



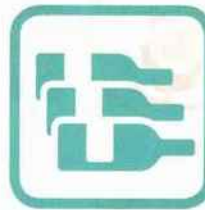
RÉGAL EN BOUTEILLES



1. Régnié, morgon, mâcon, chenas : lequel n'est pas un beaujolais ?



2. Si vous désirez un sauvignon, allez-vous commander un pouilly fumé ou un pouilly-fuissé ?



3. Rendez à chaque saint sa région d'origine.
Saint-Aubin
Saint-Joseph
Saint-Bris
Sainte-Croix-du-Mont
Saint-Julien
Saint-Amour
Saint-Estèphe



4. Quel est le plus proche voisin de Sancerre : Fitou ou Menetou ?



5. Quel célèbre cru de la vallée du Rhône jouxte Châteauneuf-du-Pape : Lirac ou Listrac ?



Réponses

1. Mâcon est en Bourgogne.
2. Un pouilly fumé (Loire).
3. Saint-Aubin et Saint-Bris : Bourgogne, Saint-Estèphe, Saint-Julien et Sainte-Croix-du-Mont : Bordelais, Saint-Joseph : vallée du Rhône, Saint-Amour : Beaujolais.
4. Menetou-Salon
5. Lirac





Vins d'été

Sortez le grand jeu

Jamais autant que cette année nous n'aurons autant attendu le moment de retrouver nos complices autour d'un vrai verre! L'occasion rêvée pour les défier et s'amuser avant de trinquer. Connaissez-vous bien les vins rosés? Êtes-vous incollables sur les AOC? Que vous soyez team grandes tablées ou team pique-nique, voici soixante bouteilles qui n'attendent qu'un accord mets et vins gagnant. DOSSIER RÉALISÉ PAR HÉLÈNE PIOT, DAVID COBBOLD ET SÉBASTIEN DURAND-VIEL



LA ROUE DES ARÔMES

Plutôt floral? Fruité? Épicé, torréfié, iodé?
Misez sur votre gamme de saveurs préférée
puis cherchez-la dans notre sélection.
Tournez, jeunesse!



Ampelidae >>> 1

Marigny-Neuf, IGP val de loire rosé, 2019

De la couleur et du caractère au nez (**poivron rouge**, fraise fraîche) comme en bouche pour ce rosé généreux, frais, gourmand, et épicé en finale.

Grillades de viande rouge et chipolatas.

8 €. Bio



Château Maïme >>> 2

Héritage, côtes de provence rosé, 2019

Une robe rose orangé et un nez ténu, d'**agrumes** et petits fruits rouges frais. Bon fruit, souple, frais, net. De la belle ouvrage.

Beignets de fleurs de courgette.

14 €.



Château Estanilles >>> 3

Vallongue, faugères rosé, 2018

Une robe légère mais du caractère: pêche, écorce de citron et **fougère** au nez. En bouche, de l'énergie, de la vivacité et de la précision.

Steak de thon grillé. 12 €. Bio



Serres des Vignes >>> 4

Quintessence, grignan-les-adhémar rouge, 2018

Du Sud résolument mais juteux (fruit confit, **amande**, réglisse), charnu aux tanins bien mûrs et au fruit exubérant. C'est généreux, très jouissif.

Carré d'agneau au thym (servir à 14°).

11 €. Bio



Château Romanin >>> 5

Romanin, IGP alpilles rouge, 2019

Robe violette, fringant au nez (cassis frais, framboise, **réglisse**), juteux en bouche, stimulant par ses tanins croquants, sans aucune âpreté. Bien du sud mais allègre.

Côtelettes d'agneau pour dîner estival.

13 €. Bio



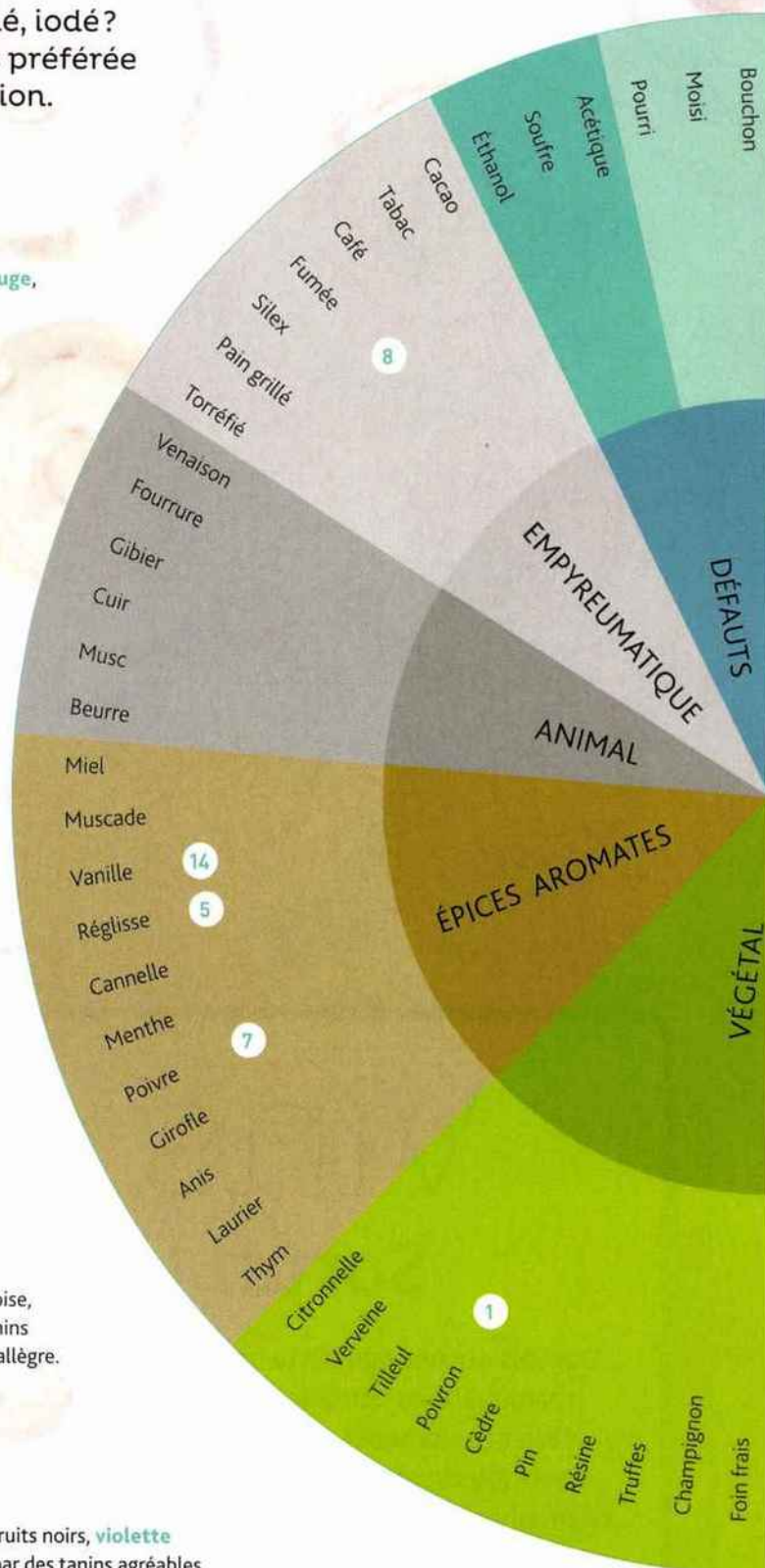
Domaine Carrel >>> 6

Mondeuse, savoie jongieux, 2018

Le nez est caractéristique du cépage mondeuse: fruits noirs, **violette** et poivre. Juteux, souple, parfumé, bien soutenu par des tanins agréables.

Côtelettes d'agneau et charcuterie sèche.

6,50 €.





7 <<< Famille Arbeau
On l'appelle négrette, fronton rouge, 2018
Une excellente occasion de faire connaissance avec la négrette, cépage toulousain au meilleur de sa forme dans cette cuvée parfumée (fruits noirs, **poivre**), légèrement fumée, et explosive de fruit. Délicieux! *Magret*. 7,20 €.

8 <<< Domaine Franck Chavy
Sans sulfites ajoutés, régnié, 2019
Nez profond, aux notes de sous-bois et de **fumée**. Charnu, généreux, riche en fruit, avec des tanins à point. De bien belles sensations. *Avec une saucisse de Toulouse grillée*. 9,50 €.

9 <<< Domaine Les Yeuses
O' d'Yeuses, pays d'oc rouge, 2017
Les cépages marselan et cabernet franc associés dans cette cuvée pleine de caractère, suave, finement **boisée**, gourmande et bien du sud. *Entrecôte grillée*. 9,60 €.

10 <<< Lionel Osmin & Cie
Mansois, Fer de Soif, marcillac, 2018
Détour par l'Aveyron et son cépage emblématique, le fer servadou ou mansois. Belle robe violacée et nez de **mûres** et de sous-bois. Une vraie balade en forêt après la pluie. *Une poêlée de cèpes ou un steak de thon grillé*. 10 €.

11 <<< Klee Frères
Hola Trio, Alsace, 2017
Une touche de muscat dans cet assemblage qui sent bon la **fleur d'oranger**, la poire et le raisin. Tendre avec un soupçon de douceur, c'est plaisant, caressant et très agréable. *Asperges, tartes salées*. 6 €.

12 <<< Domaine Paul Blanck
Alsace gewürztraminer, 2018
Parfums de **roses** anciennes, tendre et richement savoureux en bouche, sans lourdeur ni sucrosité. Un modèle de gewürztraminer. Apéritif, wok de crevettes à la citronnelle. *Côtelettes d'agneau pour dîner estival*. 14 €.

13 <<< Château de Tracy
Mademoiselle de T, pouilly fumé, 2019
C'est parfumé (floral, **fruits exotiques**) frais, lumineux, gourmand et tendre avec ce qu'il faut de rondeur. Le sauvignon au meilleur de sa forme. *Dorade au fenouil ou tian de courgettes*. 16,50 €.

14 <<< Édouard Delaunay
La vigne de Mr Feuillat, bourgogne aligoté, 2018
Fâché avec l'aligoté? Plongez votre nez dans ce blanc fin, lacté, à la bouche bien arrondie par le fût, aux saveurs délicates, fraîches, **vanillées** et fruitées. *Une sole au beurre blanc*. 17,90 €.



LES 7 FAMILLES D'ACCORDS

Dans la famille Moments de consommation, je voudrais...



>>> La famille Apéro

Des bulles légères pour se mettre en appétit avec vivacité.



Jaillance

Tradition, clairette de die

Sans soufre ajouté, très parfumée, une bulle à la douceur légère, suave et arrondie, parfaitement désaltérante.

Cake aux légumes. 6,40 €.

Côte Mas

Frisante, brut blanc de blancs

Une bulle du Sud, au nez vivace de citron, simple mais tranchante et désaltérante à souhait, qu'elle soit servie seule ou avec un trait de sirop. *À table, elle accompagnera huîtres, moules et coques. 8,50 €.*

Jean-Louis Denois

Pet'Nat Brut, blanquette ancestrale

Avec ses 11,5 % d'alcool, il s'agit d'un poids léger, mais sa finesse de mousse et ses saveurs nettes de poires en font un apéritif délicieux. Toute la gamme est au diapason. *Sablés thym-parmesan. 10 €.* Bio

>>> La famille Retour de la plage

Des vins salins pour plonger dans l'iode avec les poissons, coquillages et crustacés.



Domaine Ollier Taillefer

Allegro,

faugères blanc, 2019

Excellent blanc du Sud, tendre, caressant, aux arômes floraux, crémeux et un peu anisé.

Suave, sans une once de lourdeur, parfait sur un bar rôti ou un filet de lieu et fondue de courgette. 13 €. Bio

Domaine La Courtade

Les Terrasses,

côtes de provence rosé, 2019

Coup de cœur pour cette merveille de rosé née à Porquerolles. Melon, groseilles, pointe anisée, nez stimulant et précis. La bouche rafraîchit et régale d'un fruit pur et salin. *Gambas, tourteau. 14 €.* Bio

Samuel Billaud

Petit chablis, 2018

Fruits verts, silex, on est bien à Chablis, et pas si petit que ça.

La bouche apporte une rondeur légère, une touche de crème et une finale tonique comme il se doit.

Parfait avec un bar grillé. 14,50 €.



>>> La famille Barbecue

Viande juteuse et caramélisée chercherait vin structuré pour bien l'accompagner. Attention, les carnivores sont de sortie!



Château Lamothe-Vincent

Réserve, bordeaux rouge, 2017

Robe rubis encore jeune, nez de prunes et de sous-bois, bouche bien mûre, charnue et généreuse.

Grillades de viandes rouges. 8 €.

Cascastel

Timon Lepidus, corbières rouge, 2019

Le nom de la cuvée est celui d'un reptile mais rien à craindre : ce vin sans soufre ajouté est amical, éclatant de fruit et très gourmand.

Parfait rouge d'été pour moussaka ou brochettes d'agneau. 8 €.

Domaine Jean-François Mérieau

Cent Visages, touraine côt, 2018

Cépage phare de Cahors, le côt est capable d'exceller dans la Loire. Nez sobre et nuancé, bouche très juteuse sur les fruits noirs, bien structurée.

Côte de bœuf. 14 €.



>>> La famille Vacances à la ferme

Des vins chics comme une pintade et dodus comme une caille. Viens par-là, mon lapin!

Domaine Grand Chemin Anthus, pays d'oc blanc, 2018

Des notes épicées qui entourent des fruits à noyau et tropicaux. Bien du Sud par sa suavité mais sans une once de lourdeur. *Poulet rôti*. 11,65 €.

Bruno Andreu Pure Petit Verdot, pays d'oc noir, 2017

Rarement vinifié seul, ce cépage bordelais réussit parfaitement dans le Languedoc. Nez frais, poivré, fruité. Un vin délicieux et délicat. *Cailles rôties*. 16 €.

Château Bonnange Blaye côtes de bordeaux rouge, 2016

Nez enchanteur, bouche voluptueuse, texture raffinée soutenue par des tanins fondants, avec un boisé subtil. Un grand bordeaux sans le prix déliant. *Magret grillés*. 17 €.

>>> La famille Déjeuner de soleil

Des bouteilles magnifiques sur une nappe à carreaux, à l'abri d'un parasol ou d'un bosquet.



Olivier Coste Cinsault, pays d'oc rouge

Ce cépage habituellement dédié aux vins rosés est capable de produire des rouges fins et juteux. En voici la preuve avec un vin pimpant et très fruité. *Parfait pour un pique-nique*. 8 €.

Domaine Cailhol-Gautran Esperandieu, minervois blanc, 2019

Une robe limpide, un nez aux parfums de fenouil et de garrigue, une bouche ferme et fraîche. *Avec une quiche ou une salade d'été*. 8,50 € Bio

Château de Fontainebleau Batti Batti, IGP Méditerranée rosé, 2019

Robe saumon et nez de grenadine, d'orange et de bonbon. Facile, léger, désaltérant, gourmand. *Salade niçoise, bruschetta*. 9,50 €.



>>> La famille Plateau de fromages

Des vins blancs (les tanins des vins rouges s'accommodent mal des notes lactées), qui peuvent accompagner tout un repas.



Domaine Bouthenet-Clerc Bourgogne hautes-côtes de beaune, 2017

Un nez de crème, de pêche et de banane, une bouche ronde, charmeuse, qui finit sur un zeste de citron. À prix étonnant. *Fromages ou cake aux olives*. 8 €.

Château de la Greffière Chardonnay, mâcon la roche vineuse, 2018

Nez franc, tout en fruit. Bouche ronde, légère, gouleyante. Un mâcon comme on les aime. *Fromages de chèvre, apéritif*. 8,70 €.

Domaine Gayda Freestyle, Figure Libre, pays d'oc blanc, 2017

Or pâle, puis nez floral aux touches de fines herbes et de curry. *Tonique, vif, fruité, un joli blanc qui fera mouche avec une tomme de brebis ou une flamiche*. 11,25 € Bio

>>> La famille Desserts aux fruits

Des crus frais et fruités pour finir en apothéose...



Domaine des Troitières 8 ½, rosé d'anjou, 2019

8 ½ comme le degré d'alcool de ce joli rosé doux, au fruité très pur et aux saveurs croquantes qui devrait plaire à tous. *Tarte aux fraises*. 6 €.

Domaine de la Petite Roche Cabernet d'anjou, 2019

Un nez tout en fruit (groseille), une bouche redoutable de gourmandise, à la douceur discrète, très fraîche et digeste. *Mousse de fraises et framboises*. 7,10 €.

Domaine Cauhapé Boléro, jurançon, 2017

Un producteur de référence dont les vins sont un savoureux compromis entre fruit, douceur et fraîcheur. *Sur une mousse de fruits exotiques*. 16 €.

