



## Sélection : 24 vins pour se faire plaisir pendant les fêtes 2020

Quelle année particulière ! Confinés quasiment la moitié de l'année, bars et restaurants fermés et un été sans voyager... Mais la saison des fêtes peut enfin commencer ! Et quoi de mieux que d'ouvrir de jolis flacons avec ses proches pour oublier ? Pour cet opus 2020, la rédaction a sélectionné plusieurs bouteilles d'exception à mettre sur la table du réveillon... ou au pied du sapin.



### BULLES Veuve Clicquot La Grande Dame 2012

Premier nez sur les fleurs blanches, jasmin, chèvrefeuille, fleur de vigne qui s'ouvre ensuite sur des notes fruitées de groseille, poire et frangipane. En bouche, la cuvée dévoile des arômes pâtisseries d'abricot sec, noisettes, miel et sucre candi, entre élégance, caractère et profondeur. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay • **Terroir** : Grands Crus • **Prix** : 190€ – coffret Yayoi Kusama • **Accord** : Légumes, Caille, Raie, Oursin

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



#### Bollinger PN VZ15

A l'ouverture, des arômes de noyau de cerise, de fruits confiturés et de figue séchée se dévoilent. Riche et complexe, le nez développe ensuite un registre grillé et pâtisseries, accompagné de notes d'aubépine et de poiré. La bouche libère des saveurs de pêche et d'abricot, relevées par des notes de noisette et de fleur d'acacia. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Pinot Noir • **Terroir** : Verzenay, Ay, Bouzy, Tauxières • **Prix** : 89€ • **Accord** : Apéritif

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



De Sousa Cuvée des Caudalies

Nez fin sur des arômes boisés. Élégant et bien équilibré, il offre ainsi des arômes tout en finesse aux légères notes briochées, à la structure harmonieuse, avec une fine pointe de minéralité. • **Appellation** : Champagne

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 4/25

[Visualiser l'article](#)

Grand Cru • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Avize • **Elaboration** : Elevage en fût de chêne • **Prix** : 48€ • **Accord** : Fruits de mer, Poissons, Fromages affinés



Collet Blanc de Blancs 1er Cru

Robe d'un or blanc lumineux. Le nez est aérien et élégant sur des notes de verveine, tilleul, citron vert et orange confite. La bouche est vive sur les agrumes, citron, citron vert, poivre blanc et réglisse. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Aviez, Oger, Chouilly • **Elaboration** : Vieillissement minimum de 5 ans • **Prix** : 36€ • **Accord** : Apéritif, Volailles, Poissons

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



#### Ayala Le Blanc de Blancs 2014

Nez d'une grande fraîcheur, bouquet acidulé de fleur d'oranger, yuzu, pêche, tilleul et gingembre. Une bouche ample de fruits blancs, miel et brioche, minéralité, pamplemousse. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Cuis, Grauves • **Elaboration** : Vieillissement sur lies pendant 6 ans • **Prix** : 55€ • **Accord** : Apéritif, Ceviche, Daurade, Risotto, Veau



« R » de Ruinart 2011

La robe est lumineuse. Le nez dévoile un univers printanier très frais sur le tilleul, thé vert, verveine, thym, puis des arômes de papaye, pêche blanche. La bouche s'exprime par une tension légère sur des notes de fruits blancs et d'épices. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : 51% Chardonnay, 49% Pinot Noir • **Terroir** : Côte des Blancs, Montagne de Reims • **Prix** : 70€ • **Accord** : Apéritif, Tourteau avocat, Carpaccio de St Jacques

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Colin Blanc de Blancs Grand Cru 2012

Robe jaune dorée, fines bulles, le nez est intense sur des notes d'agrumes et de fruits frais, viennoiseries, miel, brioche. Bouche puissante avec des nuances de fruits confits, nougat, amandes grillées. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Cramant, Oiry • **Elaboration** : Vieillessement 6 ans minimum • **Prix** : 38€ • **Accord** : Foie gras, Saint Jacques

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



#### BLANCS Au Pied du Mont Chauve Clos Saint Jean 2014

Vin aux reflets or pâle, nez très frais aux arômes de fruits bien mûrs comme la poire ou la pêche, de fleurs blanches, le tout étant accompagné de notes briochées et pain de mie. La bouche ample, généreuse et équilibrée est portée par une belle acidité qui en fait un vin sous tension et d'une infinie longueur. • **Appellation** : Chassagne Montrachet 1er cru • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Terres très rouges en oxyde de fer,





[Visualiser l'article](#)

légères, peu profondes • **Elaboration** : Elevage en fûts de 1 à 3 vins pendant 17 mois • **Prix** : 62€ • **Accord** : Fruits de mer, Poissons grillées, Viandes blanches



Château Grenouilles 2017

robe or pâle avec des reflets argentés, c'est un vin limpide et brillant. Le premier nez est frais avec des expressions complexes de fruits blancs vanillés et d'épices douces. A l'aération, une belle fraîcheur minérale

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

et florale se révèle. La mise en bouche est remarquable : verticale, fraîche, tendue par une fine minéralité. La définition du fruit est parfaite. La finale est longue et jeune. • **Appellation** : Chablis Grand Cru • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Calcaires et marnes à Exogyra Virgula • **Elaboration** : Elevage durant 20 mois sur lies fines, en cuve et en fûts • **Prix** : 50€ • **Accord** : Fruits de mer, Poissons



Château Minuty Blanc et Or 2019

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Robe étincelante aux reflets dorés. Nez sur les fruits de la passion. Attaque subtile avec beaucoup d'élégance. Elle s'avère fraîche et vive, harmonieuse avec une belle expression aromatique. • **Appellation** : Vin de Pays du Var • **Cépages** : Sauvignon Blanc, Viognier, Rolle • **Terroir** : Schistes de la bordure maritime • **Elaboration** : Elevage en cuves inox • **Prix** : 24€ • **Accord** : Bar, Gambas, Foie gras, Pissaladière



Domaine Chanson Beaune-Bastion 1er Cru 2017

Avec sa belle robe or pâle, le nez révèle des arômes très frais de citron et de fruits à chair blanche. En bouche, il allie énergie et précision. La fin de bouche se distingue par un boisé et une minéralité délicate. • **Appellation** : Beaune-Bastion 1er Cru • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Argilo-calcaire • **Elaboration** : Elevage avec 20% de fûts neufs • **Prix** : 44,50€ • **Accord** : Langoustines, Bar grillé, Saint-Jacques



Kirchberg de Ribeauvillé Vendanges Tardives 2015 Magnum

Nez complexe aux notes d'agrumes confits. La bouche est souple, d'une grande pureté. Elle est équilibrée par une acidité mûre qui lui confère une belle finale, longue et cristalline. • **Appellation** : Alsace Grand Cru • **Cépages** : Riesling • **Terroir** : Argileux très caillouteux • **Elaboration** : Elevage sur lies fines durant 7 mois • **Prix** : 110€ • **Accord** : Mousse aux fruits, Tarte au citron

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



### ROUGES Clos Dubreuil 2015

Robe pourpre, bouquet intense au nez sur des notes de cassis, framboises, réglisse et épices. Bonne structure tannique, bouche fruitée et élégante, entre puissance et finesse. • **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru • **Cépages** : 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon • **Terroir** : Argilo-calcaire • **Elaboration** : Elevage pendant 18 mois à 80% en fûts neufs • **Prix** : 110€ • **Accord** : Viandes rouges, Gibiers

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



### J.Denuzières Côte-Rôtie 2016

Robe soutenue aux reflets violines. Nez fin et complexe aux arômes de fruits noirs, d'épices et de torréfaction. Bouche soyeuse et ample aux tanins souples et à la finale épicée. • **Appellation** : Côte-Rôtie • **Cépages** : Syrah • **Terroir** : Micaschistes, gneiss et sables argileux • **Elaboration** : Élevage de 15 à 18 mois • **Prix** : 47€ • **Accord** : Chapon, Gibiers, Truffe

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



### Château La Dominique 2016

Un bel équilibre structure-sucre-acidité et des tannins souples et soyeux, la bouche est à la fois fraîche et aromatique, offrant une trame dense et ciselée. • **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru • **Cépages** : 80% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon • **Terroir** : Argilo-graveleux • **Elaboration** : Elevage en barriques pendant 15 à 18 mois • **Prix** : 65€ • **Accord** : Viandes en sauce

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



### Château Batailley 2015

Sa robe est de teinte rubis profond à reflets grenat laisse place à un nez très riche sur des notes de fruits noirs confits. La bouche est franche, le corps est puissant, rond, bien structuré. La finale est ample et élégance. •

**Appellation** : Pauillac Grand Cru • **Cépages** : 77 % cabernet Franc, 20 % Merlot, 3 % Petit Verdot • **Terroir** : Graves • **Elaboration** : Élevage en futs neufs à 60 % • **Prix** : 65€ • **Accord** : Belle viande en sauce



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



#### Domaine Saint-Patrick 2016

Robe d'un rouge lumineux. Le nez complexe et délicat laisse place à une bouche équilibrée sur des fruits rouges, épices, sous-bois, entre une subtile ampleur soyeuse et une belle profondeur. • **Appellation** : Châteauneuf-du-Pape • **Cépages** : Grenache, Mourvèdre, Syrah • **Terroir** : Argilo sablonneux, galets roulés, pierres • **Elaboration** : Élevage 14 mois • **Prix** : 42€ • **Accord** : Côte de bœuf, Agneau, Gibiers, Fromages à pâte molle

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



#### Domaine d'Eole, Le K 2016

Fort de corps et d'esprit, surprenant par l'intensité de son fruit, le K, aux tanins soyeux, offre généreusement son accent du midi. Opulence et délicatesse aiguisent les sens. • **Appellation** : Vin de France • **Cépages** : Carignan • **Terroir** : Aride et caillouteux • **Elaboration** : Élevage de 18 mois en cuve ciment • **Prix** : 40€ • **Accord** : Gigot d'agneau, Gibiers à plumes



#### Domaine Gayda Villa Mon Rêve 2015

Robe rouge rubis intense. Au nez, cassis, violette, épices associés à des notes de cèdre et de garrigue. En bouche, il est moyennement corsé avec une charpente marquée, tanins doux et un fruité sur la cerise.

• **Appellation** : Minervois La Livinière • **Cépages** : 90% Syrah, 10% Grenache • **Terroir** : Calcaire • **Elaboration** : Foudre en chêne de 2000l pendant 20 mois • **Prix** : 50€ • **Accord** : Viande rouge, Gibier, Champignons



### Château Lagrange 2016

Couleur noir profond aux reflets pourpres. Nez sur des notes de cerise noire, cassis, réglisse et poivre. L'attaque est riche, la bouche est ronde et puissante sur des tanins soyeux et racés. • **Appellation** : Saint-Julien Grand Cru • **Cépages** : 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot • **Terroir** : Argilo-calcaire et silico-graveleux • **Elaboration** : xxx • **Prix** : 63€ • **Accord** : Viandes rouges, Gibiers

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



#### Domaine de Sénéchaux 2016

Belle couleur grenat éclatant. Le nez est flatteur sur la griotte confite, fruits rouges et épices. La bouche est fruitée, confiture de fruits rouges et noirs, épices, poivres avec des notes boisées et torréfiées sur la finale.

• **Appellation** : Châteauneuf du Pape • **Cépages** : 60% Grenache Noir, 22% Syrah, 17% Mourvèdre, 1% Vaccarèse • **Terroir** : Caillouteux argilo-calcaire • **Elaboration** : Elevage 14 mois 25% en barriques, 53% en foudres et 22% en cuves • **Prix** : 45€ • **Accord** : xxx

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



### Château Fourcas Hosten 2015 Magnum

Le nez mêle fruits noirs éclatants et arômes veloutés. La bouche est enrobée, charnue et offre une belle harmonie entre une extraction juste et la puissance maîtrisée des tanins suaves. La finale se définit par une expression aromatique riche et élégante sur une fraîcheur exquise. • **Appellation** : Listrac Médoc • **Cépages** : 4% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc • **Elaboration** : Elevage 2 mois en barriques, 39% neuves, 39% de 1 vin et 22% de 2 vins • **Prix** : 42€ • **Accord** : Viandes rouges, Grillades

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



#### Château d'Issan 2017

Nez délicat et fruité. L'attaque est caressante, juteuse sur des notes de fruits bien mûrs. Les tannins sont soyeux et raffinés. Un vin sur la pureté et précision du fruit. • **Appellation** : Margaux Grand Cru • **Cépages** : 65 % de Cabernet Sauvignon, 35 % de Merlot • **Terroir** : xxx • **Elaboration** : Elevage à 50% en barriques neuves • **Prix** : 60€ • **Accord** : Viandes rouges, Gibiers

www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



#### Coume Del Mas Galateo 2018

Belle robe pourpre, profonde. Le nez est très intense, pâtissier, vanille, réglisse, avec des notes empyreumatiques et la cerise noire. En bouche, il est très ample, généreux avec une belle oxydation qui reste fraîche et aérienne. • **Appellation** : Banyuls • **Cépages** : Grenache Noir • **Terroir** : Schistes • **Elaboration** : Muté sur grains, élevage 6 mois en barrique 225l • **Prix** : 16,50€ – 50 cl • **Accord** : Apéritif, Bleu d'Auvergne, fruits rouges, chocolat noir



www.alambic-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

