



## CUVÉES SPÉCIALES

# Bouteilles fines et fun

Un cadeau, un événement à fêter ? On se laisse tenter par ces vins qui feront leur effet à table.

## 2007 Millésime de choix

Ce n'était certes pas le millésime du siècle, en raison d'un été exécrable, mais les vins se sont montrés beaucoup plus plaisants que prévu. Surtout en Provence, Languedoc, vallée du Rhône et même Bordelais, où les rouges sont prêts à boire pour la plupart, même s'ils pourront vieillir encore. Les blancs secs de Bourgogne et de Loire sont souvent superbes, et les liquoreux carrément exceptionnels. La piètre réputation de 2007 a maintenu les prix à un niveau raisonnable, du coup le millésime est encore très présent sur le marché. Quelques exemples. Un **sauternes Château Bastor-Lamontagne**,

très expressif sur un dessert aux poires ou aux pêches (26 €, sur Internet). Un élégant **saint-romain blanc "Sous la Velle" du domaine Buisson**, idéal sur les crustacés (19,50 €, cavistes). Un **bandol rouge Moulin de la Roque**, à savourer sur une entrecôte (12,70 €, au domaine). Un **bordeaux rouge Château Malagar**, parfait sur une volaille rôtie (30 € les 6, sur Internet). Ces bouteilles peuvent vieillir encore quelques années en cave.

Coffret à offrir

### Du soleil en bouteille

Bonne idée, ce coffret de 4 bouteilles de 25 cl qui donne l'occasion de tester 4 appellations du Midi. Le bon d'échange permet ensuite d'obtenir votre cru préféré en 75 cl. On goûtera un bandol rouge Moulin de la Roque avec de l'agneau, un patrimoine rouge corse des Vignerons corsicans sur un veau aux olives, un cassis blanc de la Ferme Blanche avec les poissons et un provence rosé Château Cavalier avec terrine ou salade. Coffret Saveurs ensoleillées, 33 €, chez Nicolas.



## PRÉNOM ENIVRANT

### Marie

C'est aujourd'hui le septième prénom féminin en France. Beaucoup de cuvées Marie naissent sous le signe du bio et de la biodynamie. Les Marie et leurs amis auront le choix entre deux blancs très parfumés et un beau rouge.

- Un délicieux **jurçon blanc sec** de Charles Hours, aromatique et long en bouche, à servir sur un homard. 11 €, au domaine et chez les cavistes.
- Un **muscat ottonel** d'Alsace de Valentin Zusslin, très expressif et séduisant sur des plats exotiques. 13 €, au domaine et chez les cavistes.
- Un **chinon** 2008 de Béatrice et Pascal Lambert, rouge ample et équilibré, avec gigot ou côte de bœuf. 16 €, au domaine et chez les cavistes.



Réalisation : Elisabeth de Maurville