



Côté boissons  
par *Olivia Delaunay*

# Trinquons ensemble !

Notre sélection pour recevoir ou offrir, mais dans tous les cas, pour faire plaisir.

## Bulles pour l'apéritif ou le dessert

Avec ces bouteilles en édition limitée, on n'hésite pas à festoyer ou à faire un charmant cadeau enrubanné !



Prosecco  
Mionetto,  
9,95 €



Cava Brut,  
Freixenet,  
10 €



**1 Champagne, cuvée Parallèle, extra brut blanc de blancs Premier Cru, 27 €, Colin.**

100 % chardonnay, une robe pâle, fines bulles, au nez de fleurs blanches et aux notes biscuitées.

**2 Crémant-de-bordeaux AOC, Bio Full 2018, 16 €, Bordeaux Vineam.**  
Bio et sans sulfites ajoutés les fines bulles de ce crémant seront de la partie de l'apéritif au dessert.

**3 Champagne, Côte Blanche, 27 €, Le Brun de Neuville.**  
Un joli assemblage de crus de la maison avec

un vieillissement sur lies. Des bulles raffinées, des notes fraîches et florales.

**4 Crémant-de-bourgogne brut 2016, Émérite, 12,20 €, Sainchagny.**  
Une complexité aromatique entre notes de fruits et fleurs blanches et arômes de pain grillé et de noisettes. À l'apéritif, avec des saint-jacques ou un risotto de la mer.

**5 Saumur AOC blanc brut millésimé, Trésor, 9,59 €, Bouvet Ladubay.**  
Délicatesse et simplicité pour ce saumur qui fêtera dignement Noël à l'apéritif.







## Avec une volaille

**6 Saint-émilion Grand Cru AOP, Château Peyroutas 2016, 15 €, Le Petit Ballon.**

Petite bombe de fruits et d'épices, cette cuvée bio de saint-émilion Grand Cru est une alliée de taille pour mettre tout le monde d'accord autour des tables de fêtes (et c'est un sacré challenge !). Idéal avec une dinde farcie aux marrons et aux fruits secs.

**7 Saint-estèphe, Marquis de Saint-Estephe 2018, 11,50 €, Producta Vignobles.**

Une belle robe d'un rouge profond, des notes de fruits noirs et d'épices avec des tanins délicatement fondus. Parfait avec une volaille aux marrons.

## Avec un foie gras

**8 My Sweet Mauzac, Clos Rocailleux, 14 €.**

Un vin blanc moelleux élégant et sans chichis, qui se mariera parfaitement au foie gras ou à un fromage à pâte persillée ou du comté.

Adresses p. 98



## Avec du poisson, des coquillages

**9 Mâcon-lugny, Cœur de Charmes, 2015, 13,95 €, Cave de Lugny.**

Un vin expressif aux notes de fruits exotiques relevées d'agrumes, parfait avec des saint-jacques ou un poisson sauce au beurre blanc.

**10 Riesling Grand Cru Schcenenbourg 2019, Château de Riquewihr, 18 €, Dopff & Irion.**

Un très beau riesling, au

nez intense, mêlant fruits jaunes et blancs avec notes d'épices. Parfait avec une volaille en sauce ou un feuilleté au foie gras.

**11 Muscadet de sèvre-et-maine Convergence, 2018, 9,50 €, Locus.**

De fines notes d'agrumes avec une pointe de salinité, ce vin s'accorde aux poissons les plus fins ou aux fruits de mer.



## Avec une viande

**12 Menetou-salon, Clos du Pressoir 2018, 13 €, Domaine Joseph Mellot.**

Une belle présence, des tanins fondus, ce vin a besoin d'accompagner un mets de caractère, pâté en croûte, pintade rôtie.

**13 Brouilly AOP, Cuvée Jules du Souzy 2015, 15 €, Château de la Terrière.**

Une robe rubis, un nez puissant aux arômes de cerise et mûre, une bouche croquante, ce vin

s'associe à une viande rouge, une terrine de gibier ou à de la pintade.

**14 Mercurey AOP, Vieilles Vignes 2018, 16,50 €, Domaine Tremeaux, Le Petit Ballon.**

Un vin complexe et élégant qui se marie aussi bien à un simple poulet rôti qu'à une délicatesse à une jolie pièce de viande en sauce.

## Côté cadeaux



**Puissant et très parfumé**  
Ce rhum des Philippines vieilli en fûts de chêne exhale des arômes de vanille et d'agrumes.  
**Baroko, 39,95 €, Don Papa.**

### Typicité et rondeur

Ce calvados est préparé avec des cidres de pommes du Pays d'Auge, une double distillation en alambics en cuivre et un vieillissement de 4 ans en fûts de chêne.

**Père Magloire, V.S.O.P (bouteille 70 cl + 1 verre de dégustation), 25,50 €.**

### Original

Un gin aromatisé par une infusion de mûres et de framboises fraîchement cueillies. Dans un coffret avec un poster à colorier avec crayons.

**Le coffret Bombay Bramble®, 32,90 €, Bombay Sapphire x Natacha Birds.**



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