

Sélection 2021 : 25 vins pour les fêtes de fin d'année

La saison des fetes peut enfin commencer ! Et quoi de mieux que d'ouvrir de jolis flacons avec ses proches ? Pour cet opus 2019, la rédaction a sélectionné plusieurs bouteilles d'exception à mettre sur la table du réveillon... ou au pied du sapin.



BULLES

Gosset Celebris Rosé 2008

Robe cuivrée et lumineuse et cristalline. Au nez, c'est riche entre confiture de fraise et fruits d'été à maturité (peche, nectarine et abricot). En bouche, la gourmandise de la cerise noire mure est équilibrée par la tension acidulée de l'orange sanguine. •

Appellation : Champagne • **Cépages** : 72% Chardonnay, 28% Pinot noir dont 8% de vin rouge • **Terroir** : Ambonnay, Avize, Ay, Bouzy, Cramant, Cuis, Cumières, Trépail, Vertus et Villers-Marmery • **Elaboration** : Maturation en caves de 10 ans • **Prix** : 175€ • **Accord** : Champignons, foie gras, volaille, homard, fraises





Bollinger B13

Une robe parée de reflets dorés. Nez riche et complexe sur des notes de fruits mûrs et de pâte d'amande complétées de mirabelle et de pêche de vigne. La bouche est élégante, du fruit, de la gourmandise, Tatin de poires et d'amandes fraîches, agrumes ciselés et une pointe minérale. • **Appellation** : Champagne HVE • **Cépages** : Pinot noir • **Terroir** : 5 crus dont 92% de Grands Crus et 8% de Premiers Crus • **Elaboration** : Vieillesse 7 ans sur lies • **Prix** : 115€ • **Accord** : Tarte aux fruits, bûche au chocolat





Ayala La Perle 2012

Or soutenu et éclatant. Le nez est expressif sur des notes d'orange, pain d'épices, gingembre, vanille et noisette. Empreinte de minéralité et de tension, l'attaque laisse place à des notes gourmandes de fruits cuisinés, chocolat et une belle densité. Finale longue sur l'acidulé, verveine et tilleul. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : 80% Chardonnay, 20% Pinot noir • **Terroir** : Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Orge et Verzy • **Elaboration** : 8 ans de vieillissement sur lies • **Prix** : 96€ • **Accord** : Tataki de boeuf, magret de canard, gigot de 7 heures, tarte aux mirabelles, fromage Tete de Moine





Pol Roger Rosé 2015

De couleur saumonée, le premier nez offre une belle expression aromatique dominée par les fruits rouges (cerise et framboise) et la rose annonçant une belle fraîcheur. La bouche est en harmonie avec le nez, intense et riche. L'attaque fraîche présente des notes d'agrumes puis le vin se montre généreux et enveloppant révélant des arômes de fruits rouges. La bouche est équilibrée et présente une belle longueur entre puissance et vinosité. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : 60% Pinot noir, 40% Chardonnay • **Terroir** : Montagne de Reims • **Prix** : 85€ • **Accord** : Saumon, petits gibiers à plumes, tartes aux fruits





Champagne Colin La Croix Saint-Ladre Blanc de Blancs 2016

La fraîcheur crayeuse se révèle dès le nez avec des notes d'agrumes, exotiques, fraîches. Le vin présente cette même fraîcheur, orange, réglisse avec un profil pulpeux et croquant avec de beaux amers et une touche iodée nette et précise •

Appellation : Champagne Vertus Premier Cru HVE • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Sol et sous-sol limono-craieux et argile en surface, craie blanche en profondeur • **Elaboration** : Elevage sur lies 4 ans, dosage 4g/L • **Prix** : 56€ • **Accord** : Canard à l'orange, dinde au cumin, curry de lotte, foie gras





Drappier Clarevallis Extra Brut

Robe or gris, mousse très ne et persistante. Notes de sureau et de violette. Minéralité calcaire arrondie par la pulpe du pinot. Une tension en bouche équilibrée par un dosage discret sur des saveurs de jolis amers. • **Appellation** : Champagne Bio • **Cépages** : 75% Pinot noir, 10% Pinot meunier, 10% Chardonnay, 5% Blanc vrai • **Terroir** : Sol calcaire Jurassique Kimméridgien d'Urville • **Prix** : 43€ • **Accord** : Poissons marinés, langoustine et légumes croquants





Vranken cuvée Diamant 2008

Robe or jaune pale satiné. Nez : élégant et complexe, fleur d'acacia, notes fruitées avec l'orange, des fruits secs, amandes fraîches. Bouche ample, et complexe dotée d'une bonne vivacité avec des parfums d'agrumes avec le pamplemousse rose et la mandarine. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Avize, Cramant et Mesnil-sur-Oger • **Prix** : 60€ • **Accord** : Carpaccio de saint-jacques, fruits de mer, langoustes





J.M. Labruière Prologue Extra Brut

Une palette aromatique complexe sur des notes de fruits secs, torréfaction, noisette grillée. La bouche est riche et harmonieuse. On distingue parfaitement la belle structure du pinot noir dynamisée par la tension et l'énergie du chardonnay. La finale est persistante et délicate. • **Appellation** : Champagne Grand Cru • **Cépages** : 72% Pinot noir, 28% Chardonnay • **Terroir** : Verzenay, sols argilo-calcaires • **Prix** : 35€ • **Accord** : Foie gras





Devaux Coeur de Nature

Un nez très frais rappelant les biscuits avec des arômes de bergamote, d'abricots secs et de fleurs séchées. Une attaque légèrement saline. Un vin friand rappelant la chair bien mure comme la poire et la mandarine, avec des notes de fleurs blanches. Une finale tout en fraîcheur. • **Appellation** : Champagne Bio • **Cépages** : Pinot noir majoritairement • **Terroir** : Côte des Bar • **Prix** : 43€ • **Accord** : Foie gras, ris de veau, volaille, Saint-Jacques





Chassenay d'Arce Pinot Blanc Extra Brut 2012

Couleur jaune pale avec quelques reflets verts. Nez franc, assez rond, s'exprimant avec des notes minérales, fruits blancs et jaunes, quelques notes florales et finement toastées. attaque ronde et généreuse, de la chair, du volume, un développement minéral et salin qui étire la bouche. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Pinot blanc • **Terroir** : Côte des Bar • **Elaboration** : Vieillissement 6 ans sur lies • **Prix** : 46€ • **Accord** : Fruits de mer et poissons crus





Jean-Marc Charpentier Terre d'Emotions Blanc de blancs

Robe or vert à reflets dorés. Nez délicat et gourmand, notes d'agrumes et pâtisseries. Bouche riche, minérale, soyeuse. Finale fraîche, saline et iodée sur fond d'infusion. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Marno-Calcaire sur sous-sol en coteau de calcaire tendre du Lutétien. Crus de Charly-sur-Marne et Saulchery • **Elaboration** : Vieillessement 5 ans sur lattes • **Prix** : 38€ • **Accord** : Viandes blanches





Château La Dominique 2018

Avec un robe grenat et pourpre, le nez est riche et fruité, nuancé de notes de fruits rouges, cassis et de cerises noires. La bouche présente un bel équilibre, sur la fraîcheur. • **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru • **Cépages** : 85% Merlot, 12% Cabernet franc, 3% Cabernet sauvignon • **Terroir** : Argilo-graveleux, argilo-calcaire et sables sur argile • **Elaboration** : Elevage 14 mois dont 50% en barriques neuves, 40% en barriques d'un vin et 10% en oeuf polymère végétal, en amphore • **Prix** : 60€ • **Accord** : Viandes en sauce





Château Marquis de Terme 2015

La robe est profonde, presque noire avec un nez très complexe avec une longue persistance sur les fruits noirs, la cerise et les épices. La bouche est dense avec beaucoup de fraîcheur, des tanins soyeux, le fruit est ponctué par des épices. • **Appellation** : Margaux Grand Cru • **Cépages** : 60% Cabernet sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit verdot • **Terroir** : Graves profondes de quartz et quartzites • **Elaboration** : Elevage 16 mois en barriques de chêne français dont 50% de bois neuf • **Prix** : 52€ • **Accord** : Viande rouge, gibiers à plume, fromages





Château Beauregard 2016

D'une couleur grenat profond, le nez est aérien et s'ouvre sur des prunes noires et des mûres avec des touches de chocolat, de fruits secs, d'herbes séchées et de violettes. La bouche est mi-corsée à dense, ferme, granuleuse et remplie de fruits charnus avec une finale longue et terreuse. • **Appellation** : Pomerol Bio • **Cépages** : 75% Merlot, 25% Cabernet franc • **Terroir** : Graves argileuses en bordure sud-est du plateau de Pomerol • **Elaboration** : Elevage 18 mois en barriques neuves dont 60 % du grand vin • **Prix** : 69€ • **Accord** : Boeuf mariné, tartare





Château Cantenac Brown 2015

Robe de couleur grenat-pourpre profond, avec un nez de noix de cola, cassis et prunes confites avec des notes d'épices et de bois. La bouche est moyennement corsée et présente beaucoup de chêne avec des tanins fermes et charnus. • **Appellation** : Margaux Grand Cru • **Cépages** : 61% Cabernet sauvignon, 39% Merlot • **Terroir** : Argilocalcaires, petites graves et graves profondes gunziennes • **Elaboration** : Elevage 16 mois en barriques de chene francais dont 60 % en barriques neuves • **Prix** : 63€ • **Accord** : Grillades, viandes rouges





Château d'Issan 2018

Dès le premier nez, l'aromatique est expressive et précise. L'attaque est marquée par l'intensité et la précision du fruit de ses merlots. La bouche est gourmande alliant une trame à fois puissante et soyeuse grace à des tannins au toucher de velours. Le corps est juteux et moelleux à la fois. • **Appellation** : Margaux Grand Cru • **Cépages** : 60% Cabernet sauvignon, 40 % Merlot • **Elaboration** : Elevage 18 mois en barriques de chene francais dont 50 % en barriques neuves • **Prix** : 70€ • **Accord** : Viandes rouges, gibiers





Château Fonroque 2018

La robe est limpide et profonde. À la fois très complexe, aérien et distingué, le nez propose un vrai voyage.

E

pices au raffinement subtil, forte minéralité, notes évocatrices de sous-bois, de vergers fleuris. En bouche le vin est puissant, gorgé d'énergie, très élégant. La finale est tendue, longue et aérienne et laisse apparaître une troisième dimension très spirituelle. Un vin pour ceux qui aiment le vin. • **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru Bio • **Cépages** : 82 % Merlot, 18 % Cabernet franc • **Elaboration** : 30% de barriques neuves • **Prix** : 45€ • **Accord** : Viandes rouges, grillades





Château Corbin 2016

Le premier nez dévoile des arômes de fruits rouges et noirs très murs. Puis, à l'ouverture des notes florales fraîches, boisées, épicées et réglissées s'invitent à la dégustation. L'attaque en bouche est moelleuse, le milieu de bouche juteux et ample, pour évoluer vers une finale longue et salivante. • **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru • **Cépages** : 89% Merlot, 11% Cabernet franc • **Terroir** : Sables anciens sur sous-sols d'argile ferrique et argiles • **Prix** : 41€ • **Accord** : Viandes rouges en sauce





La Croix Ducru-Beaucaillou 2018

Robe carmin violet intense. Le nez est ouvert et harmonieux sur un bouquet de fruits noirs murs et riches. La bouche se caractérise par une belle structure avec beaucoup de fraîcheur et un grain de tanin bien poli. • **Appellation** : Saint-Julien • **Cépages** : 62% Cabernet sauvignon, 35 % Merlot, 3 % Petit verdot • **Elaboration** : Elevage 12 mois en barriques de chene francais avec 2/3 de bois neuf • **Prix** : 49€ • **Accord** : Plateau de fromage, rôti de veau





Jean Féry & Fils Les Vergelesses 2019

Robe rouge violacée. Aromes friands et gourmands de fruits rouges, cerise noire et de mure avec une belle charpente et une matière onctueuse. • **Appellation** : Pernand-Vergelesses 1er Cru Bio • **Cépages** : Pinot noir • **Terroir** : Argiles, limons, sables et cailloutis • **Elaboration** : Elevage en fut de chene avec 30 % de futs neufs à chauffe légère • **Prix** : 39€ • **Accord** : Roti de boeuf, épaule d'agneau, filet de canard





Château Domaine de l'Eglise 2017

La robe est rouge vive et brillante. Son nez, opulent et riche, exprime des notes de fruits rouges et de truffes noires. L'attaque en bouche est ronde relevant des tanins fins et racés. Le milieu de bouche démontre un bel équilibre. La finale est persistante, d'une très belle longueur où domine encore le fruit • **Appellation** : Pomerol • **Cépages** : 97% Merlot, 3% Cabernet franc • **Terroir** : Sol de graves profondes bien drainantes • **Elaboration** : Elevage 18 mois en barriques de chêne dont 60% neuves • **Prix** : 48€ • **Accord** : Faisan rôti, risotto aux truffes, poêlée de cèpes, magret de canard au miel





Maison Christophe Pichon Patience 2018

Robe or profond, très brillant. Nez intense, miel, fruits secs, amande, abricot, coing. Bouche ample, gourmande et équilibrée entre le gras, l'acidité et les sucres. • **Appellation** : Condrieu • **Cépages** : Viognier • **Terroir** : Sol granitique peu fondé, terrasses sud / sud-est • **Elaboration** : Récolte tardive • **Prix** : 32€ (37,5 cl) • **Accord** : Fois gras, roquefort, comté, tarte à la frangipane





Château Grenouilles 2018

Robe brillante couleur or pale. Le nez est fin et élégant avec des notes de fleurs blanches et un boisé léger avec une belle fraîcheur minérale. La bouche est pleine et complexe sur des arômes de fruits secs et de fruits murs d'une grande finesse. • **Appellation** : Chablis Grand Cru • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Vieilles vignes de 40 ans au sol et sous sol argilo-calcaire du Kimméridgien entre Vaudésir et Valmur • **Elaboration** : Elevage 14 mois sur lies fines • **Prix** : 52€ • **Accord** : Fromages de chèvre, poissons, tarte aux fruits





J. Denuzière Condrieu 2019

Robe or vert lumineux. Nez complexe de fleurs blanches, fruits frais, abricot, pêche, légèrement beurrés. Bouche ample et fraîche aux arômes fins et élégants de fleurs et de fruits frais. • **Appellation** : Condrieu • **Cépages** : Viognier • **Terroir** : Terrasse escarpée de granit du lieu dit Le Tinal • **Elaboration** : Elevage 10 à 12 mois sur lies totales • **Prix** : 34€ • **Accord** : Fromages de chèvre, viandes blanches, poisson





Château Larrivet Haut Brion blanc 2019

Belle robe or clair, brillante. Nez ouvert et puissant sur les fruits jaunes bien mur, jolies notes citronnée et pâtisseries. Bouche ample et savoureuse, la finale légèrement acidulée apporte du peps et de la fraîcheur à l'ensemble. • **Appellation** : Pessac-Léognan • **Cépages** : 75% Sauvignon blanc, 25% Sémillon • **Terroir** : Graves sableuses sur socle calcaire • **Elaboration** : Elevage 11 mois sur lies dont 50% en barriques neuves, 30% en petits foudres de bois et 20% en oeuf béton • **Prix** : 39€ • **Accord** : Fruits de mer, poissons, viandes blanches



