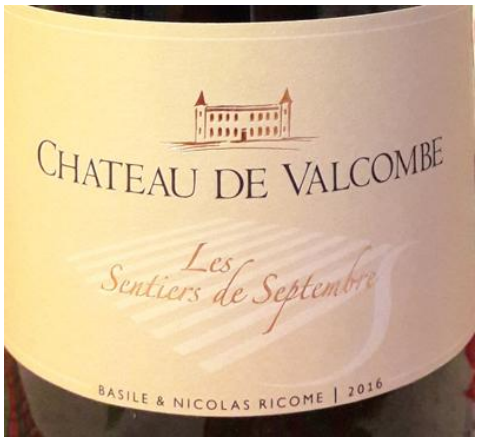
Tous droits réservés à l'éditeur

D'autres bulles (dans un autre registre que les Champagne, évidemment) :

Ackermann a repensé ses habillages pour les fêtes et si l'on aime les rosés de Loire effervescents à base de Pineau d'Aunis (appelé aussi Chenin noir), ce qui est notre cas à **Claire en France**, on trouvera avec la *Cuvée X Noir* un vin trés agréable, désaltérant, aux fines bulles, pour l'apéritif. (A prix très doux : 6,20€).

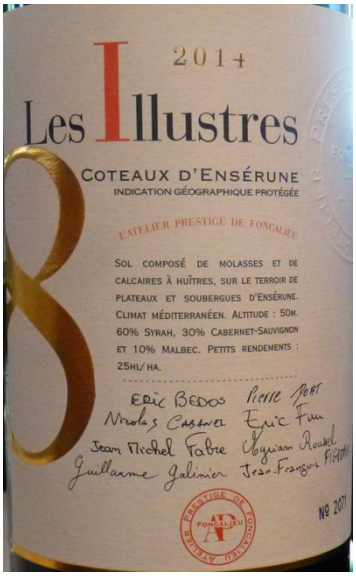
Vers les rouges

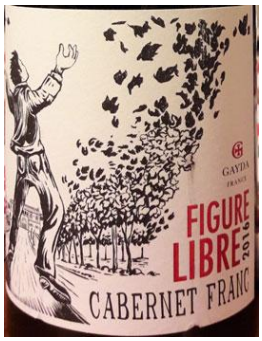




Tous droits réservés à l'éditeur

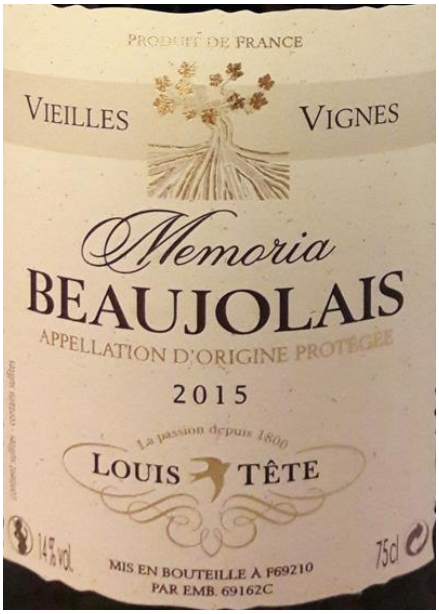
Visualiser l'article





Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Château Batailley : un Pauillac, Lions de Batailley 2015 qui fait référence aux deux superbes lions qui gardent le portail de la cour d'honneur du château. Un vin issu d'une majorité de Cabernet Sauvignon, cépage idéal qui s'épanouit parfaitement sur le sol de graves de Batailley, associé avec des Merlot. C'est un vin qui se déguste parfaitement jeune mais sait aussi très bien vieillir. Assemblage 2015 : Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 33%, Cabernet Franc 6%, Petit Verdot 1%. De la structure et de la finesse. Un Pauillac d'une grande élégance qui, servi à 14°C, accompagnera l'agneau, les gibiers, et les fromages crémeux. (Prix TTC recommandé : 30 euros sur www.lagrandecave.fr et chez les cavistes).

Château de Saint-Martin : Comtesse de Saint-Martin 2014. Grenache, Syrah et Carignan pour cette cuvée à la robe pourpre carmin. Son nez fin et fondu révèle des notes de fruits noirs, de pain d'épices et de réglisse relevées de notes mentholées et de cacao. La bouche est complexe et élégante avec des tanins de velours. La finale est harmonieuse tout en finesse.
Servie entre 15 et 17°, la Cuvée Comtesse rouge accompagnera un canard sauvage aux figues, un tournedos Rossini, un faisan au four ou encore un fondant au chocolat. (Prix TTC : 27,90 euros ; chez les cavistes, au domaine et sur www.chateaudesaintmartin.com/fr/boutique/)

Château de Valcombe Sentiers de septembre est un Costières de Nîmes d'une belle amplitude avec des notes de fruits noirs et de réglisse et une étonnante minéralité pour cette appellation. Cela est dû à la très fine couche calcaire qui traverse le vignoble au dessus d'une épaisse couche de galets roulés. Syrah 70%, Grenache 20%, Mourvèdre 10% sont ici élégamment assemblés. Un vin élaboré avec soin, qu'on voit bien

Tous droits réservés à l'éditeur

accompagner un boeuf Stroganoff dont la recette aurait été imaginée par un chef français, André Dupont, pour le comte Pavel Alexandrovitch Stroganov. (14,90 euros TTC).

Coteaux d'Ensérune VIgnobles de Foncalieu : Cuvée Les Illustres, un IGP 2014, bel assemblage de 60% de Syrah, 30% de cabernet sauvignon et 10% de Malbec. Un vin tanique, légérement boisé, avec une belle structure, des épices, élaboré par huit vignerons passionnés. Il sera parfait sur un gibier ou une côte de boeuf bien persillée. (19,90€)

Minervois Caihol Gautran rouge Cuvée Carretal. 2016. Un très beau rouge fait de Syrah, Grenache Noir et Carignan plantés sur le Causse du Haut Minervois, vers 200 m d'altitude. Un vin charnu, fidèle reflet de la garrigue qui lui donne ses épices, sa force et ses tanins bien fondus. Sa rondeur, sa structure, feront merveille sur une côte de boeuf, un coq au vin, voire une fondue d'agneau aux câpres.(12 € TTC au caveau, 72 € / 6 bouteilles. Le magnum : 25 € TTC).

Cabardès Maison Ventenac Puritaine rouge 2016. Un 100% Syrah, d'une très grande élégance gustative. Elevé en jarres de 539 litres, ce vin illustre bien la constante recherche de qualité, marque de fabrique de Ventenac. Pas de recours aux herbicides, respect des sols, assemblages subtils, les vins de la Maison sont d'une grande originalité. Fraîcheur, jolies notes de fruits rouges, bel équilibre, la cuvée Puritaine trouvera sa place face à un rôti de veau aux morilles ou une pintade à la crème.(18€).

Pays d'Oc Domaine Gayda Figure Libre 2016 est un Cabernet franc 100% issu d'une culture Bio. Il est volontairement fruité pour laisser le raisin s'exprimer lors d'une vinification naturelle. Ses arômes de paprika, de cassis et de cerise noire laissent présager un vin riche, structuré qui se confirme en bouche. Une acidité bienvenue et un grand raffinement (16€).

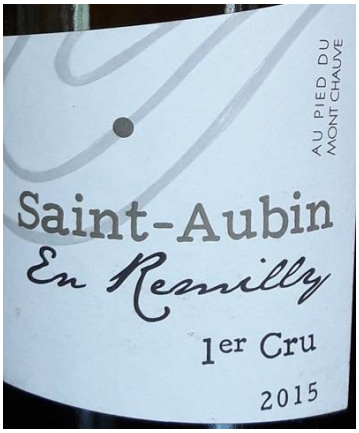
Pays d'Oc La Provenquière Cuvée P Malbec - Petit- Verdot. 2017. 70% de Malbec qui donne à ce vin sa structure et sa couleur foncée tirant vers le grenat. A servir sur un plateau de charcuteries ou un andouillette de Troyes/gratin dauphinois (5,95€).

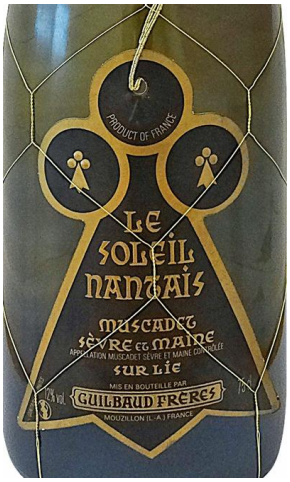
Beaujolais Louis Tête Memoria Reflet des pierres dorées 2015. Un bon Gamay aux saveurs de fruits rouges, de poivre, gourmand et vif. Parfait sur un jambon de Bourgogne et des petits rillons de Touraine (11,90 €).

Tous droits réservés à l'éditeur

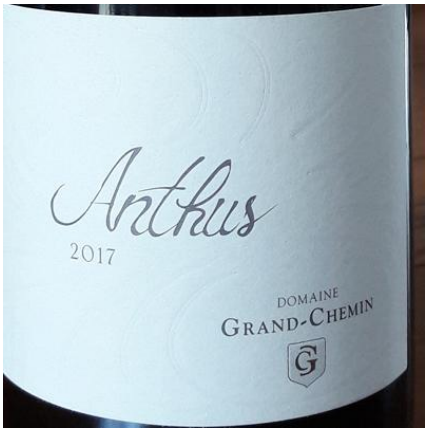
Visualiser l'article

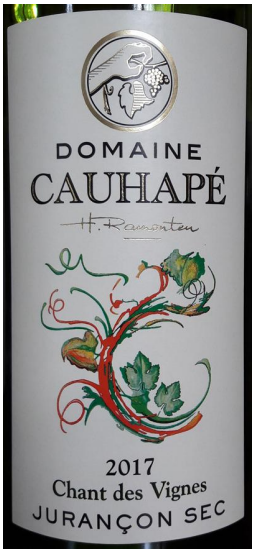
Des blancs





Tous droits réservés à l'éditeur





Au Pied du Mont Chauve (Domaines Famille Picard) ce Saint-Aubin 1 er Cru En Remilly Blanc 2015 est un 100% Chardonnay au nez légèrement toasté, agrumes et fleurs. En bouche : attaque juteuse et grasse. Vin qui possède du volume et de la fraîcheur. Servi à 12-14°C, il accompagne les viandes blanches, volailles et poissons tel un turbot. (Prix TTC : environ 39,90 euros chez les cavistes et au domaine).

Pays d'Oc Château de Valcombe : ce blanc 2017 IGP porte un nom singulier dont un trouvera l'explication fort logique au dos de la bouteille : "No sex for butterfly"... Au-delà du clin d'oeil, cet assemblage de Roussanne, de Grenache blanc et de Viognier vous offrira un bon moment de plaisir gustatif avec ses arômes de fleurs blanches, ses notes exotiques et sa grande fraîcheur. (10,90 euros TTC). Sous le même nom anglophone, le Domaine propose un rosé 100% Syrah.

Muscadet Guilbaud : "Soleil nantais", 2017, le cépage Melon sublimé. Le blanc sec qu'il vous faudra pour accompagner le plateau de fruits de mer ou la douzaine d'huîtres, voire un dos de cabillaud mariné aux herbes et citron. Un bel équilibre acidité-sucre et des arômes de fruits blancs, de la longueur en bouche, beaucoup de fraîcheur. Un vin élégant découvert lors d'une dégustation parisienne des vins du Club Vignobles et signatures dont est membre le Domaine Guilbaud Frères, (encore une lignée de viticulteurs). Leur devise : "Sérieux et Tradition". Ce Soleil nantais brillera dans vos verres de fin d'année. (7,20€, par 6 à la boutique en ligne).

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays D'Oc Domaine Grand Chemin cuvée Anthus 2017, un assemblage à parts égales de Viognier, Rolle, Chardonnay et Sauvignon. Un vin très agréable aux arômes persistants de fleurs blanches qu'on pourra servir sur une noix de veau, une fricassée de Saint-Jacques, un turbot grillé... (11,10€)

Jurançon Cauhape sec Chant des Vignes 2017. Ce bon domaine, membre du Club Vignobles et signatures, passe du moelleux au sec et inversement, traitrant Petit et Gros Manseng avec subtilité et élégance. Ce Jurançon mêle Gros Manseng (60%) et Camaralet et cet assemblage original débouche sur un vin frais, aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. A servir sur une salade de crevettes et pamplemousse, un poisson grillé. (11,90€) .

Rosés

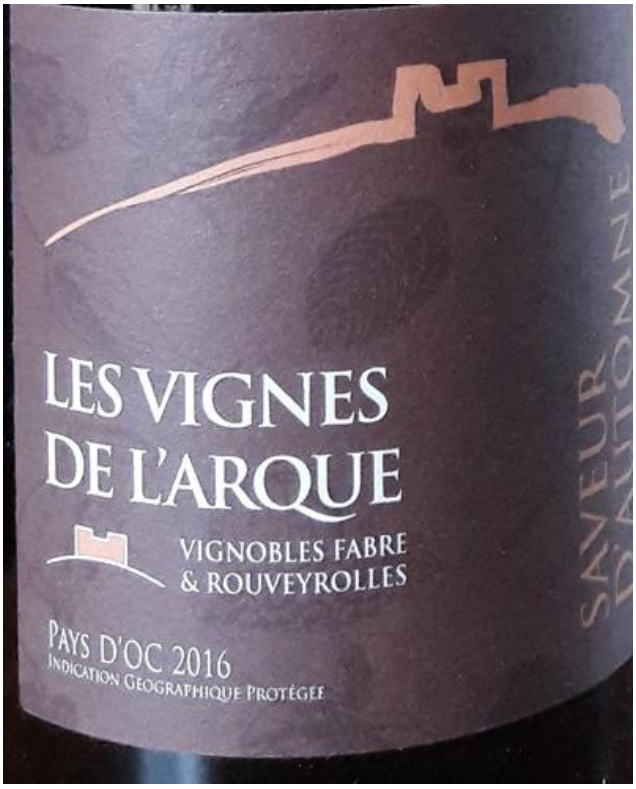
A l'apéritif, un rosé frais, floral, a son charme.

Pays d'Oc Calmel et Joseph Cuvée Villa blanche Grenache. 70% de Grenache noir, 30% de Grenache gris. Rafraichissant.

Vins moelleux

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Pays d'Oc Vignes de l'Arque Saveur d'automne. Un 100 % Viognier dont les raisins sur-mûris donnent un vin complexe où l'on retrouve une multitude de saveurs : coing, abricot, vanille, miel... A servir frais (12°) sur des fromages à pâte persillée, une salade de fruits, un gâteau au chocolat, un nougat glacé... (11€).

Très bonnes fêtes de fin d'année

Tous droits réservés à l'éditeur