

Compagnons de Fêtes...



Aujourd'hui, il semblerait que ces fêtes aient un goût particulier, un peu amer, avec une sorte de culpabilité mal digérée pour s'amuser de tout cela. Oublions alors, l'espace d'un instant, les méfaits qui nous entourent ou nous attendent... avec de bons vins, ces compagnons de toujours.

Notre sélection de grande qualité pour des prix finalement abordables.

Saint-Emilion Grand Cru



**Château Trottevieille****Dame de Trottevieille 2018**

Cépages : merlot, cabernet franc

Une belle chartreuse entourée d'un parc. Voila pour le décor. Pour la légende : une vieille dame y habitait il y a environ cent ans. La dame trottinait jusqu'au carrefour proche à l'arrivée d'une calèche pour s'enquérir des nouvelles de la région. Un surnom est vite arrivé. Aujourd'hui, le vin est tout aussi réputé.

Robe rouge sombre. Nez concentré sur les fruits confits, tabac et épices douces. Bouche suave et soyeuse avec une vigueur qui fait plaisir au palais. Un vin racé. Servir à 17° sur une pièce de boeuf, gibiers, volaille farcie au foie gras. **Prix : 45 €**

DOMAINES BORIE-MANOUX

Tel : 05 56 00 00 70



AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



Domaine d'Eole
Cuvée Confidence
Blanc 2019
IGP Alpilles

Cépages : roussanne

Situé au pied des Alpilles au coeur de la Provence, le Domaine d'Eole à Eygalières produit depuis 1996 des vins en culture biologique (certifié AB). Vendanges manuelles, tri rigoureux, et une politique d'intervention minimum permettent ainsi de restituer la pureté du terroir.

Un nez de fruits jaunes, une bouche grasse et ample, une finale capiteuse mais avec une certaine fraîcheur cependant. Pour des repas festifs, il sera parfait sur des Saint-Jacques, ou une poularde dodue à l'estragon. **Prix : 26 €**

Chez les cavistes, en direct au domaine et sur www.domainedeole.com/nos-vins



AOP Châteauneuf du Pape



Les Grandes Serres
Cuvée La Cour des Papes
Blanc, 2021

Cépages : grenache blanc, clairette, roussanne, bourboulenc

Les Grandes Serres possèdent en propre quelques 3 hectares de vignes sur cette appellation prestigieuse, la première AOC de France en 1936. Leur site de production où commença l'aventure Grandes Serres en 1977, est également sur la commune.

La récolte s'effectue à maturité optimale à partir d'une sélection de parcelles des quatre terroirs majeurs : grès rouge, calcaire, sable, et les maintenant célèbres galets roulés.

Un vin ample et généreux, élégant et vif, on se perd dans les qualificatifs élogieux. Plus simplement, il y a du fruit, de la fraîcheur, et un bel équilibre qui en font un vin remarquable à déguster, pour accompagner un ris de veau, crustacés et poissons.

Prix : 32 € *chez les cavistes et au domaine 04 90 83 72 22*



Champagne Colin Vertus



La Croix Saint-Ladre Premier Cru

Extra brut blanc de blancs, 2016

Cépage : chardonnay

Dosage : 6g/litre

Un champagne plein de fraîcheur et de finesse. Un millésime de grande qualité et qui « pétille » encore aujourd'hui. Une belle robe claire, des bulles fines, un nez brioché et une bouche douce, tout en fraîcheur, aux arômes bien marqués de poire. Une magnifique bouteille. Avec lui : foie gras, volaille, Saint-Jacques... , **Prix : 55,90 €**

Chez les cavistes et www.champagne-colin.com

