

Vins de fêtes

230 CUVÉES
de 7 à 200 €Pour l'amour
de la Romanée
**AUBERT
DE VILLAINÉ**Cuisine
Saveurs provençales
à BaumanièreBandol
Terroir d'exigenceArmagnac
La sagesse
DARROZ

Par Thierry Perardelle et Joëlle W. Boisson

Nicolas Feuillatte

Cuvée 225 2008

45 €

Vous aimez les vins au profil oxydant maîtrisé, qui distillent leurs nuances terribles sans nier les essentielles. Fraicheur et longueur ? Régalez-vous avec ce rosé, brillant dans sa robe cuivrée aux reflets oranges, fin et ample sur la cerise, la figue, le pain d'épices, l'écorce de mandarine. Nez et bouche jouent leur partition sur la complexité. 25 % crus composent cette cuvée. 50% chardonnay et 50% pinot noir dont 18% de vin rouge, élevage en fût de chêne pendant 8 à 12 mois.

Un nectar né pour la table (gibier aux ailettes, foie gras poêlé aux grilles) mais qui saura s'affranchir des règles pour servir l'essentiel : notre plaisir.

fraîche, texture veloutée et longueur sur le fruit (cerise, quetsche après aération). 30% chardonnay, 30% pinot noir, 40% pinot meunier, terroirs de la vallée de l'Ardre (coteaux ouest de la montagne de Reims).

Sur un jambon ibérique.

Marie Copinet

Monsieur Léonard 2009

29 €

100% chardonnay de Montgenot. Ce Monsieur nous flatte de son nez charmeur (mousse de fruits blancs, touche mentholée et exotique) et de sa bouche droite, ample, suave en finale. Pâte de citron et pêche se tiennent la main, impossible de résister à l'appel du plaisir.

À l'apéritif ou sur des fruits de mer.

Moutard

Terroirs des Riceys

42,93 €

Remarquable persistance, minéralité et salinité. On savoure en prenant son temps, les sensations s'évalent (zeste de citron, prune, quetsche, fleur, notes de vanille et café). Un pinot noir travaillé sous bois, mis en bouteille à l'ancienne (bouchon liège agrafé).

Sur un foie gras poêlé et aïrolles.

Mariène Delong

Cuvée Privilège

21 €

Gourmandise, rondeur, fruité (poire, pêche, pomme) et notes florales. Touche flatteuse sur l'ananas et finale tenue par le duo citron-mentholé. Très efficace. 50% chardonnay, 30% pinot noir, 20% pinot meunier.

Parfait à l'apéritif.

Le grand des Feuillattes

Authentique Rosé

31,50 €

Nouvelle réussite du Sézannais, mûre, élégante, généreuse. Jus en équilibre, sur la pâte de fruits, la chair de cerise, la framboise, le pamplemousse. 67% chardonnay, 33% pinot noir dont 17% vinifiés en rouge. Élevage sous liège pendant plus de trois ans.

Sur un suprême de volaille aux cerises grillées.

Plot-Sévilano

Cuvée Interdite

39 €

50% chardonnay (dont 15% travaillés en barrique neuve), 40% pinot meunier et 10% pinot noir, terroir de Vinolles. Nez friand (fruits et agrumes mêlés), bouche vineuse, qui joue les séductrices et enrobe. Volume et longueur.

Sur un crumble d'aubergines et ricotta à l'huile d'olive.

À l'apéritif ou sur des sushis.

De Barfontarc

Derrière le Moulin

28,10 €

Blanc de blancs, élevage partiel en fût. Nez sur la pâtisserie et les agrumes rôtis, pointe anisée et mentholée. Bouche forale, pleine sur les fruits compotés (prune, poire, coing). Notes fumées et vanillées.

Un délice sur des brochettes de saint-jacques, risotto et pointes d'asperges.

Dauy

Cuvée Flore

30 €

Savoir attendre (7 ans de cave) pour un plaisir intense. Nez délicat (fleur, mousse de noisette, agrumes mûrs), attaque tonique, bouche ample, vineuse sur la pâte de fruits, le citron confit. Bel équilibre. 50% pinot noir, 50% chardonnay, terroirs d'Ay, Mutigny, Barbonne-Fayel.

L'ami des sushis.

Crucifix Père et Fils

Signature

30 €

Terroir d'Avenay-Val-d'Or premier cru, 80 % chardonnay, 20 % pinot noir. Vinifié et élevé en fût de chêne. Délicieux extra brut crémeux, vineux. Fruits compotés, noisette, touche vanillée, finesse crayeuse dans une finale longue et droite.

Sur un camé de veau au curry légèrement citronné.

Sanger

Triangle Minéral 2009

28,50 €

Blanc de Noirs 2007

21,70 €

Plaisir garanti avec ce pinot noir de la Côte des Bar mûre, enrobé, vineux et qui a toujours les épaules. Nez ouvert (abricot confit, fruits secs, confiture de mirabelles), bouche séductrice, ronde et rafraîchissante. Notes crayonées en finale.

Sur un foie de veau poêlé aux abricots.

Bertrand-Delapierre

Elixir Dix Vins

28 €

La force de ce demi-sec réside dans son équilibre, la sucréité portée par la fraîcheur, l'opulence des 10 vins assemblés. Fruits confits et coing dominant. Travail en cuve et sous bois, chardonnay dominant et pinot noir, vieux millésimes... Succulent, séducteur et rare.

L'ami des foies gras.

Philippe Glavier

Folie de Cramant 2011

79,50 €

Grand chardonnay, grand cru, grand flacon (magnum), grand plaisir. Cette cuvée vieillie en fût livre un vin crémeux, dont les notes évoluent (fleurs, fruits frais puis confits, agrumes, touche de vanille, minéralité...) et qui garde en bouche une exquise rondeur.

À l'apéritif, fruits de mer, poissons : tout lui va.

Prestige des Sacres

Rosé

18,20 €

Cuvée ronde et fraîche, sur le plaisir direct, sans chichi. Framboise et