



Place au plaisir !

EN CES TEMPS TROUBLÉS, QUOI DE PLUS RÉCONFORTANT QU'UN REPAS EN FAMILLE OU ENTRE AMIS, AGRÉMENTÉ DE BEAUX PLATS ET DE BELLES CUVÉES, AVEC OU SANS BULLES ? JETEZ UN ŒIL AUX RECOMMANDATIONS DE NOS DÉGUSTATEURS POUR QUE CES MOMENTS DE JOIE SOIENT AUSSI SAVOUREUX QUE POSSIBLE

Illustration Simon Vergnol (Mog's Art)

NOS DÉGUSTATEURS

- Sylvie Tonnaire, rédacteur en chef, a dégusté les vins du Languedoc
- Mathieu Doumenge, grand reporter, a dégusté les vins de Bordeaux
- Isabelle Bachelard, journaliste, a dégusté les vins de Loire et d'Alsace
- Jean-Charles Chapuzet, journaliste, a dégusté les vins de Bordeaux
- Marie-Pierre Delpeuch, journaliste, a dégusté les vins du Rhône Sud
- Pauline Gonnet, journaliste, a dégusté les vins du Beaujolais
- Frédérique Hermine, journaliste, a dégusté les vins du Sud-Ouest, du Rhône Nord, de Provence, de Corse, du Jura et de Savoie
- Clément L'hôte, journaliste, a dégusté les vins de Bourgogne
- Serge Navel, dégustateur, a dégusté les vins du Languedoc
- Yoann Palej, journaliste, a dégusté les vins du Languedoc
- Michel Sarrazin, dégustateur, a dégusté les vins de Bordeaux
- Yves Tesson, journaliste, a dégusté les champagnes
- Yves Zier, dégustateur, a dégusté les vins du Roussillon

Labels environnementaux

AB Agriculture biologique **CAB** En conversion à l'agriculture biologique **BD** Biodynamie **HVE** Haute Valeur Environnementale

NOTRE SÉLECTION DE VINS DE FÊTES



BORDEAUX

François Thienpont 75 €

Les Fillottes 2016
 POMEROL
 Dans la famille Thienpont, les cousins François et Guillaume chouchoutent cette parcelle de 3,5 hectares sur le plateau de Pomerol pour donner naissance à ce vin suave et caressant, où la souplesse du merlot (85 %) s'équilibre de la droiture du cabernet franc (15 %). Un crémeux pomerolais à souhait.
 ● Pavé de biche aux trompettes de la mort.

Vignobles Chatonnet 46 €

L'Archange 2015
 SAINT-ÉMILION
 Œnologue-consultant, à la tête d'un vignoble familial sur la rive droite de Bordeaux, Pascal Chatonnet signe ici un saint-émilion « de niche », 100% merlot issu d'une parcelle d'un peu plus d'un hectare. Ce 2015 a ce qu'il faut de patine, avec son fruit noir légèrement confit et ses tanins fondus.
 ● Foie frais sauce au vin et poêlée de champignons.

Château Rocheyron 120 €

2016
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU
 Propriété de Silvio Denz et Peter Sissek, conduite en biodynamie, Rocheyron déploie son vignoble sur un peu plus de 8 hectares sur le plateau de Saint-Christophe-des-Bardes. Ce 2016 conjugue précision et élégance. Traçant une fine trame crayeuse, sanguin et séveux, son énergie nous régale.
 ● Avec un chou farci.

Château de Millery 45 €

2017
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU
 Propriété confidentielle (moins d'un hectare) de la famille Manoncourt, à la tête du château Figeac, Millery est une pépite pour amateurs. Ce 2017 est un modèle d'élégance sans esbroufe, déclinant une matière souple non dénuée de mâche, un vin de gourmet qui gagne à être connu et surtout à être bu.
 ● Avec une tourte aux cépes.



Château Béauséjour
Héritiers Duffau Lagarrosse
 1^{er} GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION
 2017
 110 €
 Béauséjour « hDL » a récemment fait parler de lui pour son rachat mouvementé par la famille Courtin (groupe Clarins) mais en 2017 il était encore aux mains de l'ancienne équipe – propriétaires et techniciens. Le terroir, lui, était déjà là et depuis longtemps : trônant sur le plateau de Saint-Émilion, ce Premier Grand Cru Classé donne naissance à des vins d'une incroyable force tellurique, ancrés, séveux, profonds et complexes. Sur ce millésime, la puissance est contenue, verticale, toujours sortie d'une superbe texture minérale, déroulant une classe infinie. À carafier longuement avant service.
 ● Gigot d'agneau de 7 heures, marinade au soja.

Château Sansonnet 40 €

2018
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ
 Sur un millésime généreux, le terroir argilo-calcaire de Sansonnet apporte fraîcheur et verticalité à une chair mûre, pleine, savoureuse. Encore en pleine jeunesse, ce vin de grand plaisir profitera d'un bon carafage pour déployer toute son opulence gainée. Un joli cru classé à prix accessible.
 ● Un civet de lièvre longuement confit.

Château Balestard La Tonnelle 39 €

2016
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ
 Fleuron des vignobles Capdemourlin, Balestard La Tonnelle incarne une certaine élégance dans le classicisme qui ravira les amateurs de saint-émilion. Ce 2016 a de beaux atouts, entre une matière mûre mais élancée, des tanins fins, une belle fraîcheur qui donne soutien et persistance. À carafier.
 ● Avec une oie rôtie.

Château Grand Mayne 45 €

2014
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ
 Grand Mayne, c'est un grand classique de Saint-Émilion. En 2014, ce classicisme se double d'un côté tweed, automnal et champêtre. Le fruit sénescant se pare de premières notes de sous-bois et de boîte à tabac. Texture en dentelle, tanins au grain fin, finale mentholée : c'est du billard.
 ● Osez un beau cassoulet maison.

Château La Dominique 55 €

2019
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ
 2019, une année charnière à La Dominique avec l'arrivée d'un nouveau directeur technique, Yann Monties, et d'un nouvel œnologue-consultant, Julien Viaud. Le duo a bien négocié ce millésime de finesse : le vin conjugue maturité, éclat, longueur et buvabilité, sur une belle définition de tanins.
 ● Un magret de canard cuit sur le coffre.

Château Paloumey AB 19 €

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
2019
 HAUT-MÉDOC
 La grosse cerise noire se dissimule derrière une fraîcheur mentholée. On retrouve cette trame aromatique en bouche pour une attaque vive. C'est troublant de pureté, de la groseille au cassis, les arômes tapissent le palais. L'ensemble est équilibré avec une superbe finale saline.
 ● Côte de bœuf, frites maison.

Château Charmail 22 €

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
2009
 HAUT-MÉDOC
 Les grandes années et les grands terroirs forment toujours d'heureuses rencontres. Ce Charmail a vieilli dans la noblesse avec des notes d'évolution que la fraîcheur tient debout. Les tanins se sont polis pour former un canevas suave et sapide. De quoi enfouir des 2019 et 2020 dans sa cave...
 ● Turbot de ligne aux chips de chorizo.




Château Lilian Ladouys
CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
2020
SAINT-ESTÈPHE
24 €

Les millésimes se succèdent au château Lilian Ladouys et les vins gagnent toujours davantage en pureté. Ce 2020 est d'une densité bluffante et cette densité est de velours. Avec un assemblage de merlot à 59 %, de cabernet sauvignon à 37 % et des touches de petit verdot (3 %) et de cabernet franc (1 %), ce vin nous emmène sur la bigarreau qui éclate en bouche. L'attaque est vive et onctueuse, avec des notes réglissées. Ce vin est un bonheur dans sa jeunesse et on peut oublier quelques quilles dans la cave car il va passer quelques décennies. Lilian Ladouys 2020 est au sommet de son art !

 Foie de lapin et petits pois.

Château Doyac **BD** 19 €
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR
2019
HAUT-MÉDOC

C'est un vin pensé sur la délicatesse et le plaisir. Les biodynamistes Pourtalès délivrent une très belle photographie de leur terroir avec ce 2019 où le cassis, la mûre et des notes de réglisse tapissent le palais. Et la finale donne envie de se resserrer : la vita e bella.

- Ceviche de poissons, avocat et mangue.

Château Rauzan-Ségla 115 €
2° GRAND CRU CLASSÉ 1855

2011
MARGAUX
Un cabernet floral en diable, escorté d'un eucalyptus fin, avec une touche de cuir, de camphre, de cachou, de laurier, une note fumée. C'est un vin de pure race margalaise, aux tanins de velours, porté par une élégante fraîcheur, à la droiture séduisante, digeste et au profil tout en distinction.

- Avec un bœuf Wellington aux morilles.

Château Les Eyrins 75 €
2019
MARGAUX

Ce margaux, qui échappe encore à l'appartenance d'un Grand Cru Classé 1855, a une grande raison d'exister. Les Eyrins 2019 est une définition de l'élégance médocaine, plus encore margalaise. Le grain de cassis tutoie la violette et la fraîcheur est une promesse, une promesse de l'aube.

- Feuilleté de ris de veau aux champignons.

Château Brane-Cantenac 70 €
2° GRAND CRU CLASSÉ 1855
2014 Rouge
MARGAUX

Qui sait attendre le temps des années peut se féliciter de savourer ce Brane-Cantenac tenu par son équilibre. Les notes d'évolution sur le cèdre s'expriment sur l'élégance et la finesse pour un grain de tanins en tous points délicat. Nous touchons là au grand classicisme margalais.

- Tagliatelles à la truffe et parmesan.

Clos Manou 25 €
2016
MÉDOC

Clos Manou, c'est LA pépite (plus si) confidentielle du Médoc. Grand coup de cœur pour ce 2016 à la fois plein, séveux, sensuel, équilibré, charnu et tendu, ourlé de tanins ciselés, porté d'un bout à l'autre par une superbe fraîcheur et une énergie irrésistible. C'est une grande bouteille !

- Fricassée de cœurs de canard.

Château Haut-Batailley 65 €
5° GRAND CRU CLASSÉ 1855

2018
PAUILLAC
La renaissance de ce Grand Cru Classé de Pauillac sous l'ère de la famille Cazes se précise sur ce millésime 2018. Dès le nez, ce vin délivre une grande profondeur. L'attaque est dense, suave et puissante, les fruits noirs signent son identité pour une garde très prometteuse.

- Paupiette de veau et carottes Vichy.

Château Pibran 35 €
2019
PAUILLAC

Dans l'ombre de Pichon Baron, également propriété pauillacaise d'AXA Millésimes, le château Pibran est toujours d'une grande qualité. L'atteste ce 2019 d'une amplitude superbe, délicat d'arômes de mûres, de framboises et de myrtilles. Il mêle plaisir immédiat et potentiel de garde.

- Côtelettes d'agneau, pommes en robe des champs.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 274 €
2° GRAND CRU CLASSÉ 1855

2019
PAUILLAC
15, 16, 17, 18, 19... la lignée est impressionnante de densité, de touché et de profondeur aromatique. Le premier nez pâtissier s'affine sur les fruits noirs. L'attaque est éclatante, les épices se marient à des notes veloutées de chocolat au lait. Le vin s'étire, c'est précis, équilibré, grandiose.

- Homard grillé aux épices.

Château Cos d'Estournel 155 €
2° GRAND CRU CLASSÉ 1855

2019
SAINT-ESTÈPHE
C'est et ce sera une immense bouteille. La densité, la profondeur, la fraîcheur, tout est présent dans ce saint-estèphe de première classe. C'est une rencontre au sommet entre la noblesse des fruits noirs et la précision architecturale pour une finale saline autant que sapide.

- Tournedos Rossini et gnocchis.

Château Beychevelle 98 €
4° GRAND CRU CLASSÉ 1855

2018
SAINT-JULIEN
2020, 2019, 2018 : Beychevelle enchaîne les très grandes quilles. Après quatre ans, le 18 est encore un enfant mais la densité du fruit et sa chair donnent à ce vin de la superbe. Cette architecture s'accompagne d'une palette aromatique autour de la cerise et de la fraise des bois. Un bonheur.

- Girolles, cèpes et jambon de porc noir.



Château Vermont

12,50 €

2019

ENTRE-DEUX-MERS

Belle surprise que cet entre-deux-mers à majorité sauvignon blanc. Nez flatté par les arômes de vanille (élevage en barrique neuve pour 1/3) et aiguisé par les notes d'agrumes et de fruit de la passion. Bouche finement texturée et légèrement grasse. Finale saline et sur une note de pamplemousse.

● *Aumônières de noix de Saint-Jacques.*

Château Crabitey

13 €

2019

GRAVES

De l'éclat pour ce vin ciselé aux arômes de citron jaune, pêche blanche et litchi. En bouche, le citron est toujours là et soutient la fraîcheur et la tension. Une expression très maîtrisée d'un assemblage de sauvignon et de sémillon, au service d'un vin fin et étiré, complexe et bien équilibré.

● *Curry de poulet, épinards, poivrons et cacahuètes.*

Clos Floridène

20 €

2021

GRAVES

Cette valeur sûre livre sur ce millésime un vin bien tracé. L'expression est aérienne, sur des arômes d'agrumes (citron) et une touche de pierre à fusil. Bouche nerveuse et finement texturée, saline et minérale, sur des saveurs de citron et pamplemousse. Délicat, raffiné et étiré. Une réussite.

● *Filets de fêtan aux asperges, sauce hollandaise.*

Château de Cérons

17,50 €

2019

GRAVES

Beau vin, profond et flatteur, qui honore les Graves. Jolie robe de velours pourpre, nez de fraise écrasée, framboise et groseille, arôme lacté précurseur d'une jolie rondeur. Et quelle rondeur ! Sur une chair de bigarreau, soyeuse et croquante. Un charme fou et une belle buvabilité au sens noble.

● *Rôti de veau aux oignons et sauce aux champignons.*

Château Carbonnieux

35 €

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2017

PESSAC-LÉOGNAN

Carbonnieux a réussi là un joli travail de vinification. Le nez charme d'emblée sur des notes de gelée de cassis et d'une groseille qui accompagne une belle fraîcheur. Le vin est précis, bien défini, le boisé bien ajusté. On aime la jolie définition des tanins, et la trace d'eucalyptus en finale.

● *Filet de bœuf en croûte au foie gras.*

Château Latour Martillac

35 €

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2019

PESSAC-LÉOGNAN

D'une rare élégance, ce vin séduit par son nez à large spectre sur la verveine, badiane, zeste de citron, melon vert et une pointe de minéralité. Bouche ample, ronde sur son attaque, raisonnablement aiguisée sur des saveurs de citron jaune, pamplemousse et sa finale de menthe poivrée. Splendide !

● *Aspic de saumon fumé aux fèves.*

Château La Garde

32 €

2016

PESSAC-LÉOGNAN

Les soins et les investissements de la maison Dourthe paient. Pour preuve ce 2016, très accompli, au nez de fruits rouges, tapenade, et, à l'aération, de tabac blond. Bouche très fraîche, campée par une belle matière, sur un végétal noble, mais surtout un fruit rouge séduisant. À carafé 2 h avant.

● *Gigot d'agneau de 7 heures.*

Château Closiot

56 €

Bonneau 2018

SAUTERNES

Racheté en 2017 par Jean-Marie Guffens avec l'ambition d'y faire un grand vin, Closiot avance ce 2018 au nez pudique sur le citron, l'abricot et un soupçon de plantes médicinales. Bouche ample et riche, aux saveurs d'abricot de mandarine et une finale longue et persistante sur l'ananas rôti.

● *Magret de canard aux pêches et aux épices.*

Château Nairac

39 €

2^e GRAND CRU CLASSÉ 1855

2015

SAUTERNES

Ce cru classé injustement méconnu produit des liquoreux plus qu'estimables. Digeste, sur l'élégance plus que sur le volume, ce 2015 a un nez aérien, mentholé, sur l'ananas frais. La bouche révèle des notes miellées, de poire et de mandarine, et une jolie liqueur contrebalancée par la fraîcheur.

● *Homard tiède au coulis de mangue.*

Château Lafaurie Peyraguey

60 €

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ 1855

2015

SAUTERNES

Splendide vin au nez de verveine, cire d'abeille, pêche jaune, mangue et une touche de résine. La bouche reste très fraîche sur des notes de poire et d'ananas rehaussées par un léger menthol, laurier et fumée et un retour sur la verveine. Un parfait équilibre entre liqueur et acidité. Magnifique !

● *Rôti de veau aux pleurotes et asperges.*

Château Pape Clément
CRU CLASSÉ DE GRAVES
2016
PESSAC-LÉOGNAN
120 €

L'objectif d'équilibre entre structure et fruité est clairement réussi. Chaque cépage joue sa partie dans l'assemblage, sans que jamais aucun ne l'emporte sur l'autre : un contrepoint parfaitement réalisé, ce qui ne peut que plaire au propriétaire, « compositeur de vins rares ». Nez complexe sur le cassis, l'eucalyptus, le végétal noble, la vanille, les épices douces et la mine de crayon. L'attaque est sèveuse, ciselée et fraîche, c'est la marque du cabernet. Le merlot prend le relais, avec un milieu de bouche gourmand qui arrondit un ensemble texturé, au boisé intégré. Belle partition !

Gigot d'agneau à l'ail et au romarin.





SUD-OUEST

Domaine L'Ancienne Cure **AB**

17 €

L'Abbaye 2019
BERGERAC

Christian Roche sait nous faire attendre cet assemblage sauvignon, sémillon, muscadelle et chenin avec tri de grappes surmûries et élevage en barriques. Le résultat est un blanc sur le citron vert, les écorces d'agrumes, le kumquat sur une note exotique et une finale très saline.

- Une assiette d'huîtres.

Château Pech Chagut

15 €

Parcelle 1233 2020
CAHORS

On doit ce malbec parcellaire à une histoire d'amitié entre le vigneron Sébastien Sigaud et l'œnologue Alexandre Gélis. Fermentée, vinifiée et élevée un an en foudres, cette cuvée, dense et structurée, évolue sur des arômes de poivre, de cacao et de garrigue, des tanins veloutés et un boisé discret.

- Une pintade braisée aux lardons.

Domaine Cosse-Maisonnette **BD**

33 €

Les Laquets 2019
CAHORS

La réputation du duo cadurcien n'est plus à faire et la qualité de ses vins ne cesse de grimper. Cette cuvée, issue de vieux malbecs sexagénaires, est particulièrement intense et profonde sur des tanins veloutés. Il va être difficile de garder longtemps en cave ce vin de garde déjà envoûtant.

- Un tournedos Rossini.

Château Bouissel **AB**

21,80 €

Le Bouissel 2016
FRONTON

Les plus vieilles vignes de négrette, syrah et malbec, 36 mois d'élevage en levures indigènes, en cuve béton et en fût de chêne et voilà un magnifique vin rouge aux tanins fins et enrobés. Une grande réussite en attendant la production des nouveaux propriétaires, Fanny et Luc Florès.

- Un tajine d'agneau aux épices.

Balsamine **HVE**

19 €

Indigène exotique 2017
GAILLAC

Fruits rouges confiturés, pruneau, épices sur une finale acidulée et une note mentholée pour ce braucol-syrah intense après une vinification intégrale par cépage et un élevage en barrique. Belle réussite pour le 2e millésime de cette cuvée créée par Christelle et Christophe Merle.

- Une côte à l'os.

Château Le Brézequet **HVE**

12 €

Grand Chêne T12 2018
IGP LOT

Un tannat provenant d'une parcelle plus que cinquantenaire vendangée à la main en octobre. Les tanins sont soyeux sur un beau volume, des arômes de fruits rouges bien mûrs et des épices, la finale peut encore s'assouplir au carafage. Les Longueuteau semblent aussi doués pour le vin que pour le rhum.

- Un pavé de biche mariné au romarin.

Etxondoa
XUT BLANC 2021
IROULÉGUY
17,50 €

Après 7 ans chez Guigal, Olivier Pouchoulou est revenu faire du vin dans son Pays basque natal, mais sans terre, le pari était audacieux. Il a fini par dénicher quelques hectares à planter, à haute densité, forte pente et en bio, histoire de compliquer la tâche. Les premiers vins sont déjà prometteurs, comme ce Xut (prononcer « shoot » – pentu en basque), un blanc à majorité gros manseng associé au petit manseng et petit courbu, particulièrement aromatique sur les fleurs blanches et les écorces d'agrumes allongé d'une tension saline sur une structure tannique et une délicate amertume en finale.

Des queues de langouste au safran.

Domaine Camin Larredya **BD**

30 €

Virada 2019
JURANÇON

Un assemblage gros et petit mansengs complété de petit courbu et camaralet issus d'un amphithéâtre plein sud à 300 mètres d'altitude, vinifié et élevé en foudres. Avec le talent de Jean-Marc Grussaute, cela donne un beau bouquet d'agrumes et de fruits exotiques sur une tension saline.

- Un bar en croûte de sel.

Château Bouscassé

37 € (50 cl)

Frimaire 2010
PACHERENC-DU-VIC-BILH

Un vrai nectar de Noël à savourer au balcon ou devant un feu de cheminée que ce petit manseng passerillé, issu de vignes cinquantennaires, récolté en décembre comme son nom l'indique et élevé en fûts. Un grand liquoreux, modèle d'équilibre sur une acidité épicée, des arômes de citron confit et orangette.

- Une petite madeleine au citron.

Château de Mayragues **BD**

15 €

Brut rosé effervescent
VIN DE FRANCE

Faute de mauzac (trop jeune), Duncan Gueddes a élaboré son effervescent original en rosé avec du duras, donc hors AOP. Une robe grenadine dans une élégante bouteille conique, des bulles fines et crémeuses et une acidité équilibrée sur des notes de petits fruits rouges. Rafraîchissant à souhait !

- Un bavarois à la framboise.

Domaine Le Roc **CAB**

17 €

Le Bouysselet 2020
VIN DE FRANCE

Depuis la découverte de ce cépage oublié par La Colombière, le bouysselet fait des émules en terres frontonnaises, où il compte aujourd'hui une dizaine d'hectares. Frédéric Ribes en a fait un vin ample et floral, sur une note fumée, une trame calcaire et une belle acidité sur la rondeur.

- Un tourteau farci.





BOURGOGNE



Domaine Albert Morot **AB**
Cent-Vignes 2020
BEAUNE
1^{er} CRU
39 €

Les vins de Beaune restent relativement discrets à côté d'appellations voisines comme Pommard ou Corton, et c'est une aubaine. Dans des propriétés spécialistes de ses terroirs comme ce domaine familial, on trouve nombre de grands vins encore abordables, comme ce pinot noir. Un 1^{er} cru séducteur et généreux : framboise, cerise et cassis juteux apportent la gourmandise ; une touche mentholée, des tanins poudrés et notes polivrées confèrent du caractère. Le tout structuré par des tanins délicats. Gourmand, racé, et à oublier en cave si possible.

Y Une fondue bourguignonne.

Domaine Rateau **BD** **39 €**
Les Reversées 2020
BEAUNE **1ER CRU**
 Un de ces bourgognes qu'on aura du mal à garder. L'élégance le dispute à la gourmandise dans ce premier cru à l'aromatique de fraise, cassis et framboise bien mûrs, et aux tanins soyeux. Un charmeur vinifié avec beaucoup de temps et presque sans intrants, comme le veut la philosophie de la maison.
 ● *Gigot d'agneau de sept heures.*

Cave de Lugny **12,20 €**
Zéro 2020
BOURGOGNE
 Zéro comme zéro sulfite, mais aussi comme zéro faute. Pas de défaut dans ce vin « nature », qui impressionne par la concentration et la fraîcheur de son fruit. Mûre, framboise et fraise des bois s'expriment en puissance, agrémentées par des tanins bien mûrs. Une pépite.
 ● *Un tataki de bœuf.*

Domaine Goubard **10 €**
Mont-Avril 2019
BOURGOGNE-CÔTE-CHALONNAISE
 Le très calcaire mont Avril et ses différents terroirs d'altitude donnent naissance à ce pinot noir expressif, au fruit juteux et à la minéralité prégnante. Le fût se fond à merveille et l'on déguste un côte-chalonnaise comme on l'aime : affable, digeste et droit.
 ● *Des œufs en meurette.*

Domaine Huber-Verdereau **BD** **21 €**
Chardonnay 2020
BOURGOGNE-CÔTE-D'OR
 Un concentré d'énergie ! Frais, acidulé, minéral, mais en aucun cas fluet, ce chardonnay revigore grâce à ses arômes délicats d'agrumes et de fruits exotiques. Le « plus » de la biodynamie est ici perceptible, apportant de la complexité et une sensation vibrante. Idéal en apéritif.
 ● *Des gougères au comté.*

Domaine Sylvain Changarnier **10 €**
2019
BOURGOGNE-HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
 Un véritable pinot noir de plaisir, ample, à la structure tannique généreuse mais tendre. Après l'attaque franche se distinguent de beaux fruits rouges, frais et juteux, qui dominent largement ce vin dont les notes d'élevage se sont délicatement fondues. Une gourmandise à dévorer maintenant.
 ● *Un pâté aux pommes de terre.*

Nuiton-Beaunoy **13,40 €**
Les Dames Huguettes 2020
VIGNERONS ENGAGÉS
 Bourgogne-Hautes-Côtes de Nuits Un classique de l'unique coopérative de Côte d'Or. Ce pinot noir oscille entre un fruit solaire, sur la mûre et le cassis, et des nuances tertiaires caramélisées. Des tanins souples et une belle fraîcheur accompagnent ce profil digeste et équilibré, qui offre de nombreuses perspectives d'accords.
 ● *Magret de canard séché.*

Château de Garnerot **GAB** **18,30 €**
Les Louères 2019
BOUZERON
 Qui reconnaîtra l'aligoté ? Pas facile de deviner tant la cuvée séduit par sa texture onctueuse, chamue, et ses notes de fruits d'automne juteux. Les secrets : un très joli terroir à Bouzeron, des aligotés dorés, et le choix du demi-muid pour l'élevage. Bluffant.
 ● *Un risotto aux asperges.*

Domaine des Marronniers **HVE** **12 €**
2020
CHABLIS
 Dès l'attaque, franche et acidulée, on se délecte de ce chablis affable, élevé sur lies en cuve inox. La suite n'est que gourmandise : fruits d'automne mûrs, agrumes et amande se dévoilent, avec un brin d'onctuosité dans la texture. Pour un plaisir immédiat.
 ● *Toasts aux œufs de lompe.*

Maison Pascal Bouchard **17,90 €**
Le Classique 2020
CHABLIS
 La cuvée emblématique de la maison, 100 % cuve inox, porte bien son nom. Après un nez subtil, l'identité pure et minérale prend le pas, trouvant l'équilibre entre notes d'agrumes et minéralité fumée. Parfois, rien de mieux que les classiques.
 ● *Des andouillettes à la crème.*

Domaine Louis Moreau **HVE** **80 €**
Clos des Hospices dans Les Clos 2019
CHABLIS GRAND CRU
 La famille Moreau s'est battue pour faire reconnaître ce « Clos dans Les Clos », au cœur des grands crus. Bien leur en a pris : la cuvée, 100 % inox, se distingue par sa texture ample et démonstrative, ainsi qu'un bouquet subtil, sur les agrumes et herbes aromatiques. S'épanouira en cave.
 ● *Queue de homard snackée.*





BOURGOGNE

Prosper Maufoux **HVE**

1^{er} Cru Les Chenevottes 2018

CHASSAGNE-MONTRACHET

Avec Saint-Aubin et le Montrachet pour voisins, le climat des Chenevottes produit des blancs complexes et minéraux. La bouche est citronnée, tendue, digeste, accompagnée d'accents miellés. Très « verticale », la trame se dévoile pas à pas et se prolonge longuement, sur des notes iodées.

- Une bourriche d'huîtres.

Domaine Chevalier

Le Rognet 2017

CORTON GRAND CRU

Un volume hors-norme, des tanins poudrés, des arômes de fruits noirs et de violette envoûtants, un toasté discret... Ce corton de Ladoix donne la sensation d'une puissance élégante, canalisée. Si sa fraîcheur plaide pour une ouverture immédiate, il traversera les années avec grâce.

- Un magret de canard en croûte.

Domaine Joliet

1^{er} Cru Clos de la Perrière 2019

FIXIN

Avec ses 4,5 hectares d'un seul tenant et ses micro-terroirs, l'emblématique Clos de Fixin produit un nectar d'une grande complexité. Au fruité intense succèdent des notes de pivoine, de poivre noir et de cacao. La salinité est permanente, les tanins fins et enveloppants. À oublier en cave.

- Canette rôtie au miel.

Domaine Colinot

Boudardes 2019

IRANCY

Cet irancy parcelaire convainc par sa structure puissante, faite de tanins fins, comme par la noblesse de son fruit, sur la grenade et la cerise charmue. Un véritable pinot noir de garde à prix raisonnable, dans une appellation encore trop peu connue. De quoi surprendre vos convives.

- Crème de chou-fleur à l'huile truffée.

Domaine des Carmes **HVE**

Saint-Pierre 2019

MÂCON-LUGNY

Abreuée de soleil, cette parcelle orientée sud-est donne un vin tout en volume et maturité, mais sans lourdeur. Les arômes gourmands de miel, pomme golden et pâte de coing sont bien contrebalancés par une nuance iodée en filigrane. Très belle longueur.

- Un chèvre du Mâconnais.

Domaine Manuel Olivier

2019

MEURSAULT

Au bas des Charmes, le terroir argileux des Pellands, gras de nature, donne des meursaults fidèles à leur réputation. Après 18 mois d'élevage, ce blanc de gastronomie offre une texture riche mais sans lourdeur, agrémentée de nuances citronnées et florales, à la longueur plaisante. Harmonieux.

- Une poularde aux morilles.

69 €

65 €

60 €

19 €

10,50 €

55 €

Maison Édouard Delaunay

1^{er} CRU LES MILLANDES

2019

MOREY-SAINT-DENIS

En contrebas du Clos Saint-Denis, ce 1^{er} cru surprend par son raffinement et sa complexité. On distingue en bouche d'élégantes notes de fleurs (rose, pivoine) et de baies sauvages (myrtille, prunelle), avant une finale poivrée et saline. Déjà sublime, mais à oublier si possible...

- Un canard rôti au four.

95 €

Maison Champy

2020

PERNAND-VERGELESSES

Tilleul, pomme, menthe, pierre à fusil... le chardonnay dévoile ici la complexité aromatique dont il est capable. Et sa générosité : la texture est riche, charmue et persistante. Voilà un ensemble harmonieux, qui permettra d'accueillir ses convives comme de les retenir à table.

- Des crevettes rôties.

33 €

Maison Jean Loron

Les Ombrelles 2020

SAINT-VÉRAN

Beaucoup d'énergie dans ce chardonnay du versant ouest de l'appellation. L'attaque est franche et acidulée, la trame dense, sur les fruits jaunes, et la salinité puissante en finale. Une valeur sûre, représentative de son appellation, pour un apéritif comme un repas d'inspiration maritime.

- Un assortiment de smørrebrød.

16 €

Domaine Chanson

1^{er} Cru Dominode 2020

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

L'ancienne vigne du seigneur - « dominus » - de Savigny bénéficie d'une position privilégiée, avec son orientation nord-est, à mi-coteau. D'où cette fraîcheur et ces notes raffinées de fleurs et d'épices douces, non sans une certaine intensité et une belle structure. Un candidat à la garde.

- Paleron confit et légumes d'hiver.

59 €



Domaine du Château de Messey **GAB**
Clos des Avoueries - Calcaire 2020
MÂCON-CRUZILLE
21 €

L'extrême précision avec laquelle les Bourguignons « dissèquent » leurs terroirs s'illustre à merveille avec ce chardonnay. Le clos des Avoueries, à peine 5 hectares de coteaux dans un écorin forestier, possède une diversité telle qu'il a été séparé en micro-parcelles, pour un total de cinq cuvées. Dans cette partie, seule une fine couche d'argiles rouges sépare les ceps d'une dalle calcaire. Elle donne vie à un blanc à l'attaque franche et citronnée, et à la trame fraîche, dans laquelle on perçoit des accents salins et mentholés. Intense et bourguignon.

 Un brillat-savarin.





BEAUJOLAIS

Domaine Le Crêt de Bine **AB** **12 €**

Florence 2020

BEAUJOLAIS

L'équation blanche du Beaujolais s'exprime dans cette cuvée, issue de chardonnays cultivés sur granit et élevés six mois en pièces bourguignonnes. Acacia et fleurs blanches expriment une douceur reconfortante sur une trame équilibrée et élégante.

- Plateau de fromages (chèvres du Beaujolais).

Domaine de Thulon **17 €**

1947 2018

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Année de naissance de la vigne dont provient cette cuvée, la famille Jambon donne du corps à la maturité. L'attaque ample et fraîche laisse la place à un corps plus structuré et aux tanins intégrés. Même duplicité du côté des arômes, quand la rose s'efface au profit de notes plus animales.

- Bœuf Wellington.

Domaine Jules Desjournes **AB** **45 €**

Le Jugement dernier 2014

CHÉNAS

Fabien Duperray nous promet un « jugement dernier » tout en finesse et plaisir. La minéralité caractérise cette cuvée, traduisant les reliefs de Chénas et ses sols granitiques, soutenant une aromatique délicate avec une griotte et un bouquet floral particulièrement raffinés.

- Filet mignon.

Jean Foillard **AB** **23 €**

Côte du Py 2020

MORGON

L'équilibre beaujolais comme on l'aime : une tension salivante, droite et précise, ponctuée par une finale où les tanins s'expriment en finesse, doublée de notes de fruits rouges et de cerise parsemés de rose et de pivoine. Quand la délicatesse se fait structurée, gourmande et élégante.

- Quenelles de brochet rôties au beurre.



Domaine Chasselay **AB**
Éparcieux 2020
BEAUJOLAIS BLANC
19 €

Cette cuvée de Claire et Fabien Chasselay n'est plus un coup de cœur, c'est un amour longue durée. Les chardonnays, grandis sur sol argilo-calcaire et élevés douze mois en fût sur lies, nous font saliver de gourmandise et d'équilibre, où se mêlent une aromatique expressive mais pas excessive de fruits jaunes, une tension et une rondeur qui ne se quittent pas. Si cette cuvée offre un évident potentiel de garde, elle se savoure (et surtout s'achète) dès maintenant.

 Pâté en croûte veau et foie gras.





JURA & SAVOIE

L'Aitonement **BD**

38 €

Vesta 2020

CHIGNIN-BERGERON

La roussanne (ici appelée bergeron) vendangée à la main est vinifiée sans soufre par le talentueux et passionné Maxime Dancoine. Il en fait une merveille d'équilibre floral sur des fruits blancs bien mûrs portés par une trame charpentée et charnue rehaussée de zestes de citron et d'épices.

- Une blanquette de veau à l'ancienne.

Domaine Grand **AB**

40 €

Le Mont Royal 2020

CÔTES-DU-JURA

Pour cette cuvée élaborée à partir d'un cépage rare, le trousseau à la dame, Emmanuel et Nathalie ont poussé plus loin la maturité et la macération avec un élevage d'un an en bois. Un vin puissant sur des notes de kirsch, prune et épices aux tanins veloutés... et une nouvelle étiquette design.

- Un chapon braisé.

Fabien Trosset

16 €

Avalanche 2020

SAVOIE ARBIN

Fabien Trosset est un amoureux de la mondeuse. Il a élaboré ce premier millésime à partir de mondeuse blanche, un vieux cépage rare issu d'une parcelle de moins de 80 ares. Des arômes de fleurs blanches, d'amande grillée, de pêche et une note fumée sur une bouche ronde et enveloppante.

- Un omble chevalier sauce meunière.

Château de Mérande **BD**

17,50 €

La Belle Romaine 2020

SAVOIE ARBIN

Une mondeuse élégante et minérale sur la réglisse, les fruits noirs, la pivoine et la violette sur une note poivrée, des tanins enrobés et une finale acidulée. La cuvée du domaine Genoux (rebaptisé château de Mérande où sont les chais) est vinifiée en levures indigènes sans ajout de soufre.

- Une pintade braisée aux lardons.



Domaine Guillaume Overnoy **AB**
Au Vignet 2019
 CÔTES-DU-JURA
26 €

Il faut croire que le talent dans la famille Obvernoy est bien partagé. Guillaume, neveu de Pierre, a converti à 19 ans le domaine familial d'Orbagna en bio (certifié, pas affiché). Il y pratique une vinification peu interventionniste, en levures indigènes, avec élevages longs sur lies. Cette nouvelle cuvée de macération, à partir de jeunes chardonnays muscatés en sélection massale plantés sur calcaire, non soufré ni filtré, a passé deux ans en pièces bourguignonnes. Le résultat est bluffant sur des arômes de confiture de mirabelle, ananas confit, orange sanguine et une pointe d'eucalyptus.

 Un canard à l'orange.





RHÔNE NORD

Domaine Vernay **AB**

115 €

Maison rouge 2019

CÔTE-RÔTIE

Les Vernay n'excellent pas seulement en Condrieu. Cette parcelle de vieilles vignes presque centenaires, particulièrement difficile à travailler entre les petites chaillées, donne un vin racé et frais sur des notes d'épices et de fruits noirs et des tanins fins et serrés. Un envoûtement du palais.

- *Des cailles rôties aux truffes.*

Domaine des Lises **AB**

40 €

2020

CROZES-HERMITAGE

Maxime Graillot a bien hérité du talent de son père Alain. Avec Thomas Schmittel, il a créé il y a vingt ans son propre domaine en Crozes et Saint-Joseph. Ce marsanne-roussanne vinifié en levures indigènes et élevé à la bourguignonne est d'une grande finesse, ample et floral, sur une note d'amande grillée.

- *Un soufflé aux écrevisses.*

Cave de Tain

246 €

Vin de paille 2011

HERMITAGE

Le premier vin de paille de la cave date de 1985 et il n'y en a pas eu tous les ans. Ce 2011 est frais et intense sur l'ananas, le nougat, le pain d'épices sur une note d'amande grillée et d'eucalyptus pour la fraîcheur. Une pure gourmandise et une explosion de douceur dans une belle robe dorée.

- *Une tulle aux amandes et oranges confites.*

Domaine Jolivet

22 €

Clef de sol 2020

SAINT-JOSEPH

Un nouveau domaine prometteur, producteur essentiellement en Saint-Joseph depuis moins de dix ans. Bastien Jolivet qui a fait ses classes chez Stéphane Montez sait maîtriser joliment les élevages en bois de ce blanc ample et intense en marsanne majoritaire (teintée d'un peu de roussanne).

- *Un brochet à la crème.*



Domaine Laurent Habrard **AB HVE**

Crozes-Hermitage 2020

22 €

Laurent Habrard, cinquième génération de vignerons, en bio (certifiée) tendance biodynamie depuis près d'une quinzaine d'années, sait faire des vins frais et éclatants de fruits d'une incroyable énergie, sans sulfites ajoutés pour le deuxième millésime. Cette syrah florale et épicée, sur des arômes de fruits noirs, développe une belle amplitude sur des tanins soyeux. Ce « vigneron heureux », comme il le revendique lui-même sur ses étiquettes, élabore des crozes-hermitages sur les coteaux granitiques du nord de l'appellation mais également des saint-joseph et des hermitages non moins réussis.



Une épaule d'agneau confite.





RHÔNE SUD

Côté Cairn **BD**

11 €

Gypaète

CLAIRETTE DE DIE

Une cuvée tradition mais sans sulfites ajoutés. Une version automnale, surprenante et déstabilisante au premier nez par ses arômes délicats et subtils de pomme surmûrie, d'épices douces, de miel et de fleurs blanches. La violette marque la bouche dans une texture et une mousse légère. Original !

- À l'apéritif ou avec une galette des rois.

Domaine Le Breton Vial **AB**

12 €

Les Canailles 2020

IGP CÉVENNES

Un vin porté par de belles senteurs de crème de cassis, son assemblage grenache-syrah demande à être bien aéré. Sous ses airs rustiques, il se révèle gourmand, charnu, ample, montrant ses tanins comme ses biscotos. Julie Le Breton et Christophe Vial signent un vin franc, à l'image de leur rigueur.

- Une terrine de canard, un canard aux olives.

Domaine des Muretins **AB**

7,50 €

2018

LIRAC

Ce petit domaine, propriété des négociants Jean-François Ranvier et François Dauvergne, est une belle découverte. Le vin est à son apogée. Nez complexe et riche : chocolat, garrigue, vanille, tabac. Puissant, paradoxalement sa fraîcheur est éclatante, mêlée d'épices, sur une longue finale de pruneau.

- Un veau Marengo.

Le Saut du Loup **AB**

17 €

T'aimo 2020

VIN DE FRANCE

Issu de deux parcelles quarantennaires de grenache et carignan, ce vin a été vinifié sans soufre ajouté. À son apogée, il est flamboyant, dans sa robe rubis, nimbé de fruits noirs très mûrs, de violette et sureau mêlés. La bouche est ample, souple, juteuse de groseille. Aline Amalric signe un joli opus.

- Un pâté en croûte Richelieu.



Domaine Fontavin **AB**

Libre 2019
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

83 €

Élevé 12 mois dans des œufs en céramique, pur et sans artifice, il a puisé dans ses terroirs de sable et de galets roulés tout son équilibre. À parité grenache et syrah, Libre exhale la griotte et les épices douces. Épices retrouvées en bouche, avec la réglisse, le cacao, les fruits noirs. La fraîcheur est présente dès l'attaque, portant une belle vivacité et développant l'ampleur et la souplesse des tanins. L'équilibre est parfait. C'est un régal ! Hélène Chouvet Coton, toujours en recherche de l'excellence, signe un bel opus joliment agrémenté de l'œuvre n°7 d'Ursula Caruel.

 Une épaule d'agneau, un salers, un beaufort.

