



Vins et bulles pour les Fêtes | Cuisine & des Tendances



Si chacun respecte les recommandations, les Fêtes qui arrivent se tiendront en plus petit comité que les autres années. Pour positiver on peut se dire que c'est l'occasion de réviser à la hausse le budget « vin et compagnie » au moment du choix des cuvées. Moins de convives implique moins de bouteilles, alors voici une sélection qui ose placer le curseur un peu plus haut parfois.

Tout bon repas de Fêtes commence par un apéritif... avec des bulles bien entendu. Le Champagne est roi en ces moments festifs. C'est pourquoi on y accueillera avec plaisir la très chic bouteille **Ame de Terroir**, cuvée Grand Cru de la maison **Hénin Delouvin**. Un 100% Chardonnay tout en élégance et sa petite note saline de finale qui encourage à rafraichir le verre. Autour de 33 euros.

Même flacon tout en transparence, la cuvée **Paradoxe** de la maison **Pâques & Fils** est un blanc de noirs en Extra brut, (dosage de 4g). L'aromatique, le corps des raisins noirs équilibré par la grande fraîcheur du faible dosage pour le plaisir. 21 euros.

Mais le champagne ne se contente pas de l'apéritif. L'**Extra Brut** Champagne Premier Cru de la maison **Vely Prodhomme**, assemblage de Pinot Noir, de Meunier et de Chardonnay, offre une grande fraîcheur et une finale iodée que l'on mariera sans problème avec un plateau de fruits de mer ou des huitres. 17 euros.



[Visualiser l'article](#)

Avec les coquillages et les crustacés justement, point de plage abandonnée mais le **Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2018** du **Domaine des Guidoires** dont les notes d'agrumes et florales, ainsi que la fraîche acidité de sa finale font fort bien le travail. Surtout à moins de 4 euros la bouteille !

Au **Domaine Levert-Barault** on travaille le Mercurey de saison... En effet la maison nous propose un très joli **Mercurey – Le Printemps** dans son millésime 2018 qui exprime tout le croquant du Pinot Noir. Des fruits, de la fraîcheur avec une structure tanique fine qui lui offre une place au fromage pour ceux qui ne veulent pas en démordre et qui préfèrent le vin rouge à ce moment du repas (on évitera quand même l'accord avec le camembert explosif, la boulette d'Avenes ou le Vieux Lille tueurs de papilles...). Environ 27 euros.

Pour la cuvée **l'Automne**, toujours en Mercurey 2018, si la cerise griotte du Pinot Noir est toujours bien présente, elle est ici superbement accompagnée de notes épicées et de sous-bois, comme celles de la saison dont il a le nom. Doté qui plus est d'une jolie structure, on lui demandera d'accompagner une volaille farcie ou un gibier, et il le fera avec maîtrise et élégance ! 32 euros environ.

Si l'on est dans le gibier, il est un rouge qui y trouvera son compte également. Le **Cornas 2015** de chez **J.Denuzières** ouvrira l'appétit avec, au nez, ses superbes notes de ganache cassis chocolat noir. En bouche, un vrai velours, ample, qui se décline dans une finesse et une fraîcheur à en reboire ! Environ 29 euros.

Toujours pour un plat de carnivore, de saison, **L'Originel 2017** du **Clos de l'Abbé Dubois**, premier vin rouge 100% Plant de Brunel, croisement naturel de Grenache et Jurançon Noir, est aussi un bon camarade. Là encore les notes de fruits noirs explosent, la bouche est charnue mais toujours fraîche. Un bien joli vin d'Ardèche pour 12 euros.

Et que dire de ce **Crouzeilles-Côte Abeilles 2016**, un Madiran qui se distingue par la tension et la fraîcheur qui équilibrent parfaitement ce vin qui rend hommage à son appellation et son terroir avec une grande élégance. 25 euros.

Si l'on revient vers un plat de volaille, un chapon, une dinde farcie, la cuvée **Léa 2015** du **Domaine d'Eole**, un Coteaux d'Aix fera jouer son joli équilibre entre les fruits noirs gourmands et sa belle petite structure. 24 euros.

Un rôle que l'on pourrait tout aussi bien attribuer au Sancerre Rouge **Les Belles Vignes 2018** du **Domaine Fournier Père et Fils**. Le Pinot Noir s'exprime ici dans une bouche ample aux tanins soyeux. Les notes de fruits noirs et une finale poivrée lui offrent un joli caractère et beaucoup de fraîcheur. 17 euros.

Mais au cas où la table accueille un beau homard, une langouste ou un noble poisson blanc, le Châteauneuf du Pape Blanc – **La Cour des Papes 2018** des **Grandes Serres** saura l'accompagner de sa bouche suave qui se conclut sur une belle fraîcheur toute minérale ! Et bien sûr si le plateau de fromage accueille quelques chèvres affinés, il ne manquera pas de révéler leur savoureux crémeux ! Environ 27 euros.

Lorsqu'il est question de beaux crustacés, ou bien encore de belles coquilles St. Jacques, il faut des flacons que l'on n'ouvre (malheureusement...) pas tous les jours. Comme le champagne **Cuvée Grand Cru Millésime 2012** de la maison **Colin**. De la puissance aromatique, une bouche ample, des bulles élégantes et une finale toute en longueur pour un accord de haut vol. 38 euros.

Et puisqu'il est question de bulles, les associer à du fromage est également du meilleur goût. Comme par exemple avec ce **Château des Cossé, Cuvée Grand Veneur**, un crémant de Loire. La finesse de ses bulles, sa bouche savoureuse et raffinée lui permettent de s'accorder merveilleusement bien avec un Chaource ou un Brillat-Savarin. Moins de 9 euros.

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Voilà il ne reste plus qu'à savourer, en partageant ces accords au travers de moments festifs dont nous avons plus que jamais besoin !