Cuisine A&D d'Aujou

PAYS : France
PAGE(S) : 12-14
SURFACE : 300 %
PERIODICITE : Bimestriel

► **1 juillet 2021 - N°66**

La Cave *Champagnes*

CELTIC WHISKY DISTILLERIE

La distillerie artisanale bretonne la plus titrée de France révèle Gwalarn, un blend issu d'une sélection des meilleurs fûts élevés sur les terres celtes. Nez riche et opulent, notes puissantes de céréales légèrement tourbées laissent place à une palette aromatique alliant la douceur de la vanille, la complexité du cuir, le fumé du tabac. En bouche : attaque franche et vive, soutenue par le caractère légèrement tourbé. La souplesse de la vanille et du miel procure en milieu de bouche une belle onctuosité. Enfin, l'amplitude et la générosité du whisky portées par des notes salines, révèlent des arômes de pain d'épices alliés à des saveurs de fruits confits. 29,90€ chez les meilleurs cavistes.

COFFEY VODKA MADE IN BRETAGNE

Cette vodka capte parfaitement le goût très doux et délicat du maïs et de l'orge. Chaque spiritueux est distillé séparément puis habilement mélangé. La formule est perfectionnée avec une filtration minimale utilisant du charbon blanc de bouleau pour assurer un équilibre précis et une texture douce. Nez : Riche. Noix de cajou, réglisse, menthe, noix de coco, amande, herbe fraîchement coupée. Bouche onctueuse. Épices douces, fruits secs. Finale : Douce. Herbacée, fruitée, sucrée et maltée. 47% - 70 cl - 39,90€.

GLENFIDDICH MALT MASTER'S EDITION

Single Malt élaboré en double maturation successive en ex fûts de Bourbon puis en ex fûts de Sherry Oloroso pour un caractère unique avec de belles notes fruitées et épicées. Robe or, nez aux arômes de terre mouillée et de bois imprégné de whisky, notes profondes de vanille et de braises fumées. Bouche : riche et complexe suite à une double maturation. Une attaque acidulée qui se transforme progressivement en saveurs épicées et appétissantes de prunes et de cerise, suivies par des notes d'amandes grillées et de cake aux fruits. Finale douce et moelleuse. 39,90€ réseau cavistes.

VODKA FRANÇAISE CÎROC MANGO

Saveurs douces, texture soyeuse pour cette vodka élaborée à base de raisins français et de mangue pour une palette de saveurs à la fois onctueuses et intenses. Idéale pour réaliser de nouveaux cocktails, du plus simple au plus sophistiqué. Elle peut être mélangée avec du champagne pour un cocktail raffiné ou simplement dégustée sur glace ou allongée d'un jus de fruits frais. 45€.

G'VINE

Elaboré à Cognac à partir de raisin français, un gin mêlant authenticité, richesse aromatique, fraîcheur et délicatesse. Plus rond et doux qu'un gin traditionnel, il apporte à la recette du gin tonic une inoubliable touche de fraîcheur. 39,99€.

P'TIT BLEU – LE PASTIS RÉINVENTÉ

Pastis élaboré par macérations d'anis vert, d'anis étoilé et de bâtons de réglisse. La subtile association de ces plantes en fait un pastis au goût classique évoquant la fraîcheur polaire. Pour une dégustation idéale, compter 1 volume de P'tit Bleu pour 8 à 10 volumes d'eau fraîche, et des glaçons. 70 cl – 45% vol, 25,90€.

FLEUR DE LAVANDE

Liqueur au parfum incontournable de la Provence, un nez discret avec une saveur exceptionnelle et subtile. Macération de lavande gastronomique cueillie entre 1 200 et 1 600m d'altitude, le meilleur allié des desserts et l'indispensable des baristas, en apéritif, en digestif et en cocktails. 50 cl – 24% vol. 22€.

MUMM GRAND CORDON ROSÉ

Véritable prouesse technique, le flacon iconique Grand Cordon devient transparent pour magnifier la robe saumon pâle de la cuvée rosée. A la dégustation se détachent des arômes de baies sauvages, typiques du Pinot Noir, que viennent nuancer des notes de fruits d'été. Bulles soutenues. A l'apéritif ou à table pour un accord raffiné avec un large éventail de saveurs estivales. 40€ - livraison partout en France via Drincksandco.fr et à la boutique G.H Mumm - 34, rue du Champs de Mars – 51100 Reims.

LE BRUN DE NEUVILLE EXTRA BLANC

100% Chardonnay, Base 2016, + 30 % de vins de réserve en provenance du début de l'Appellation Champagne sur les côteaux crayeux et ensoleillés du Sézannais. Un label de qualité né de l'initiative de quelques familles de vignerons de Bethon pour valoriser le fruit de leur terroir. Un pressoir fut installé sur le lieu- dit « La Crayère » dans les années 60. Les prémices de l'aventure d'indépendance et de savoir-faire Le Brun de Neuville voient le jour qui se perpétue aujourd'hui autour de vénérables vignes d'un âge moyen de 45 ans. 29€.

AUTOLYSE BY LE BRUN DE NEUVILLE

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay Dont 8% de vins de réserve. À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'autolysent : elles libèrent des micro-organismes qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité... Cette cuvées élevées en cave près d'une dizaine d'années célèbre le temps et son empreinte sur le vin.39€. Route de Chantemerle – 51260 Beton – Tél : 03 26 80 48 43.

CHAMPAGNE CHARLES DE CAZANOVE CUVÉE BIO

100% Pinot meunier du terroir de Vandières dans la vallée de la Marne. Dès le nez, une impression de subtilité aromatique domine, sur des notes délicates de sous-bois, puis de fruits confits, pour se terminer sur des arômes de petites baies rouges. En bouche, une réelle fraîcheur, équilibrée par une belle acidité, sur des tonalités de grenade et d'agrumes, le tout empreint d'une texture généreuse. Idéale à l'apéritif et accompagné un poisson blanc. 30€.

CHAMPAGNE GH MARTEL CUVÉE VICTOIRE ROSÉ

En 1989, la famille Rapeneau a souhaité transmettre son savoir-faire avec une cuvée d'exception : La Cuvée Victoire issue du vignoble familial aux terroirs majoritairement classés Premier Cru. Composée à majorité de Chardonnay et de Pinot Noir, la cuvée rosée révèle une générosité immédiate. Une bouche suave aux arômes de fruits rouges : mûre et myrtille. La finale est élégante et accompagnée de notes mielleuses. Elle est dosée à 8 g/l. Idéale pour l'apéritif ou accompagner un dessert. 37€.

CHAMPAGNE EPC BRUT NATURE

Blanc de Blancs sans sucre pour déguster un Champagne au plus proche de son goût naturel... Notes minérales, saveurs fraîches d'agrumes à consommer volontiers au soleil, autour de mets iodés ou encore mieux ... en pleine nature pour accompagner un pique-nique ! Cultivés sur les coteaux du sézannais, ses raisins bénéficient d'un excellent ensoleillement, ce qui explique qu'ils sont naturellement sucrés. Chaque cuvée est issue d'un seul cépage, d'un seul terroir et d'une seule année. De plus, la marque collabore de A à Z avec les vignerons, ce qui valorise leur savoir-faire et permet de mieux les rémunérer. 29,90€ www.epc-champagne.com et réseau cavistes.

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE MILLÉSIME 2014

Un nez salin et brioché. Son attaque est onctueuse, facile et agréable. Ce toucher délicat s'efface pour une finale minérale et mentholée. Ce millésime a été suivi au cours de ses 5 années de vieillissement sur lattes pour trouver cet équilibre. C'est du terroir d'Avize que proviennent les raisins de cette cuvée étendard du style Bonville. Le dosage n'intervient presque pas. 39€.

Tous droits de reproduction réservés

Cuisine A&D d'Aujou

PAYS : France
PAGE(S) : 12-14
SURFACE : 300 %
PERIODICITE : Bimestriel

► **1 juillet 2021 - N°66**

Vins divins

BLANC DE BLANCS PREMIER CRU EDOUARD BRUN
100% Chardonnay de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, des vignes qui ont la particularité d'être plantées à côté de celles de Pinots, ce qui leur confère une richesse généreuse, de la souplesse et de la rondeur. Effervescence délicate, nez délicat et subtil aux arômes de brioche, de crème et de noisette. Bouche vive et séduisante aux notes citronnées, finale acidulée animée d'une gracieuse minéralité. A l'apéritif, avec des crustacés (les langoustines s'imposent) ou un beau plateau de fruits de mer. Magnum - 150cl : 69€ - Bouteille - 75cl : 26€ à la cave : 14 rue Marcel Mailly - 51160 Aÿ-Champagne Tél : 03.26.55.20.11

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE
La Trilogie Pur Avize, Pur Oger, Pur Mesnil pour explorer les spécificités des 3 villages sur lesquels s'étendent les 15 hectares du vignoble Bonville. Il s'agit pour chacun des villages de sélectionner quelques parcelles réparties sur le terroir pour donner à gouter l'identité d'un cru.
LE PUR AVIZE 2014 s'ouvre sur des notes de silex. L'intensité minérale des sols d'Avize, où la craie est présente à un mètre de profondeur en moyenne transparait, la texture soyeuse de ce vin est soutenue par des arômes de pâte d'amande. 55€.
LE PUR OGER 2014 est plus gourmand, des notes exotiques et pâtissières s'équilibrent joliment et laissent s'exprimer une finale fraiche et citronnée. Ce caractère plus riche et ample d'Oger peut s'expliquer par une présence de craie profonde en dessous de 2 ou 3 mètres de sol, apportée principalement par l'érosion de ce coteau. 55€.
LE PUR MESNIL 2014 offre une fraicheur intense, une bouche riche et ample, une finale longue et saline, caractéristique du terroir du Mesnil sur Oger, où les racines plongent directement dans les couches calcaires du crétacé. 55€. Champagne Franck Bonville - 9, rue Pasteur - 51190 Avize - Tél : 03 26 57 52 30

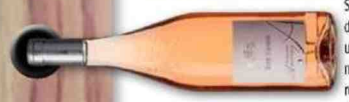
ROSÉ MODERATO
Assemblage de différents cépages résistants dont le Souvignier gris – on y retrouve des caractéristiques de leurs parents éloignés, la Syrah et le Grenache Robe chair pâle, nez au fruité délicat avec des notes de fruits rouges de printemps. Bouche : finesse et fraicheur, reprend les notes de fraises du premier nez. Accompagne des petits toasts de chèvre chaud et des pâtes au pesto. 11,90€.

ROSÉ LOVE BY LÉOUBE 2020 AOC CÔTES DE PROVENCE BIO
Assemblage de cépages traditionnels de Provence (principalement Grenache et Cinsault, complété par du Mourvèdre et de la Syrah), légers arômes d'agrumes mêlés à des notes de fruits à chair blanche complètent l'équilibre de ce rosé. En apéritif, avec des antipastis, des brochettes de volaille, pour accompagner une cuisine méridionale.

SECRET DE LÉOUBE
Robe limpide et brillante, notes florales et fruitées blanches qui se développent progressivement au fil de la dégustation. Délicatement mis en relief par une pointe de minéralité, l'ensemble de ces arômes laisse en bouche une impression de fraicheur caractéristique. 26€. 2387 Route de Léoube, Bormes les Mimosas.

MINUTY 281
Grenache et Syrah pour un concentré de Provence. Robe pale aux reflets cristallins, nez intense et d'une belle complexité avec des arômes de fruits à chair blanche relevés par des notes iodées. Avec un risotto aux saint Jacques, des langoustines rôties, Saint Pierre au fenouil. 45€.

ROSÉ D'ANJOU DOMAINE LEDUC FROUIN 2020
Issu de vendanges manuelles, ce rosé dégage une jolie robe lumineuse, de délicieux parfums de petits fruits rouges et exotiques qui en font un vin tendre, croquant et irrésistible. Accord parfait : avocado toast au saumon fumé. 4,90€ à la cave.



ROSÉ D'ANJOU DOMAINE ASSERAY 2020
Sa robe lumineuse et cristalline de couleur rouge framboise assure une fin de bouche très ronde. Ses notes de petits fruits rouges et de rose révèleront les viandes grillées comme le bacon, idéalement servi sur des pancakes tout juste dorés, avec un filet de sirop d'érable. 4,70€.

ROSÉ D'ANJOU CAPRICE D'INÈS 2020
Sa fraicheur et son onctuosité se combinent à la perfection pour une harmonie en bouche. Sa robe lumineuse de couleur framboise et sa douceur s'accorderont à merveille avec un bagel végétarien de tomates, roquette, poivrons et radis, cuisiné avec un filet d'huile d'olive et des pains légèrement toastés... 4,45€ au caveau Les Caves de la Loire.

BODVÁR N°1
Languedoc-Roussillon. 100% Cinsault, robe rose nacré. Sec, frais et fruité avec une robe élégante. La bouche est riche, savoureuse et rafraichissante avec des notes de baies rouges. Ce rosé est idéal tout au long du repas, de l'apéritif au dessert. Servir bien frais. 15€

BODVÁR N°8 - AOP CÔTES D'AIX EN PROVENCE - BIO
50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Cabernet. Le nez exprime un bel arôme de pêche, fraise et abricot. La bouche est élégante, avec une touche de fruits frais. Excellent en dégustation seule ou en accompagnement de la cuisine méditerranéenne. Idéal avec des grillades et une cuisine de style provençal. Servir bien frais. 14€.

CHÂTAIGNIER ROSÉ 2020 - CONCENTRÉ DU LUBERON
50% de Grenache, 30% de Cinsault et 20% de Syrah. Lové au cœur du Luberon, sous la protection de la forteresse de Ménerbes, issu d'un des terroirs les plus frais du Domaine par son altitude et son exposition nord, le châtaignier rosé est emblématique de la typicité des vins du Luberon. Robe brillante rose pâle légèrement saumonée, nez gourmand d'une belle intensité aromatique de petits fruits rouges, de fleurs et d'agrumes. En bouche le vin est rond et équilibré, pour finir avec délicatesse sur des arômes de fruits frais. Idéal en apéritif avec un feuilleté au chorizo ou des tapas.

Tous droits de reproduction réservés

Cuisine A&D d'Aujou

PAYS : France
PAGE(S) : 12-14
SURFACE : 300 %
PERIODICITE : Bimestriel

► **1 juillet 2021 - N°66**

La Cave

CHÂTEAU LA COSTE ROSÉ D'UNE NUIT 2020

Grenache - Syrah – Cabernet, nez au bouquet expressif de fruits. Vin ample, frais et floral. Arômes de fruits rouges. Bouche ronde qui reste dans la continuité du nez et une belle persistance fruitée. 11,90€ au château 2750, Route de la Cride 13610 - La Puy-Sainte-Reparade.

CHÂTEAU LA COSTE CHÂTEAU ROSÉ 2020

Cinsault - Syrah - Grenache – Cabernet, marqué par la minéralité et la finesse d'expression. Volume en bouche, gras et rond. Dominante de fruits blancs, pêche de vigne et poire accompagnés de notes de fruits rouges. Une finale longue et fraîche. 14,70€ au château 2750, Route de la Cride 13610 - La Puy-Sainte-Reparade.

GRAND VIN ROSÉ 2020

Grenache – Syrah. Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai. Pressurage en grappe entière, levure indigène, fermentation basse température, élevage partiel en barriques, cuve sur lies fines. Nez floral, arômes de fruits blancs et d'agrumes qui expriment une grande fraîcheur avec des notes de petites baies rouges. Équilibre, volume et complexité en bouche. Une finale fraîche et persistante. 26€ au château 2750, Route de la Cride 13610 - La Puy-Sainte-Reparade.

ROUSSETTE DE SAVOIE ANNE DE CHYPRE 2020

Altesse, nez floral, fruits blancs et agrumes, note briochée. Bouche ample et équilibrée, finale saline. Ses plats : beaufort à l'apéritif, poisson de lac, volaille. 10€ en vente directe, cavistes, CHR. Domaine de l'Idylle - 345 Rue Croix de l'Ormaie, 73800 Cruet – Tél : 04 79 84 30 58

BLANC DE FRANC 2019 - VIN DE FRANCE

Cabernet Franc, robe lumineuse aux nuances d'or rose. Nez floral rose, fruits exotiques mangue, pêche, fines épices poivre blanc-cannelle-vanille, une touche d'aneth. Bouche fruitée fraise et agrumes, fraîche, finement poivrée jusque dans la longueur. Ses plats : apéritif, salade avocat-crabe-pamplemousse, crevettes au curry et lait de coco, filet de saumon ou rouget grillé, chèvre frais. 8,95€ en vente directe, CHR Domaine Couly-Dutheil - 12 rue Diderot – B.P. 234 – 37502 Chinon cedex – Tél : 02 47 97 20 20

BEAUJOLAIS BLANC 2019

Chardonnay, robe or profond brillante. Nez intense et frais, fruité poire-coing, abricot, épicé curcuma-vanille-poivre blanc, une note noisette grillée. Bouche fondue et fraîche, harmonieuse entre fruit, épices et matière jusque dans la longueur, citronnée, saline en finale. Ses plats : terrine de saumon, risotto aux fruits de mer, blanquette de veau, Dal lentilles au lait de coco, chèvre demi-sec, comté. 10€ en vente directe, CHR, cavistes - Les Vins Dominique Piron - 69910 Villié-Morgon – Tél : 04 74 69 10 20

DOMAINE DES SARRINS

100 % Rolle. Situé dans le Var près de Lorgues, le vignoble du Domaine couvre 27 hectares dans les collines du village de Saint Antonin du Var. A l'œil, robe or pâle, claire et limpide. Nez expressif et complexe, s'ouvrant avec un parfum de mangue et évoluant sur des notes délicates d'acacia et de vanille. Bouche : ample en attaque, gourmande, sur des fruits à chair blanche, soutenus par de subtiles notes beurrées. Avec une cuisine méditerranéenne ou exotique. Il accompagnera idéalement des fromages de chèvre et les bleus. 19,90€. Domaine des Sarrins, 897 Chemin des Sarrins, St Antonin du Var, 83510 Lorgues – Tél : 04 94 72 90 23

CHÂTEAU SANCTUS LA BIENFAISANCE 2018 SAINT EMILION

80% Merlot, 20% Cabernet Franc.Le millésime 2018 est marqué par une année climatique aléatoire, chaude et pluvieuse. Mais dès la mi-juillet à fin septembre, la météo est particulièrement clémente et favorise la bonne maturation des raisins. Le millésime 2018 s'annonce finalement parmi les plus structurés et les plus prometteurs, depuis le début du siècle. Le nez frais, offre des notes de framboise, pétales de rose et quelques épices. La bouche est équilibrée, avec des tanins lissés, une trame acidulée et beaucoup de gourmandise. 18€.

MORGON SANS SULFITE 2020

Gamay, robe rubis pourpre, brillante. Nez fin, mûr, complexe, fruité pêche de vigne et cerise noire- mûre-myrtille-raisin, épicé poivre noir-réglisse cachou-chocolat noir, minéral. Bouche ronde, fondue et fruitée, très structurée avec beaucoup de matière et des tanins présents mais veloutés jusque dans la jolie longueur, myrtille en finale. Harmonies mets-vin : charcuteries de pays, bœuf grillé, couscous. 15,00€ en vente directe et en ligne.

SYMPHONIE 2019

Côtes-du-Rhône Syrah 60% Grenache 40%, robe rubis. Nez cerise (noyau), réglisse, fève de cacao, fondu de fruits rouges et noirs, des épices muscade et poivre noir. Bouche d'emblée minérale, puis le fruit mûr arrive, soutenu par une belle fraîcheur jusque dans la longue persistance, une touche saline en finale. Ses plats : terrine de sanglier, rôti de porc aux pruneaux, brochettes de bœuf, couscous royal, cantal. 14€ en vente directe, cavistes, CHR. Domaine Christophe Pichon : 36, le Grand Val - 42 410 Chavanay – Tél : 04 74 87 06 78

MERIDIEM MONDEUSE ARBIN 2018

Mondeuse, robe sombre et soutenue. Nez intense, riche, fruits mûrs, épices (poivre) et notes fumées de cuir terminant avec une fine impression boisée. Bouche ample, fraîche et puissante, des tanins fondus, jolie persistance avec une finale longue, charnue et gourmande. Ses plats : viandes rouges, des gibiers ou des fromages de nos montagnes. 15,00€ en vente directe, cavistes, CHR. Maison Philippe Viallet - Route de Myans – 73190 Apremont – 04 79 28 33 29.

LES TERRASSES DU CHÂTEAU 2019 – MOULIN-À-VENT

Gamay, robe rubis, nez floral pivoine, baies rouges et noires fraise-framboise-groseille puis myrtille-cassis et pruneau, épicé bâton de réglisse-muscade-poivre noir, une touche cigare. Bouche dynamique, équilibrée entre matière, fraîcheur, fruit et des tanins fondus, jolie longueur sur la gourmandise et une fine note chocolatée et poivrée. Ses plats : terrine de sanglier, parmentier de canard, carré d'agneau aux herbes, couscous Royal, brie de Meaux, mousse au chocolat noir. 14€ chez Monoprix et au Château du Moulin-à-Vent - 4 rue des Thorins – Les Thorins – 71570 Romanèche Thorins – 03 85 35 50

Tous droits de reproduction réservés