



Télé Star Jeux **Conso**

Quelle bouteille ouvrir avec le foie gras, quelle autre accompagnera au mieux une volaille? À la rédaction, nous avons organisé une dégustation pour vous sélectionner une dizaine de vins de circonstance.

NICOLAS AGUIRRE



Montlouis-sur-loire extra-brut
Domaine de Montoray

Ah! les bulles... Réclamées voire indispensables en période de fêtes, elles nous coûtent généralement un bras pour une bouteille souvent très moyenne. Si vous êtes prêt à oublier le temps d'un essai l'appellation champagne, vous pourriez entamer avec ce montlouis-sur-loire fabriqué en méthode traditionnelle (la champenoise). À 11 €, ce chenin extra-brut bousculera bien des préjugés et supplante des champagnes à 30 €. C'est un vin plein de vivacité dont les fines bulles ne masquent pas un joli fruit croquant. En apéritif ou pour accompagner un dessert au chocolat.

Infos: www.domaineaupetitgendre.com et 06 76 38 79 69.



Saint-joseph Domaine Remizières 2012

Cruel dilemme avec ce saint-joseph du domaine des Remizières (14 €): peut-on le boire tout de suite ou faut-il le laisser encore quelques années en cave? Si la deuxième option reste toujours possible, il nous a semblé que ce joli cru pouvait aussi se déguster dans sa jeunesse. 100% syrah, ce côtes-du-rhône septentrional est à la fois puissant mais fin qui se révélera au mieux avec une viande. Le 2012 offre pour le moment des notes de fruits rouges et un boisé plutôt présent. Si vous disposez d'une cave propice au vieillissement, oubliez une autre bouteille du même millésime pendant cinq ou six ans; vous découvrirez alors un vin aussi différent que séduisant.

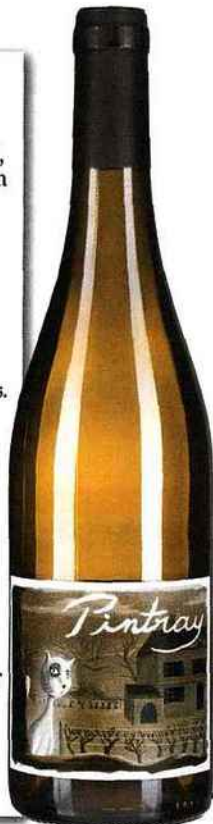
Infos: www.domaineremizieres.com et 04 75 07 44 28.

Flacons

Montlouis-sur-loire
Château de Pintray
Demoiselle 2011

Existe-t-il une appellation qui, avec un seul cépage, le chenin en l'occurrence, parvient à offrir une telle palette, du sec au liquoreux en passant par toutes les nuances et les bulles? Montlouis-sur-Loire le fait et comme elle n'a pas encore la réputation de sa voisine Vouvray, on peut y réaliser des affaires épatantes. Comme cette Demoiselle du château de Pintray (8,60 €), actuellement en pleine conversion biologique, magnifique avec un dessert aux agrumes ou un foie gras. Un vin élégant qui peut permettre aux adeptes des secs et aux fans de moelleux de fumer le calumet de la paix. Ça n'arrive pas si souvent! Notre coup de cœur dans les blancs.

Infos: www.pintray.com
et 02 47 23 22 84.



Vacqueyras
Domaine Montvac
2011

À la rédaction, c'est probablement cette bouteille qui a récolté le plus de suffrages. Son prix n'est pas insignifiant (16,50 €), mais quel bonheur! Les vieux ceps de grenache qui donnent ce vacqueyras ne produisent que peu de raisins mais lui confèrent une très large palette de saveurs. Jamais dans l'excès mais solidement ancrée dans sa puissance et ses notes de fruits légèrement confits et de figues, le domaine de Montvac accompagnera à merveille un gibier.

Infos: www.domainedemontvac.com
et 04 90 65 82 38.



Sancerre
Clos du Roy 2013,
Pascal Jolivet

Où sont les agrumes? C'est la question qui nous vient en découvrant au nez et à l'aveugle le sancerre de Pascal Jolivet. Un nez d'une telle finesse que l'on pourrait presque s'en contenter! En bouche, l'opération séduction se poursuit. De la finesse, de la minéralité et une longue persistance... Ce clos du roy (13 €) pourra marcher main dans la main des fruits de mer, des saint-jacques en sauce ou, accord local oblige, un crottin de Chavignol.

Infos: www.pascal-jolivet.com
et 02 48 78 60 00.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Corse porto-vecchio
Domaine de Granajolo 2011

Et si l'odeur du maquis venait taquiner celle de l'épicéa (ou du nordmann, c'est vous qui voyez)? Nous avons ce qu'il faut avec ce rouge du domaine de Granajolo (8 €), du côté de Porto-Vecchio; bio, élevé en cuve inox, non collé, il révèle le cépage niellucciu dans sa pureté. Cela donne au final un vin qui ne roule pas des mécaniques, fin et prêt à faire bon ménage avec un fromage corse, évidemment, mais aussi avec une belle volaille.

Infos: www.granajolo.fr
et 04 95 70 37 83.



Fitou Oufi, mas des Caprices 2011

Ne cherchez pas plus loin le flacon à ouvrir avec une viande en sauce. Cet Oufi (cultivé en bio, 11 €), avec 50% de mourvèdre, 35% de carignan et 15% de grenache est davantage taillé pour pousser en mêlée que pour faire des entrechats. Malgré cette puissance, Mireille et Pierre Mann ont su lui conférer une finale assez fraîche. Et histoire de tout comprendre, oufti, c'est fitou en verlan!

Infos: www.mas-des-caprices.com et 04 68 40 96 19.

Fleurie Les roches 2013

Fleurie n'est pas l'appellation la plus connue du Beaujolais et pourtant, elle n'a rien à envier à ses célèbres voisines, chénas, chiroubles, juliénas... Avec le même gamay, elle donne des vins souvent plus légers mais qui incitent à la même gourmandise, à l'appel d'une charcuterie. Les roches 2013 (10,50 €) de Lucien Lardy confirment la règle avec suffisamment de structures pour pouvoir aussi passer à table avec une volaille; la différence se faisant alors sur la température de service, légèrement frais en apéritif, à température sur un plat. Le moulin-à-vent les thorins (11,50 €) du même Lucien Lardy est également très réussi.

Infos: www.lucien-lardy.com
et 06 09 94 55 87.



de gala



Château-chalon
Domaine Berthet-Bondet 2007

L'appellation château-chalon est probablement la plus prestigieuse du Jura. Elle ne produit que du vin jaune; ceux qui n'en ont jamais goûté auront probablement un choc en découvrant ce vin blanc vieilli six ans qui ne connaît pas d'équivalent avec ses arômes de noix et de sous-bois. Ceux qui le connaissent gardent les bouteilles (de 62 cl uniquement) pour les plus belles occasions. Le domaine Berthet-Bondet produit un château-chalon magnifique à un prix abordable pour l'appellation. 33 € tout de même, c'est pas donné, mais c'est justifié!

Infos: www.berthet-bondet.net
et 03 84 44 60 48.



Pomerol Château Moulinet 2011

En débouchant cette bouteille, vous plongez dans le clacissisme des grands pomerols, du Bordelais dans ce qu'il a de plus noble. À ce prix (28 €), c'est évidemment un vin de fête, mais son élégance ne manquera pas de séduire les convives autour de la table. Pièce de bœuf ou agneau joueront l'accord classique, mais chevreuil ou biche y trouveront aussi un bel allié avec ses tanins déjà ronds et sa finale légèrement boisée.

Infos: www.chateau-moulinet.com et 05 57 51 23 68.



Ventoux
Château Pesquié 2011

En plus d'être un lieu enchanteur, les contreforts du mont Ventoux offrent aux vignes un terroir propice, particulièrement à la syrah et au grenache. L'appellation ventoux permet de dénicher des crus charpentés à des prix encore assez raisonnables. L'artémisia du château Pesquié (13 €) joue allegro des notes de fruits noirs et allie puissance et rondeur avec un boisé maîtrisé. C'est un vin pour des plats « moustachus », des viandes en sauce et des gibiers. Un vin de saison quoi!

Infos: www.chateaupesquie.com
et 04 90 61 94 08.