



## RÉGAL EN BOUTEILLES



20:30

## Dîner aux chandelles

Dans la quiétude du soir, on profite des premiers instants de fraîcheur. Nos sens s'éveillent, titillés par le fumet du dîner qui s'annonce. Accords majeurs en vue.

C'est le moment de sortir vos belles bouteilles, sans y laisser votre budget vacances. On a envie d'un brin de fraîcheur, d'élégance, et de légèreté en alcool. Avec les viandes grillées et rôties (agneau, bœuf, volaille), faites place aux bourgognes rouges de bon standing (irancy, mercurey...), aux vins du Haut-Médoc (haut-médoc, moulis, listrac...), aux belles syrahs du nord du Rhône (saint-joseph, crozes-hermitage), aux cuvées du Sud-Ouest assagies (cahors de quelques années).

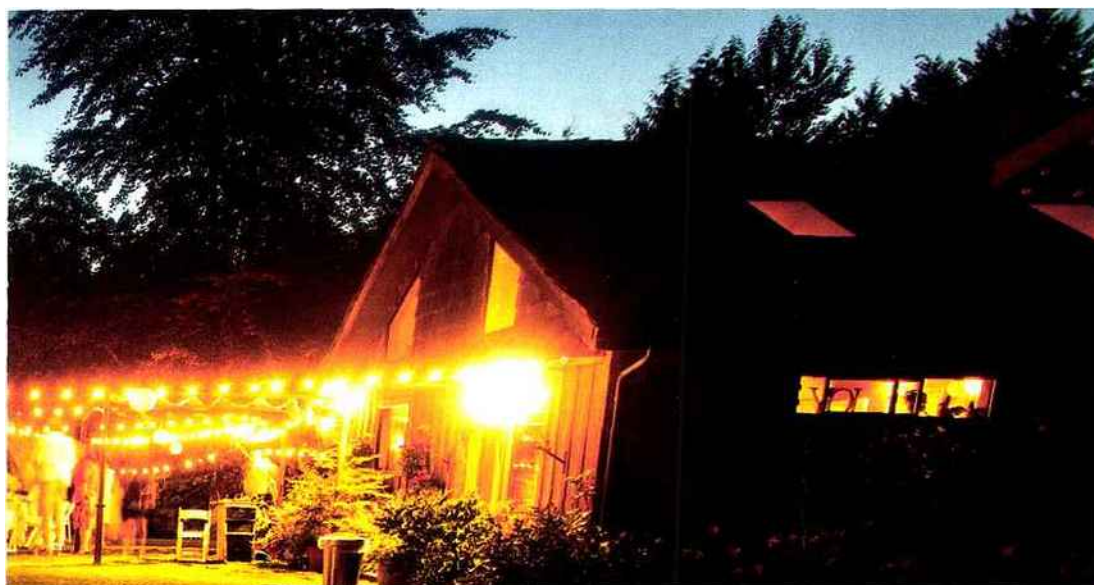
En blanc, chardonnays de Bourgogne (rully, chablis),

chenins blancs de Loire (saumur, anjou blanc), rieslings d'Alsace ou sauvignons haut de gamme (sancerre, pouilly-fumé) tiennent la dragée haute aux poissons grillés et aux crustacés. Avec un soupçon d'épices et une sauce légère, optez pour un jeune blanc du Sud, suave et épicé (cassis, vallée du Rhône...) ou un blanc raisonnablement boisé de Bourgogne ou de Bordeaux (pessac-léognan, graves). Avec un poisson à chair rouge, un rosé de caractère (bandol) ou un rouge léger de Loire (bourgueil, chinon) ou de Bourgogne.



## Les septentrionaux

**Domaine de La Bergerie, Les Pierres Girard Anjou blanc, 2015** Structuré et éclatant. 8,50 €. **Yannick Amiraault, La Coudraye Bourgueil rouge, 2015** Croquant et généreux. 10 €. **Joseph Drouhin Coteaux bourguignon rouge, 2015** Fruité et généreux. 10 €. **Château de Chamilly, Les Bassets Montagny, 2015** Floral et élégant. 11 €. **Petit Clos by Clos Henri Sauvignon blanc, Marlborough, 2015** Intense et lumineux. 11 €. **Domaine Raimbault Sancerre blanc, 2016** Éclat et fraîcheur. 12,50 €.



LES TROIS  
PILIERS D'UN  
BON ACCORD  
METS-VINS :  
INSPIREZ-VOUS  
DU TERROIR,  
CHOISISSEZ  
L'HARMONIE  
DES ARÔMES OU  
JOUEZ SUR LES  
CONTRASTES.

## Les sudistes

**Calmel et Joseph, Les Terroirs Corbières rouge 2015** Moderne et vivant. 7,50 €.  
**Château La Liquière, Les Amandiers Languedoc blanc, 2016** Rond et iodé. 8,20 €. **Pinot noir by Jeff Carel IGP Pays d'oc** Subtil et léger. 9 €.  
**Domaine de Fontenille, Luberon rosé, 2016** Élegant et vineux. 10 €. **Domaine du Paternel Cassis blanc, 2016** Tendre et méditerranéen. 16 €.



## FROID OU CHAUD ?

Trop froid, le vin semblera dur, acide, tannique (si c'est un rouge) et pas très parfumé. Trop chaud, on sentira l'alcool plus que le fruit avec une impression de lourdeur. À chaque vin sa bonne température : bulles et blancs légers (de 7 à 10°C), blancs plus riches (11°C), rouges légers (13°C), rouges corsés (16°C). En été, pensez toujours à le servir un peu plus frais.

## LE GOÛT DES RICEYS

Une rareté : voilà un vin rosé tranquille (sans bulles) produit en Champagne avec des raisins de pinot noir. Issu de vieilles vignes, il n'est élaboré que les années très ensoleillées. Son goût est unique (réglisse, fruits rouges frais), sa robe foncée donne presque l'impression d'un vin rouge sans les tanins. L'appellation, située dans l'Aube, fête ses 70 ans. Champagne Devaux, La Rareté, rosé des Riceys 2012, 22 €.



## Mais encore...

**Le rosé de Château La Rivière Bordeaux rosé** Pâle et fringuant. 10 €.  
**Domaine Charles François et Fils, Cuvée du Menhir Hautes côtes de beaune rouge, 2014** Charnu et élégant. 12,90 €. **Château Lestage Llistrac-médoc, 2014** Délié et élégant. 15 €.  
**Domaine Sérol, Perdrizière Côte roannaise rouge, 2015** Minéral et intense. 16,40 €.

