



Vins et spiritueux

Sélection et texte : Philomène Nwall-Galen



Savoureux!

A l'occasion du 10^e anniversaire de sa gamme Zoémie, la **Maison Sousa** lance une cuvée spéciale nommée *Umami*. Inspiré de la notion de saveur à la Japonaise, ce millésime 2009 extra brut laisse une sensation douce et durable, tout simplement inimitable. **142 €.**



Cuvée Coup de cœur

Un nez expressif pour cette cuvée *Coup de cœur* Millésime 2004, *Vieilles Vignes* qui offre de délicats parfums d'acacia et de fleurs blanches assorties, rehaussés de saveurs de viennoiseries. La bouche, minérale et cristalline, aux subtils parfums de torréfaction offre une finale fraîchement citronnée. Ce premier cru extra brut Blanc de Blancs s'impose dès la première gorgée. A servir à l'apéritif, avec des sushis et fruits de mer. **45 €, Colin.**



Rosé sans alcool

Pour siroter en toute légèreté, les amateurs de vin soucieux de leur ligne ont un allié de poids: le *Rosé Night Orient*. Sans alcool, ce vin élaboré dans les règles de l'art viticole, apporte néanmoins toutes les saveurs et tout le bouquet d'un rosé de tradition. **5,49 €.**



Vin de Bourgogne

Sous sa robe d'un jaune intense, le *Pouilly Fuissé Domaine Rivet Vieilles Vignes 2013* est riche de senteurs complexes où le boisé fondu se mêle à la vanille épicée et au tabac blond. On retrouve en bouche la saveur de bois frais agrémentée de notes toastées qui laissent ensuite place à une touche de miel avant de finir sur une note de café torréfié. Un très grand vin, riche et complexe qui s'appréciera pleinement avec des plats aux saveurs subtiles. **13,80 €. Charnay-lès-Mâcon.**



Grand cru : un blanc pur et minéral

50 % chardonnay du Mesnil/Oger, 30 % chardonnay de Chouilly et 20 % de pinot noir de Verzenay, le champagne *Tanagra* passe haut la main le test de l'équilibre. Il s'ouvre sur un nez complexe d'agrumes, de brioche, de noisettes grillées et d'épices douces. Sa bouche, d'une grande finesse à l'attaque évolue sur une trame dense et voluptueuse. Il accompagnera aussi bien des fruits de mer que du poisson ou de la volaille. **65 €, Lombard et Cie.**

Noël en Blanc de Blancs

Pour les fêtes de fin d'année, la Maison **Duval-Leroy** propose six bouteilles de son prestigieux Millésime 2006 dans un coffret lumineux. Dans cette cuvée, les amateurs de grands Champagnes retrouvent la quintessence du Blanc de Blancs: le nez aromatique de mandarine, d'amandes chaudes et fleurs blanches se prolonge par une bouche fraîche et tendre. Sa fraîcheur exquise et sa complexité aromatique subliment et embrassent tous les mets d'exception. **490 €, le coffret de six cuvées.**



Vin d'Alsace

Voici une idée de cadeau originale pour faire découvrir aux palais les plus exigeants, l'une des principales particularités de l'Alsace: le vin. Ici, la trilogie *Vendanges Tardives de Wolfberger*. Elle met en scène chacun des trois cépages nobles – Gewurztraminer, Riesling et Pinot Gris - dans un écrin chic et raffiné. La Trilogie: **115 €** et le coffret à l'unité à partir de **39,95 €.**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.