



LA CAVE À VINS
par Lucie Philibert



Prélude à une soirée de fête !

1. Champagne Laurent-Perrier, Rosé Brut
Choisi par les amateurs pour ses qualités et par les esthètes pour la beauté du flacon, ce champagne combine à la perfection vinosité et fraîcheur. Il constitue une mise en bouche très agréable et un merveilleux accompagnement des volailles, de la charcuterie et des desserts à base de fruits rouges.

€ 70,00

2. Family Reserve Comte Audoin de Dampierre
À déguster dès l'apéritif avec un jambon pata negra ou tout au long d'un repas raffiné. Cette cuvée fera ainsi honneur à un risotto au safran, à un bar grillé ou à des filets de pigeons.

€ 80,00

3. Nicolas Maillart, Brut
Véritable champagne de gastronomie. Aussi impeccable avec des gougères maison qu'avec un homard grillé ou un foie gras de canard mi-cuit !

€ 27,00

Champagnes coups de cœur...

Le boom des

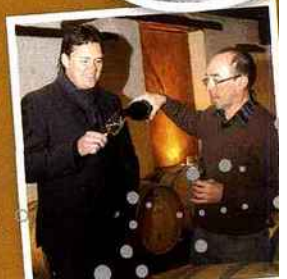
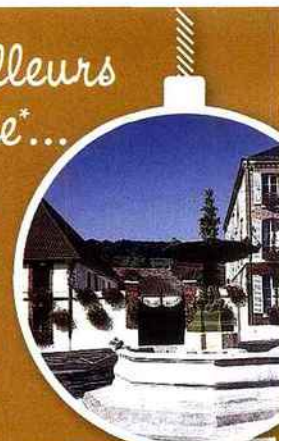
À cette époque de l'année, on ne sait plus trop si le verre est à moitié plein ou à moitié vide ! Si certains sont moroses à l'idée des mois d'hiver qui les attendent, d'autres se réjouissent des fêtes qui approchent... Pour accompagner ces festivités annoncées, nous vous proposons une rubrique sur le champagne, symbole de toutes les fêtes avec sa couleur or et ses bulles qui reflètent la lumière !

Portrait d'un des meilleurs champagnes au monde*



Champagne De Sousa Brut Rosé

Installée depuis trois générations en Champagne, dans la prestigieuse Côte des Blancs et de ses grands crus, la famille De Sousa a toujours eu à cœur la mise en valeur de son terroir, de ses cépages et de ses productions. Une exigence qui donne à ses champagnes un caractère reconnaissable qui tient autant à ses vieilles vignes, dont nombre d'entre elles ont plus de 50 ans et dont le rendement est naturellement faible, qu'à son savoir-faire traditionnel. Cette Cuvée, presque exclusivement composée de 90 % de chardonnay rehaussé de 10 % de pinot noir, a une jolie robe saumonée, un nez franc aux arômes de pomme et de fruits rouges et une bouche à la fois tendre et croquante. Ses bulles, tout en finesse, accompagnent avec une grande délicatesse les poissons et les crustacés mais aussi la gastronomie exotique, le sushi japonais, les ravioli à la vapeur chinois ou le couscous marocain !



* D'UNE RECONNAISSANCE DÉTENUÉ PAR UNE SÉLECTION DÉCOUVERTE À L'ÉCHELLE NATIONALE DES PRINCIPALES MAISONS DE CHAMPAGNE POUR L'ACTUEL MUSÉE INTERNATIONAL DU VIN ET DE LA LIÉGÈRE.



Une valeur sûre...



FAITES PÉTILLER VOS TABLES DE FÊTES...

5. Brut Classic de Deutz
Il accompagnera admirablement votre repas de fête, de l'apéritif au dessert. Parfait avec un pain surprise au jambon, des canapés de truite fumée, des feuilletés aux noix, des pointes d'asperges, une langouste au naturel ou des pommes de terre au caviar !

- 1. Laurent-Perrier, Brut Rosé** (majorité de pinot noir). Robe rose saumonée, bulles fines et persistantes. Arômes de fruits rouges, bouche franche et légèrement acidulée, puis grande rondeur. Dans les magasins Nicolas et chez les cavistes.
- 2. Comte Audoin de Damplière, Family Reserve** (chardonnay). Robe aux reflets dorés. Arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de brioche et d'amandes grillées. Bouche structurée avec une belle allonge. Chez les cavistes.
- 3. Nicolas Maillard, brut 1er Cru Millésime** (50 % pinot noir, 50 % chardonnay). Bulles persistantes et fines. Arômes de brioche et de fruits murs. Bouche : attaque vineuse, suivie d'une belle allonge. Dans les épiceries fines.
- 4. Krug, Grande Cuvée** (50 % pinot noir, 30 % chardonnay, 20 % pinot meunier). Robe dorée. Arômes d'épices et texture crémeuse. Chez les cavistes.
- 5. Deutz, brut** (38 % pinot noir, 30 % chardonnay, 32 % pinot meunier). Robe paille clair, bulles fondantes. Arômes de fruits et d'amandes grillées. Bouche aux notes minérales. Dans les magasins Nicolas.

Un moment d'exception...

4. Grande Cuvée de Krug

Un chef-d'œuvre à déguster à l'apéritif ou avec des mets raffinés, agneau rôti, tuiles au parmesan, risotto aux truffes, poissons en sauce. À l'heure du dessert, une crème brûlée à la lavande ou une compotée de mangues au poivre de Sichuan feront merveille. Joël Robuchon aime accorder le champagne Krug avec les crustacés : "langoustines meunière aux fèves et asperges".

Quand les enfants font la fête...
Champomy, mini
À l'occasion du lancement de sa mini-bouteille, Champomy a ouvert un site internet de customisation : les stylistes en herbe sont libres de se constituer une collection de mini-bouteilles aux couleurs de cette fin d'année 2009 ! Bipack en vente dans les grandes surfaces.

bulles

Internet, la commande du mois

Château d'Ollières rouge 2007, Coteaux Varois en Provence

Un patrimoine exceptionnel, un passé chargé d'histoire et une beauté intemporelle : le château d'Ollières fait partie du paysage et de l'histoire de la Provence. Ce rouge s'exprimera à merveille sur les gibiers, les viandes en sauce et les fromages affinés.

CARACTÉRISTIQUES

- **RÉCOMPENSE** : médaille de bronze, concours des vignerons indépendants de France
- **VISUEL** : rouge soutenu
- **OLFACTIF** : fruits rouges confiturés, notes de garrigue et d'épices
- **GUSTATIF** : chamu, gorgé de fruits rouges
- **CÉPAGES** : 50 % vieux ganache, 50 % syrah
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 16-17 °C
- **INTERNET** : www.chateau-ollieres.com



2 ustensiles must have!

Qui n'a jamais battu en retraite lorsque le temps est venu de déboucher une bouteille de champagne ? Un geste mal maîtrisé et... gare aux convives ! Voilà le tirebouchon spécial vins effervescents Reho de Peugeot. 25 € environ.



Combien de verres de vin boirez-vous ce soir ? Combien de kcal avez-vous "bues" la semaine dernière ? Le Wine Partner® de L'Atelier du vin est le premier compteur de verres consommés. 44,50 € environ.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ-EN AVEC MODÉRATION