Web FRA

FIRSTLUXE mag

www.firstluxemag.com

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **3903**
Sujet du média : **Lifestyle**

27 Decembre 2022
Journalistes : **Frédérique de Granvilliers**
Nombre de mots : **1301**

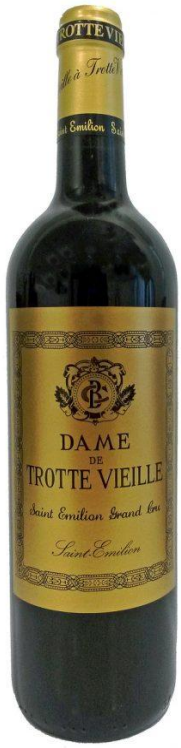
Visualiser l'article

De bons vins pour... bien démarrer 2023 !

Des bouteilles chaleureuses et réjouissantes .. du champagne, mais aussi un Saint Emilion, un Chateauneuf du Pape Blanc, un Quincy et un excellent Vacqueyras pour accompagner vos repas de fêtes.

Dame de TrotteVieille 2018 Saint Emilion Grand Cru : Tout en harmonie

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.



Dame de TrotteVieille

Château TrotteVieille est un domaine ancien dont le nom vient de l'histoire d'une vieille dame qui habitait là, il y a une centaine d'années. Il y avait à côté de sa maison un arrêt de diligence, au carrefour de deux routes et chaque fois qu'une calèche stoppait, la vieille dame accourait en trottinant à l'affût de nouvelles, ce qui a donné à cet endroit le nom de Trotte Vieille. Le bâtiment est une chartreuse entourée d'un parc et du vignoble. A noter qu'à TrotteVieille, il y a toujours des vignes datant de la période pré-phylloxérique.

Dame de TrotteVieille 2018 (assemblage à part égale de Cabernet franc et merlot) séduit par sa robe grenat aux reflets rubis et exhale des aromes de baies noires et d'épices douces. Son attaque est celle d'un vin rond, frais et complet. La bouche est ample, dominée par les fruits noirs. La trame est très élégante avec une belle maturité. Ses textures sont soyeuses et souples. Cette Dame de TrotteVieille possède une belle longueur et une finale persistante. Ce merveilleux Saint-Emilion accompagnera une dinde au foie gras, du foie gras poète, une pintade aux épices... Prix : 45€, chez les cavistes et chez **Borie Manoux,** tél : 05 56 00 00 70.

Domaine les Cardelines Vacqueyras Réserve 2015 : Puissance et souplesse

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.

Domaine les Cardelines Vacqueyras

Cette cuvée d'exception, Bois et Tradition, proposée par la producteur vigneron **Frédéric Guintrand,** est issue d'un assemblage de grenache et Syrah, et possède un équilibre, une fraîcheur, une finesse, digne d'un grand vin de garde. Sur 3,20 hectares de vignes, la production est environ de 10 000 à 12 000 bouteilles par an. *« Cardelines est la traduction provençale du chardonneret élégant (Carduelis) figurant sur l'étiquette. O iseau que mon père affectionnait particulièrement* » , confie Frédéric Guintrand.

Vacqueyras millésime 2015 séduit par sa robe rubis profond, ses arômes amples et gourmands, et des tanins fondus sur des notes noisetées, torréfiées sur les vins élevés en fûts. Elle laisse une finale soyeuse. A déguster en accompagnement de gibiers, viandes rouges, poissons, fromages.. à tout moment en fait ! Son potentiel de garde se situe entre 8 et 15 ans, voire davantage en fonction des millésimes. Prix : 21 **€ (** 2016, 19 **€)** Pts de vente : www.domainelescardelines.fr

Les Grandes Serres, La Cour des Papes Blanc 2021 : AOP Châteauneuf-du-Pape

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.

Les Grandes Serres, La Cour des Papes Blanc 2021.

« La Cour des Papes » est une allusion au château de Châteauneuf-du-Pape qui était au 14 ème siècle la résidence secondaire des papes avignonnais. Châteauneuf-du-Pape est l'appellation la plus prestigieuse de la Vallée du Rhône méridionale. C'est dans cette ville que l'aventure de la maison Grandes Serres a débuté en 1977. Créée en 1936, Châteauneuf-du-Pape fut la première AOC de France. Elle s'est construite autour d'un décret particulièrement exigeant. Les rendements limités à 35 hl/ha et les vendanges 100% manuelles avec tri l'illustrent bien. Ce vin est issu d'une sélection de parcelles des 4 terroirs majeurs de l'appellation : grès rouge, sable, calcaire et galets roulés. Les galets roulés emmagasinent la chaleur le jour pour la restituer la nuit, favorisant ainsi la maturation des baies.

Grenache blanc, clairette et roussane, les trois cépages qui composent cet assemblage sont récoltés à maturité optimale. Le nez légèrement fumé tourbé est délicat avec des notes de fruits blancs bien épicés. La bouche offre des notes de citron, de guimauve et de menthe, d'abricot et d'immortelle. Elle est équilibrée, avec une acidité qui apporte une belle fraicheur n'altérant pas le velouté de la soie et se terminant par une finale saline. Servi à 12-14°C, il accompagnera idéalement les crustacés et poissons, les plats à la crème et les viandes blanches. Prix : 32€, chez les cavistes et aux Grandes Serres, tél : 04 90 83 72 22. www.grandesserres.com

Champagne Castelnau Hors Catégorie C.M 1993 : Libre expression

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.

Champagne Castelnau Hors Catégorie C.M 1993.

« Se donner la liberté de créer, d'imaginer, de rêver » **Carine Bailleul,** cheffe de caves de Castelnau. Castelnau, maison centenaire, cultive depuis sa création un savoir-faire particulier. Chaque champagne est une création née de l'assemblage de vins longuement vieillis. Ce respect du temps offre à chaque cuvée le pouvoir de développer sa finesse, sa complexité, sa singularité et affirmer sa signature et chacune est baptisée du nom d'un col de montagne mythique, classé Hors Catégorie. Cette 3ème édition porte le nom C.M 1993 pour le Col de la Madeleine culminant à 1993 m d'altitude et est un assemblage unique (55% Pinot noir, 30 % Meunier et 15 % Chardonnay) en édition limitée et numérotée. Sélection de millésimes remarquables, choix des meilleurs Crus, élevage sous bois qui respecte et révèle l'expression de chaque cépage, tirage en petite mousse lui offrant une effervescence fine et délicate. Le dosage en extra-brut signe la finale avec élégance.

La dégustation s'ouvre sur un monde chocolaté dans lequel les senteurs de fève de cacao se mêlent harmonieusement aux épices légèrement pimentées et aux notes grillées. À l'aération, une ambiance boisée, où la vanille est reine, propulse le dégustateur auprès du maître tonnelier. Tout est mis en oeuvre pour une expérience sensorielle hors catégorie. Accords en harmonie avec des huîtres ou chataîgnes de la mer, sauce langoustine. Et en impertinence, les notes boisées s'accordent parfaitement avec .. un bon cigare ! Prix : 106€ la bouteille de 75cl et 243€ la bouteille de 150cl, sur le site www.boutique.champagne-castelnau.fr

Champagne Colin- Cuvée Parallèle Extra Brut Blanc de Blancs : Rare et délicate

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.

Champagne Colin Cuvée Parallèle.
La Cuvée Extra Brut est issue de l'assemblage des meilleurs Chardonnays du vignoble Premier Cru. Ce Champagne très droit au caractère prononcé est empli d'une minéralité affirmée et sublime la finesse des Chardonnays.

Sa robe est couleur or pâle, ses bulles sont fines à l'effervescence délicate. Le nez dévoile d'abord des notes de blé mur et de paille fraiche avant de nous emmener dans un registre plus floral avec des notes anisées, de bergamotes et de thé vert. L'univers olfactif est riche et dense, complété par des notes délicatement beurrées et gourmandes, de pates d'amande et d'agrumes confits. Le caractère salin s'affirme dès l'attaque en bouche, accompagnée d'une dimension réglissée. La tension du vin s'exprime ensuite sur les agrumes, apportant une belle vivacité en bouche. L'orange amère et les écorces d'agrumes arrivent en fin de bouche. Sa minéralité en fera le compagnon idéal des huitres, des Saint-Jacques, un vieux comté... Très fin, élégant et naturel, ce Champagne sera parfait également à l'apéritif. Prix : 36,50 € chez les cavistes, au caveau et sur www.champagne-colin.com/boutique

Domaine des Bruniers, Quincy 2021 : Sec et expressif

Créé en 1985, le Domaine des Bruniers met en valeur 10 hectares de vignes en AOC Quincy. Il est situé en région Centre-Val de Loire, sur des terroirs sableux d'exception, à 200 km de Paris.
Le domaine se partage en jeunes et vieilles vignes de Sauvignon et produit environ 60 000 bouteilles par an. La conduite responsable du vignoble permet une maîtrise des intrants tant sur le plan viticole que vinicole. **Jérôme de La Chaise** est en charge de ce domaine depuis 35 ans.

Ce Quincy 2021, obtenu à partir du cépage Sauvignon Blanc, séduit par sa robe or clair, son bouquet (arômes de fleurs blanches et d'agrumes), sa finesse, son originalité. Franc et minéral, il est parfait à l'apéritif, avec les poissons en sauce, et les fromages de chèvre. Prix : 13€ Au Domaine des Bruniers, Tél : 02 48 51 34 10. Chez certains cavistes et notamment chez

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.

www.vivino.com

238992 CHAMPAGNECOLIN - CISION 368090071

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.