



Photos : Thierry Legay

CÔTÉ VINS

Des vins de plaisir, abordables, à associer ou pas avec nos recettes bluffantes à petit prix de la page précédente.

Texte : Héliène Le Paslier-Creagh Wyse

CIDRE PAYS D'AUGE MICHEL BRÉAVOINE - 4 €

Un nez complexe qui invite au cœur de la Normandie. Alors que la matière première n'est autre que la pomme, nous sentons aussi des notes de poire et de coing. Des arômes qui amènent à découvrir en bouche du caramel, des pommes confites et des poires cuites. Une sensation venue directement du pommier.
Avec qui : en famille ou entre amis.
Avec quoi : un camembert ou des crêpes.
Quand : à la Chandeleur ou pour mardi gras.
Où l'acheter : chez les cavistes.

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR DOMAINE SERRE DES VIGNES MAS DE MERLÈRE 2011 - 6,50 €

Tout droit venu du Sud où les vignes s'expriment non loin des lavandes et des abricotiers au cœur de la Drôme, ce rouge nous réchauffe avec de belles notes épicées. Mais sous ses airs chaleureux, il est aussi langoureux et caressant avec des arômes de cacao, de figue et de pruneau compoté.
Avec qui : des amoureux de la Provence.
Avec quoi : un gigot d'agneau.
Quand : un soir d'hiver au coin du feu.
Où l'acheter : chez les cavistes.

PAYS D'OC IGP DOMAINE COUDOULET, PETIT-VERDOT 2013 - 5 €

Le petit verdot, cépage plutôt habitué aux terres bordelaises, s'illustre joliment en pays d'Oc. Avec une belle trame cacaotée, ce vin balance entre les fruits rouges, la cannelle et une belle fraîcheur. Sa bouche signe sa gourmandise d'une finale veloutée, soyeuse et structurée par des tanins fins. Un bon rapport qualité-prix.
Avec qui : des amis en week-end.
Avec quoi : une grillade.
Quand : au déjeuner.
Où l'acheter : au domaine, chez les cavistes.

ARDÈCHE IGP LES VIGNERONS ARDÉCHOIS SECRET D'AUTOMNE 2011 - 7 €

Un moelleux pas comme les autres ! Tout en délicatesse, il nous surprend par sa fraîcheur, qui repose sur un bouquet de fleurs blanches, et par sa gourmandise, qui s'exprime autour du miel et de l'ananas rôti. Une bouche légère et enveloppante qui appelle un autre verre !
Avec qui : des amateurs de douceur.
Avec quoi : une crostata citron-amandes (cf. recette page précédente).
Quand : à l'apéro ou à l'heure du dessert.
Où l'acheter : en grandes surfaces.

CRÉMANT D'ALSACE CAVE DE BEBLENHEIM, HEIMBERGER BRUT - 5,90 €

Comment résister à de belles bulles en cette période d'après-fêtes ? Difficile avec ce joli nez de citron, d'amandes et de fleurs blanches... On craque pour sa finesse et sa bouche ample qui feront pétiller la table.
Avec qui : ceux qui veulent encore faire la fête.
Avec quoi : une omelette aux chips du Lazare (cf. recette page précédente).
Quand : en janvier, février, mars.
Où l'acheter : à la cave, sur Internet.

BOURGOGNE-ALIGOTÉ JOSEPH DROUHIN 2012 - 8,90 €

C'est un sans-faute pour cet aligoté de la maison Joseph Drouhin. Un nez charmeur d'agrumes et de fleurs qui nous conduit vers la vanille, l'abricot et le raisin frais. Un vin rond, gras et frais qui tapisse le palais.
Avec qui : des curieux, soucieux de découvrir que l'aligoté peut faire des merveilles.
Avec quoi : des poireaux grillés mimosa, un saumon en crumble de pistache (cf. recettes page précédente).
Quand : tout le temps.
Où l'acheter : en grandes surfaces.