



## NOËL EXOTIQUE

Argentine, Andalousie, Baléares, Écosse... Sur un plat ou tout le repas, partez en voyage verre en main.

### 1. AMBIANCE LATINO

Ceviche de crevettes, vatapa, moqueica... crustacés et poissons prennent des airs d'ailleurs avec ce vin argentin tiré du cépage torrontes à 1800 m d'altitude. Très élégant, notes de fleurs blanches et fruits exotiques, finale tout en fraîcheur.

• Torrontes 2008, Terrazas de los Andes, 14,50 €, cavistes (distrib. Estates & Wines Moët-Hennessy).

### 2. TAPAS ET MANZANILLA

Comme à Séville, jambon, gambas, fruits de mer, fromage de brebis et autres tapas. Et un bon manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, très frais, aux arômes de noisette et d'amande, avec des notes iodées caractéristiques.

• Manzanilla Alegria, William & Humbert, 16 €, chez les cavistes (distribué par Dugas).

### 3. BUFFET NORDIQUE

Avec saumon et autres poissons fumés, un whisky single malt aux arômes iodés, à savourer allongé d'un peu d'eau fraîche.

• Highland single malt scotch whisky, Glen Deveron, 19 €, en grandes surfaces.

### 4. DÉLICES D'ASIE

Né dans un vignoble d'Ibiza vieux de 2500 ans et pourtant hyper branché, un vin rouge 100 % mourvèdre, puissant, chaleureux, velouté et fruité, avec des notes de fruits rouges et de réglisse. Sur des minibrochettes de poulet et des nems.

• Ibizkus 2008, 19 €, Hédliard.

## NOËL BRANCHÉ

Pour les palais curieux, des crus qui s'accordent aux petits plats créatifs : sucré-salé, terroir et exotique...

### 1. AVEC DES SAVEURS ÉPICÉES

Robe violette foncée, arômes de fruits rouges intenses et mûrs, finale épicée et longue, bon équilibre, un cairanne comme on les aime. Avec des bouchées et des plats aux saveurs d'Asie tels que nems au canard et au gingembre.

• Réserve Camille Cayras, Cuvée de Cairanne, 7 €, cavistes.

### 2. AVEC DES SAVEURS MARINES

Cultivé en biodynamie, dense et complexe, ce chablis aux notes d'agrumes, de menthe et d'amande grillée conjugue fraîcheur, minéralité et élégance. Sur une gelée de fruits de mer à l'estragon ou une lotte en bouillon de homard.

• Domaine de la Boissonneuse 2008, Julien Brocard, 10,50 €, Monoprix.

### 3. AVEC UNE TERRINE DE FAISAN

Cépage très à la mode dans le monde entier, le pinot noir règne en Bourgogne où il donne des vins élégants, fins et fruités, sur les arômes de cerise, de violette et de mûre. Ce beau sera excellent aussi avec une côte de veau en cocotte.

• Beaune Gantellères 2007, Reine Pédauque, 13 €, Carrefour.

### 4. AVEC LE GIBIER

Une majorité de mourvèdre apporte à ce bandol ampleur et puissance, des tanins ronds, des arômes de fruits rouges confiturés. Servir en carafe sur un Parmentier de lièvre, des croustillants de canard.

• Domaine La Suffrène 2004, 12 €, en grandes surfaces.

### 5. AVEC FOIE GRAS ET VOLAILLE

Ce vin moelleux est tiré du sauvignon et du sémillon. Frais, fruité, avec un bouquet très expressif et une bouche pas trop sucrée. Aussi avec un curry de crevettes.

• Sweet Bordeaux, premières-côtes-de-bordeaux 2009, 5,50 €, en grandes surfaces.

## Offre spéciale

### À L'APÉRITIF

Trouvaille de connaisseur, ce blanc des fiets vendéens est tiré du chenin et du chardonnay. Arômes de fruits exotiques et de poire, finale fraîche et longue, bien équilibrée. Il fera merveille à l'apéritif avec des charcuteries, mais aussi avec une volaille ou un fromage à pâte dure.

• Collection blanc 2009, J. Mourat.

Offre spécial lecteurs  
72 € la caisse de 12 bouteilles, franco en France métropolitaine, jusqu'au 20 décembre 2010.

