Presse écrite FRA

Le Parisien (WEEK-END)

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **1637000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **02 decembre 2022**

P.57-60,62,64,66

Journalistes : **RACHELLE LEMOINE.**

Nombre de mots : **2864**

Dossier spécial champagnes & cocktails

PHOTO © ALEKSANDRA PROKHOROVA/EYEEM/GETTY

À TABLE, FÊTES-VOUS PLAISIR !

Des bulles de prestige, bien sûr, mais pas seulement ! Pour réussir vos repas de réveillon, voici une sélection de boissons festives, de l'entrée au dessert, et pour tous les budgets.

DOSSIER RÉALISÉ PAR RACHELLE LEMOINE.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Trop cher, le champagne ? Les crémants de Loire, Bourgogne et Alsace offrent souvent un rapport qualité-prix-plaisir très alléchant

Breuvages baroques sur mets classiques

Pour revisiter les traditionnelles agapes de Noël, n'hésitez pas à ajouter de la fantaisie dans vos verres.

Difficile d'imaginer un réveillon sans bulles. Pourtant, à l'heure où se préparent les festivités de fin d'année, la hausse des prix du champagne pourrait bien venir gâcher la fête. Avec un coût moyen déjà légèrement au-dessus de 20 euros en 2021, le contexte inflationniste de 2022 n'a pas épargné les producteurs, confrontés à la hausse des tarifs des emballages et de l'énergie. Les prix continuent donc de grimper. Alors doit-on se priver de jolies bouteilles pour nos agapes ? Bien sûr que non ! Voilà peut-être l'occasion de s'intéresser à d'autres vins effervescents, comme les crémants de nos différentes régions viticoles, qui offrent souvent un rapport qualité-prix-plaisir alléchant. Si la Loire, la Bourgogne et l'Alsace sont bien connues pour leurs bulles, il faut redécouvrir Limoux, au-delà de sa blanquette, et Die, au-delà de sa clairette, mais également le Jura et la Savoie, qui proposent des crémants de grande qualité. Et pour ceux qui n'aiment pas quand cela pétille, pourquoi ne pas lorgner du côté des spiritueux qui, aujourd'hui, ne se dégustent plus forcément à l'heure de l'apéro ou du « digeo », mais aussi à table en accord avec les mets, en solo ou en cocktail ? ■

AVEC UN FOIE GRAS POÊLÉ

ATMOSPHÈRE 2020, ROSÉ EXTRA BRUT BIO, MÉTHODE TRADITIONNELLE, FIGUIÈRE

Cette jolie bulle rosée peut nous accompagner durant tout le repas. Mariage de cépages cinsault et grenache, elle exhale des saveurs de fruits rouges et d'abricot. Fruitée et ronde en bouche, elle fera sensation sur un plat un peu riche.

19 € chez les cavistes.

AVEC DES CAILLES RÔTIES AUX RAISINS

RHUM VIEUX AGRICOLE PURE CANNE, SAINT JAMES

Vieilli au moins trois ans dans de vieux fûts de bourbon, ce rhum de Martinique dévoile un nez rond. En bouche, les saveurs de prune fraîche, pruneau, noix et amande sont escortées par un fond toasté, avant une finale vanillée.

26 € en grandes surfaces.

AVEC UN CHAOURCE BIEN CRÉMEUX

CHAMPAGNE CORDON ROUGE BRUT, G. H. MUMM

Un classique toujours bienvenu sur les tables de fêtes, avec son nez frais et fruité qui évolue vers des notes plus pâtissières. L'attaque est vive, et se poursuit en rondeur. Des arômes de fruits et de caramel s'épanouissent alors dans une effervescence crémeuse.

29,90 € sur Vinatis.com

AVEC UN RÔTI DE VEAU ORLOFF

CHAMPAGNE P 181 BIO, CANARD-DUCHÊNE

Assemblage de pinots meunier et noir et de chardonnay, ce vin exprime une grande pureté aromatique, avec ses notes de citron confit et de fruits jaunes. Rond et frais, il est tonique, jusqu'à sa finale, qui s'appuie sur une légère amertume.

31,50 € chez les cavistes.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

AVEC LA DINDE AUX MARRONS

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT, CASTELNAU

Dominée à 60 % par les pinots (meunier et noir), cette cuvée offre un nez riche, aux notes grillées et de fruits mûrs. D'un bel équilibre en bouche, il se fait rafraîchissant au palais et sera le compagnon parfait pour escorter une volaille.

32,16 € sur Boutique.champagne-castelnau.fr

AVEC UN CANARD À L'ORANGE

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE, PALMER & CO

Cette cuvée à base de chardonnay (55 %), complétée par des pinots noir et meunier, propose des accents d'agrumes et de fleurs, et déploie en bouche une belle vinosité, avec beaucoup d'harmonie et d'élégance. Sa fraîcheur viendra vivifier le palais.

33 € chez les cavistes.

AVEC UN TOURNEDOS

NEGRONI MATADOR, BIGOURDAN

Fruit de la rencontre de deux talents des spiritueux, Camille, de la maison de liqueurs H. Theoria, et Thomas, créateur du gin Bigourdan, ce cocktail est composé de liqueur Amour Matador, de gin et de vermouth rouge, de la maison Dolin. Une combinaison magique !

39 € les 50 cl sur Bigourdan.com

AVEC UN RÔTI DE CHEVREUIL

GIN RÉSERVE, NOUAISON

Élaboré avec de l'alcool de raisin, ce gin a été infusé à partir d'un bouquet botanique complexe, puis conservé en vieux fûts de cognac. Il en résulte un profil intense, mêlant l'aromatique d'un gin (cardamome, genièvre...) à des saveurs de bois précieux (santal) et d'épices.

39 € les 50 cl chez les cavistes.

AVEC UN CHAPON RÔTI

WHISKY XV BLENDED SCOTCH, CHIVAS REGAL

Ce Chivas de 15 ans d'âge a connu d'anciens fûts de cognac. Le résultat ? Un nez riche de fruits compotés (pommes et coings), de marmelade d'orange, de miel et de cannelle. Doux et fruité en bouche, il s'accorde à merveille avec un plat gourmand.

39,90 € chez les cavistes.

AVEC UNE CÔTE DE BŒUF

COGNAC 1738, RÉMY MARTIN

À la fois riche et gourmand avec ses saveurs de confiture de figue et de prune, son onctuosité de caramel fondant et ses notes épicées et toastées, ce cognac offre une grande fraîcheur en bouche, qui viendra sublimer le fondant d'une grillade aux sarments de vigne.

60 € chez les cavistes.

PHOTOS © ALVAREZ/GETTY; SP

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Passion fruits de mer

Lorsqu'ils sont blancs, les vins effervescents et les alcools forts agrémentent à merveille les repas de réveillon à base de poissons, coquillages et crustacés.

AVEC UN DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC

CHAMPAGNE PARALLÈLE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PREMIER CRU, COLIN

D'une belle expression florale, ce blanc de blancs nous entraîne, grâce à ses notes biscuitées, dans un registre gourmand. Salin dès l'attaque, il dévoile une bouche tendue, très minérale, et une envoûtante finale amère.

36,50 € sur Champagne-colin.com

AVEC UN TOURTEAU ENTIER

VODKA BELVEDERE

Parée de ses habits de lumière pour les fêtes de fin d'année, cette vodka polonaise, ronde et douce, est bien connue des amateurs. Ses notes vanillées sont idéales pour l'élaboration d'un cocktail bloody mary (vodka associée à du jus de tomate et du Tabasco).

37,40 € en grandes surfaces.

AVEC DES PRAIRES FARCIES

CRÉMANT DE SAVOIE EXTRA BRUT, ANDRÉ ET MICHEL QUENARD

Ce vin 100 % jacquère, cépage blanc de Savoie, enchante avec ses arômes fruités d'une grande gourmandise. Sa bulle fine et sa finale citronnée et anisée, avec une pointe saline, en font le parfait compagnon des crustacés.

10,90 € au domaine. Am-quenard.fr

AVEC UN SAUMON GRAVLAX

CHAMPAGNE ÉPOPÉE EXTRA BRUT, BONVALET

À base de chardonnay et de pinots noir et meunier, cette cuvée offre un nez au parfum de poire et de fleur de sureau. La bouche, fraîche et tonique, se fait charnue et savoureuse, avant une finale plutôt minérale.

25 € sur Champagne-bonvalet.com

AVEC UN CEVICHE DE DAURADE

CHAMPAGNE RÉFLEXION R.019 BRUT, LALLIER

Composée à 88 % de crus issus de la vendange 2019, complétés par des vins de réserve de 2012 et 2018, cette cuvée ne laissera que de bons souvenirs. Elle offre un nez d'agrumes, et une grande fraîcheur en bouche.

39 € chez les cavistes.

AVEC QUELQUES HUÎTRES

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS DOSAGE ZÉRO, SIMONNET-FEBVRE

Voici un pur chardonnay aux accents d'agrumes, qui se révèle vif et droit en bouche. Ses saveurs de fruits frais, très rafraîchissantes, et sa longue finale sont parfaites pour seconder des crustacés.

15,75 € sur Simonnet-febvre.com

AVEC UN CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

CHAMPAGNE HÉRITAGE BRUT XIX, BRICE

Cette cuvée d'assemblage peu dosée en sucre (5 grammes par litre) dévoile un nez floral profond et élégant. D'une effervescence délicate, elle s'exprime avec équilibre, et une grande fraîcheur finale.

28,60 € à La Grande Épicerie de Paris.

AVEC DES ŒUFS DE SAUMON

LE GIN, SAB'S

Ce gin de terroir a été élaboré par l'un des derniers alambics ambulants de Bourgogne. Il contient de l'eau-de-vie de chardonnay et de pinot noir de la région, et 14 aromates en plus des baies de genièvre. Frais, fruité et épicé, d'une belle rondeur, il s'apprécie avec des canapés.

42 € les 50 cl sur alambic-bourguignon.com

PHOTOS © GMVOZD/GETTY, SP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Nature festive

Le Père Noël n'a oublié ni les amateurs de produits naturels, avec des breuvages bio, ni les curieux de boissons sans alcool. Ça tombe bien, les producteurs sont très créatifs en la matière !

AVEC UNE TOURTE AUX LÉGUMES

CRÉMANT D'ALSACE VALENTIN ZUSSLIN, BIODYNAMIE, BOLLENBERG

Ce crémant assemble pinots gris et auxerrois, vinifiés séparément en foudre. Sans soufre ajouté, il allie à la fois puissance et pureté, avec ses arômes mûrs ainsi qu'une bouche fraîche et tendue d'une grande gourmandise.

38 € sur Zusslin.com

AVEC UNE COURGE FARCIE AUX CHAMPIGNONS

CHAMPAGNE TERRE D'ÉMOTION EXTRA BRUT, CHARPENTIER

Élaboré selon les principes de la biodynamie, ce champagne blanc de noirs séduit dès le nez, avec ses notes de fruits rouges, vanille et épices. Franc à l'attaque, il se déploie avec ampleur et persiste dans une minéralité fraîche.

43,50 € chez les cavistes.

AVEC UN VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES À LA NOISETTE

BRUT NATURE LA DAME DE TRACY, CHÂTEAU DE TRACY

Cet effervescent sans sucre ajouté est élaboré dans la Loire, à base de chardonnay. Ample et fruité, il dévoile de belles saveurs d'épices et de noisette grillée, et une finale saline désaltérante.

19 € au domaine.
Château-de-tracy.com

AVEC UNE TERRINE DE LENTILLES CORAIL

GIMBER N°2 BRUT

Boisson belge, bio et sans alcool, Gimber est une ode au gingembre. Dans cette variation, il est associé à du thym citron et du yuzu, ce qui lui confère de la puissance. Attention, ça déménage ! À consommer dilué dans une eau pétillante à l'apéritif.

32 € dans les magasins bio.

AVEC DES BANANES FLAMBÉES

WHISKY ORANGE TRIPLE MALT FINITION RHUM, BELLEVOYE

Affiné en fûts de rhum, ce whisky oscille entre deux univers aromatiques : céréales torréfiées, fruits exotiques et fèves de cacao au nez ; saveurs de miel et de bois tropicaux en bouche. Il apporte de la fraîcheur sur un dessert.

49 € chez les cavistes.

AVEC UN RISOTTO AUX CÈPES

SPIRITUEUX SANS ALCOOL SPICE 94, SEEDLIP

Seedlip élabore ses produits avec des ingrédients naturels macérés à froid, puis distillés et mixés afin d'en extraire tous les arômes. Sans alcool, épicé et frais au palais, Spice 94 respire les agrumes et le bois d'acajou.

29,90 € chez les cavistes.

AVEC UN CARPACCIO DE BUTTERNUT ET DE KAKI

CHAMPAGNE BRUT BIO, DUVAL-LEROY

Peu dosé (4 grammes par litre de sucre), ce champagne au parfum d'agrumes et de fruits rouges sur un fond boisé vanillé révèle une grande complexité aromatique. Sa pureté et sa minéralité feront merveille avec un plat aux épices orientales.

36 € chez les cavistes.

AVEC UN VELOUTÉ DE POTIMARRON AU CUMIN

GIN IRIS BIO, VIVANT

Ce gin bio est fabriqué avec des matières premières à 99 % d'origine française. Avec ses arômes de bergamote, de verveine citronnée, de sauge et de racine d'iris, il affirme un caractère bien trempé, tout en gardant une belle fraîcheur. Une jolie découverte !

51 € chez les cavistes.

PHOTOS © GETTY/ISTOCK.SP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Apéro dînatoire, le grand jeu

Apprécié pour son style moins formel et plus décontracté qu'un repas à table, il se décline aussi en fin d'année. Seule règle : on met les petits verres dans les grands !

AVEC DES ESCARGOTS
CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT, BESTHEIM
Une cuvée tout en finesse et fraîcheur issue de pinots blanc et d'auxerrois (cépage blanc lorrain), qui embaume les fleurs blanches et les fruits jaunes, avec de belles notes grillées. Sa vivacité en bouche et sa précision en font une jolie bulle à marier avec des plats canailles.
10 € chez les cavistes.

AVEC DES TOASTS AU FOIE GRAS
MOSCOW MULE, THE FETICHIST
Cocktail long drink, le moscow mule est un mélange de vodka et de ginger beer. Il suffit de verser 10 cl de cette préparation dans une timbale en cuivre remplie de glace, et d'allonger avec un peu d'eau gazeuse. Très frais.
29,90 €, disponible à La Grande Épicerie de Paris.

AVEC DES TARTELETTES AU PARMESAN ET POIVRON
GARDEN SPRITZ, CHANDON
Le compromis idéal pour tous les amoureux du spritz qui préfèrent festoyer plutôt que de passer la soirée à préparer des cocktails. Cette boisson est réalisée à partir d'un vin mousseux, auquel a été ajouté un macérat d'écorces d'oranges.
19,99 € chez les cavistes.

AVEC DE FINES TRANCHES DE PATA NEGRA
CHAMPAGNE SENSES EXTRA BRUT, CHARLES DE CAZANOVE
Avec son habillage optique, qui change de couleur lorsqu'il est à température, cette cuvée nous en met plein la vue et les papilles. Fruitée et florale, à base de pinots noir et meunier, elle se fait vineuse en bouche et très rafraîchissante.
30 € en grandes surfaces.

AVEC DES GOUGÈRES AU SAUMON
CHAMPAGNE CUVÉE LÉGENDAIRE, NICOLAS FEUILLATTE
Assemblage de pinot noir et de chardonnay, cette cuvée combine dix ans de vendanges (vieillies en cuves inox ou en fûts de bois, millésimes élevés en bouteille sur lattes...). Équilibré et intense.
39,90 € en exclusivité chez Carrefour.

AVEC DES CROMESQUIS DE FROMAGE
LIMOUX M 3.0 LE MAUZAC, MAISON ANTECH
Cépage phare de la blanquette de Limoux, ce pur mauzac effervescent est sans ajout de sucre à toutes les étapes de son élaboration. Il nous régale de sa fraîcheur et de son fruité. Tendu et vibrant, il supporte des plats au goût prononcé.
20,40 € chez les cavistes.

AVEC DES GAMBAS GRILLÉES
PASTIS PRESTIGE, HENRI BARDOUIN
Pour les inconditionnels du pastis, cette référence « prestige » ajoute quatre nouveaux ingrédients : le vétiver, le safran de Forcalquier, la rose Centifolia et le poivre de Sichuan. Complexe mais très équilibré, cet apéritif se déguste allongé de six à dix fois son volume d'eau.
30 € chez les cavistes.

AVEC DES TOASTS DE BŒUF SÉCHÉ ET CHEDDAR FONDU
PUR MALT LE CHANT DU COQ N°1, DISTILLERIE DE SOLIGNY
Pour les amateurs de whisky, ce pur malt français est le premier de la ferme-distillerie de Soligny, située dans l'Aube. Avec son nez céréalier, ses notes d'amande, de miel et de pain grillé, il s'exprime dans une grande pureté.
55 € sur Shop.solignywhisky.fr

PHOTOS © LENAKORZH/GETTY/ISTOCK, SP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

La traversée du dessert

On finit le repas en douceurs, évidemment.
En plus des bulles, les whiskys, rhums et autres liqueurs se disputent les faveurs des gourmands !

AVEC LE CAFÉ
PRUNEAUX D'AGEN À L'ARMAGNAC ET AU THÉ NOIR, DARTIGALONGUE
Pour les becs peu sucrés qui aiment tout de même terminer un bon repas sur une petite douceur, ces pruneaux à l'armagnac, infusés au thé noir de Ceylan, s'imposent. Cette recette de la maison Dartigalongue offre de belles saveurs fruitées et d'amande.
33 € chez les cavistes.

AVEC UNE TARTE AUX NOIX DE PÉCAN ET AU CARAMEL
RHUM VIEUX AGRICOLE OLD BLACK CANE, MAISON BOLOGNE
Première cuvée de rhum guadeloupéen 100 % canne noire, mise en vieillissement dans d'anciens fûts de cognac, elle développe des notes de caramel au beurre salé, de vanille et de pruneau. En bouche, les épices jouent leur partition en douceur.
60 € chez les cavistes.

AVEC UN CAKE AU CITRON GLAÇAGE AU SUCRE
CRÉMANT D'ALSACE ICE PAPILLON DEMI-SEC, WOLFBERGER
Conçu pour être dégusté avec des glaçons ou même frappé, ce crémant joue l'extrême gourmandise avec ses notes de pêche, de mirabelle et de pâte de coing. En bouche, il s'étire sur des saveurs de citron confit très rafraîchissantes.
10,60 € chez les cavistes.

AVEC UNE MOUSSE AU CHOCOLAT
RHUM AGRICOLE PARCELLAIRE #1, 2016, HSE
Issue d'une parcelle récoltée en Martinique en 2016, cette cuvée a été élevée plus de douze mois en fûts de chêne américain. Elle séduit par son nez, d'une grande délicatesse, aux arômes floraux et vanillés. Ample et ronde, la bouche rappelle les fruits confits et le tabac blond.
40 € chez les cavistes.

AVEC UNE PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON
SINGLE MALT FINITION SAVAGNIN, ROBOREL DE CLIMENS
Après un vieillissement de trente mois en fûts de chêne français, ce whisky a été affiné durant dix mois dans des barriques de vin jaune 100 % savagnin. Résultat ? Un nez qui fleure bon la noix, l'abricot et les raisins secs. Onctueux et intense en bouche.
69 € chez les cavistes.

AVEC UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉE
CRÉMANT DE LIMOUX BABURU, AUBERT & MATHIEU
À base de chardonnay et de chenin, cette cuvée ravit par ses effluves de tarte au citron. En bouche, elle déploie gourmandise, fraîcheur et précision, en gardant une grande légèreté. Aromatique, mais peu sucrée en bouche.
14,90 € chez les cavistes.

AVEC UN SAINT-HONORÉ
AMERICAN SINGLE MALT WHISKEY, WESTLAND
Cinq orges maltées venues de la ferme de la distillerie et un malt tourbé sont assemblés dans cette cuvée au profil pâtissier. Au nez, crème, compote, croustillant et guimauve se succèdent, quand la bouche renchérit avec ses saveurs de nougat, de crème brûlée et de thé noir.
59,90 € chez les cavistes.

AVEC DES TRUFFES AU CHOCOLAT
LIQUEUR DE CAFÉ DJEBENAH BUNA, MASSENEZ
Cette liqueur sublime un grand cru de café d'Éthiopie et offre, en bouche, les saveurs des grains fraîchement torréfiés. Viennent ensuite des arômes plus fruités et végétaux, dans un parfait équilibre. À siroter sur glace.
85 € sur Massenez.com

PHOTOS © LEW ROBERTSON/GETTY, SP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.