



VINS DE FÊTES

> Gigondas

La maison Tardieu-Laurent s'attache à refaire des vins authentiques. Le Gigondas Vieilles Vignes 2012 est un assemblage de 90 % grenache, 5 % mourvèdre et 5 % syrah. Les vignes sont âgées de 70 à 100 ans pour les grenaches. Le vin est issu de raisins non éraflés. Ce gigondas s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs, de garrigue, de marinade. Le palais prend des touches d'épices et de cèdre. Le temps le transcendera...



Gigondas Vieilles Vignes 2012, 24 €.

> Madrague

Sur les communes de la Croix Valmer et de Gassin, entre le Lavandou et Saint-Tropez, le domaine de la Madrague produit des vins bio. La cuvée « Claire » est un rouge à la fois puissant et soyeux. Composé de 70 % de syrah et de 30 % de cabernet sauvignon, il présente des arômes de petits fruits rouges, de vanille, de café, de réglisse. En bouche, les fruits s'accompagnent de notes de torréfaction et toujours de vanille avec une touche de cacao.



La Madrague Cuvée « Claire » 2011, 13 €.

> Gaillac doré

Le domaine d'Escausses produit un remarquable gaillac blanc doux : la cuvée Vendanges Dorées. Elle est composée de mauzac blanc (30 %), loin de l'œil (60 %) et Ondenc (10 %). Les vendanges, début novembre, donnent des grains passerillés ou atteints de pourriture noble. Le vin est élevé douze mois en barriques. Le 2009 présente des arômes de fruits confits, de pain grillé, d'épices douces. Superbe équilibre fruité-sucrosité.



Vendanges Dorées 2009, 9,95 €.

> Bébian

En AOP Coteau du Languedoc, La Chapelle de Bébian blanc 2013 est composée de 50 % de grenache blanc, 40 % de roussanne, 10 % de clairette. L'élevage des jus s'effectue séparément pour chaque cépage, six mois sur lies. Le nez superbe mêle les senteurs de garrigue (cyste/genêt), la poire, la pomme, le miel, le fenouil et des notes confites d'agrumes. En bouche, des notes de pêche blanche et de poivre conduisent à une longue finale.



La Chapelle de Bébian 2013, 13,50 €.

> Brune & Blonde

Vidal-Fleury, fondée en 1781, fait partie des maisons emblématiques de Côte-Rôtie. La cuvée « Brune et Blonde » se nomme ainsi parce qu'elle est composée de jus provenant du sud-ouest du terroir, la Côte Blonde, et du nord-est, la Côte Brune... Le millésime 2010 a été élevé trois ans en foudres et en fûts. Le nez s'engage sur les fruits rouges frais, puis la violette et des notes poivrées. La bouche est sur le cassis, les fruits rouges et les épices.



Côte Rotie Brune & Blonde Vidal-Fleury 2010, 40 €.

> Santenay

Le Beauregard est l'un des Premiers Crus de Santenay les mieux situés, entre les villages de Santenay et de Chassagne-Montrachet. 30 % des raisins sélectionnés par le domaine Roger Belland sont mis en cuves sans être éraflés. Ce qui confère des qualités aromatiques. Le vin est élevé un an en fûts de chêne. Les fruits rouges dominent le nez avec également un léger boisé. La bouche mêle le fruit et les épices.



Santenay Beauregard 2011, 26 €.

> Un Cœur

La cuvée « Coup de Cœur » du champagne Colin est un extra-brut. Ce millésime 2004 est élaboré à partir des plus belles vignes de Vertus et n'est absolument pas dosé en sucre. Il a vieilli lentement pour développer des arômes des fleurs blanches, de pomme, de brioche tiède. La bouche, longue, est légèrement minérale avec des notes citronnées.



Cuvée Coup de Cœur Colin 2004, 45 €.

> La cuvée

Le champagne brut rosé de Billecart-Salmon est le fruit d'un assemblage de chardonnay, de pinot meunier et de pinot noir qui est là vinifié en rouge. C'est l'assemblage qui apporte la couleur rose pâle. Le nez entraîne sur les fruits rouges et les zestes d'agrumes. La bouche est marquée par la fraîcheur avec des notes de framboises et de groseilles.



Billecart-Salmon rosé, 55 €.

> De Gaulle

Dans les années soixante, quand il en avait le loisir, le général De Gaulle séjournait dans sa propriété de la Boisserie à Colombey-Les-Deux-Eglises. C'est là qu'il a découvert le champagne Drappier qu'il a souvent fait servir en sa demeure. La Cuvée Collection Charles-De-Gaulle est un assemblage de 80 % pinot noir et de 20 % chardonnay. Le nez est fait d'agrumes, de pomme, d'amande. La bouche onctueuse s'exprime sur des notes confites et de petits fruits rouges.



Drappier Cuvée Charles-De-Gaulle, 30 €.

Sélection Jean-Charles VERGUET
Photos DR

