

# Gibier, champignons et rouges d'automne

L'été est en passe de prendre les couleurs de l'automne. C'est le moment de converser à nouveau en compagnie des vins rouges. Ces vins généreux et puissants, bourgogne, bordeaux ou côtes-du-Rhône se marient à merveille avec perdreaux, faisans, lapins de garenne, lièvres et chevreuils, sans oublier cèpes, pieds-de-mouton et trompettes-de-la-mort. Voici notre sélection.



## 1 Château Escot 2010

Belle richesse équilibrée et beaucoup de fraîcheur pour ce médoc cru bourgeois signé Michel Rolland. Belle robe grenat, nez puissant expressif, notes de framboise, groseille, cassis. Bouche souple et ronde, belle trame tannique, finale longue épicée. Attendre 5 à 6 ans pour le marier à du gibier à plumes ou un civet de lapin (15 euros).

## 2 Corton les Chaumes 2007

Attaque de bouche tanins puissants présents pour ce grand crû, couleur rubis intense, arômes cassis, myrtille, fraise des bois, 100 % pinot noir. Idéal sur gibier (faisans, sangliers) ou dessert chocolat (Aloxe Corton, 39 euros, tél : 03 80 25 00 00).

## 3 Domaine de l'Olivette

Arômes de fruits rouges mûrs, épices et réglisse pour ce Bandol 2005 cuvée spéciale. La bouche est souple, les tanins fins et serrés. Servir à 18° sur gibier à plumes (20 euros).

## 4 Pommard Village « Les Petits Noizons » 2009

Couleur rouge soutenue, bouquet intense et violent cassis, musc, chair de gibier. Bouche puissante, toucher soyeux. Aime les saveurs fortes et relevées comme faisan, sanglier et civet (29,50 euros, Domaine Henri et Gilles Buisson à St Romain, tél : 03 80 21 24 40).

## 5 Pommard Château Genot-Boulangier 2009

Robe rubis profond pour ce Pommard tout à la fois puissant et fin. Arômes sauvages griottes-cassis puis notes boisées et arômes poivrés. Carafer. Servir à 16-18° sur civet de sanglier avec cèpes ou lièvre à la royale (27 euros).

## 6 Pommard « Petit Clos » 2009

Robe couleur grenat, nez aromatique, fruits frais, épices pour ce 100 % pinot noir « Philippe Le Hardi » du Château de Santenay. Un vin élégant. A 17° sur gibier à plumes (21,90 euros)

## 7 Fronsac Château vrai Canon Bouché

Nez opulent, notes de fruits rouges bien mûrs. Attaque souple, chatoyante, grande concentration aromatique. A 18° sur une belle pièce de gibier (25 euros).

## 8 Nuits-Saint-Georges Domaine des Perdrix 2009

Belle robe grenat violacée, nez intense, complexe, notes épicées, fruits noirs très mûrs. Bouche puissante, tanins veloutés, très belle longueur pour ce 1<sup>er</sup> cru Nuits Saint Georges. Sur gibier à poils ou à plumes. Servir à 13-14°. Peut se conserver 8 à 10 ans (52 euros, tél : 03 80 61 26 53).

## 9 Le Clos des Fièvres 2010

Robe pourpre, notes fruitées, épicées, arômes de sous-bois et truffe pour ce Corton grand crû, Au pied du Mont Chauve, 100 % pinot noir. Bouche généreuse, puissance et finesse. Parfait sur noisette de chevreuil, lièvre à la royale ou époisses (66 euros, Chassagne-Montrachet, tél : 03 80 21 98 57).