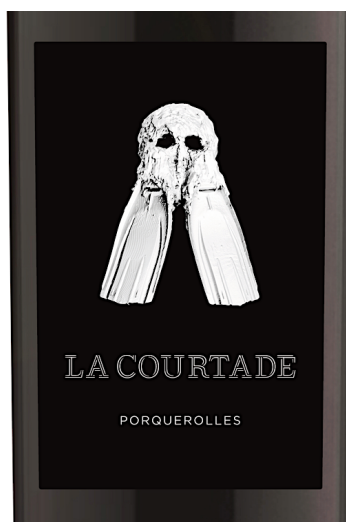




## Secrets de Cave par Dominique Homs-Vailhé – Fêtes 2021



22 décembre 2021 0 Non classé



Comme chaque année à l'aube des fêtes, **Food&Sens** vous donne quelques idées de dernière minute à poser sur vos tables de Noël et du Jour de l'an ! Du rouge, du blanc ou des bulles... Il y en aura toujours un pour associer à chacun de vos plats, de l'apéritif au dessert !

Nous avons sélectionné des nectars de différentes régions pour voyager au cœur de nos riches et variés vignobles de France et pour répondre à toutes vos envies .

Par **Dominique Homs-Vailhé**

### Apéritif, Entrées ....

**AOP Picpoul de Pinet – « La Croix Gratiot »** – Blanc 2020 12€ – Un joli Picpoul bien doré au nez d'agrumes et de gingembre confit pour l'apéritif, avec du Carpaccio de saumon sauvage, seiche persillée à la plancha, plateau de coquillages – Anaïs & Yves Ricome .Tél: 04.67.25.27.88

**AOP Bandol –« La Font des Pères »**, Vermentino, Clairette, Bourboulenc Blanc 2019 35€ Tél: 04 94 15 21 21 – Tout en fraîcheur fraîcheur et gourmandise, ananas, fleurs blanches... ceviche de daurade royale, émincé de Saint Jacques au citron vert et poivre de Sichuan...

**Champagne Chassenay d'Arce "Blanc de Noirs"** – Pinot noir 2012 31,50 € tél: 03 25 38 30 70 – Charnu et concentré, ce champagne sera l'ami des apéritifs à base de charcuteries mais aussi d'entrées à bases de girolles ou de cèpes comme des feuilletés aux champignons.





**AOP Coteaux Varois en Provence** "Estandon Ceux de 1906" Rosé : Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle 2020 24,90 € Tél: 04 94 37 21 00 – Ses arômes épicés, à dominante fumées et vanillées feront la joie de vos apéritifs accompagnés de mises en bouche à la truffe...

**AOP – Pernand-Vergelesses** Clos de la Croix de Pierre Maison Louis Jadot Chardonnay 2017 30 € – Racé et complexe, ce bourgogne blanc offre une très belle amplitude et des arômes de fleurs blanches et d'agrumes soutenus... carpaccio de Saint Jacques sur lit d'agrumes, ceviche de lotte, langoustes grillées...



**AOC Chateauneuf du pape** – « **Domaine du Grand Tinel** » – Blanc – Les Roussannes de Charles Blanc 2019, 39 € – Tél. 04 90 83 70 28 – Une cuvée confidentielle particulièrement élégante. La robe est lumineuse, des notes boisées et des arômes de pain grillé pour une finalité ample et saline. Merveilleux avec un foie gras poêlé...





**AOC Chablis Grand Cru Chardonnay – « La Chablisienne »** – Château Grenouilles Blanc 2018  
Tél. : 05 62 00 32 35 – Pâle et limpide, ce vin offre un nez subtil de fruits jaunes et de fleurs. En bouche, les fruits s'affirment avec une belle complexité. Huîtres aux poireaux et aux truffes, omelette aux coquilles Saint Jacques...





**AOC Mâcon La Roche Vineuse** Chardonnay Les Morlionnes Blanc 2019, Vignerons des Terres Secrètes – Citronné, et légèrement mentholé, avec une belle tension et un bel équilibre. Blinis de saumon fumé...



**La Cavale Blanc du Luberon** (Bio) Vermentino Grenache 2020 80€ – Un vin d'exception premier millésime du domaine, contemporain et élégant. Une fraîcheur et une tension qui s'accorderont à merveille avec les carpaccios de poissons blancs, lotte, turbot ou encore homards et langoustes...

**Crémant de BourgogneMaison Piron** (agriculture raisonnée) – Chardonnay 13,00 euros Tél: 04 74 69 10 20 – Ses arômes de citron et une belle rondeur accompagnés de fines bulles seront l'apéritif festif idéal entre amis pour ces fêtes !

**Plat principal ...**

**AOC Bourgogne Hautes-Côtes de NuitsDomaine Hoffmann-Jayer** Pinot noir 2018 – 19 € Tél: 03 80 62 91 79 – D'un rubis brillant, ce vin offre des arômes de baies des bois



bien mûres. Belle structure en bouche pour une finale fraîche. Privilégier les plats à base de viandes rouges à courte cuisson, comme un rôti de filet de boeuf ou encore du magret de canard à l'orange...

**AOC Touraine Domaine Les Souterrains** – Chevalier du St Esprit Rouge Côt 2016 : 35€ Tél: 02 54 71 02 94 – La mûre et le pruneau se confirment en bouche avec une finale de notes toastées. Superbe avec une souris d'agneau, un boeuf Wellington, un lièvre à la royale... des mets classiques toujours au top de la gourmandise.



**Sancerre Maison Joseph Mellot** – L'Original Sauvignon blanc 2020 : 45 € Tél : 02 48 78 54 54 – Image d'authenticité et d'innovation, ce Sancerre, élevé en Wine Globe ( verre) conjugue deux minéralités, celle du sauvignon et celle du verre, fraîcheur aromatique, minéralité ciselée pour des plats de poissons ou des volailles en sauce.





AOC Côtes de Provence (Bio) – La Courtade





Porquerolles Mourvèdre, Syrah Rouge 2019 30€ Tél: 04 94 58 31 44 . Un très beau vin racé, marqué par le fruit noir bien mûr, notes de pierre à fusil et épices. Long et aux tanins maîtrisés il sera parfait avec une côte de boeuf, ou une véritable daube à la provençale !

**Champagne Moët & Chandon** Grand Vintage Rosé Pinot Noir, Chardonnay et Meunier 2013 Extra brut coffret 62€ – Les arômes généreux et fruités épicés s'accordent à merveille avec un plat de homard.

**AOC Pic Saint Loup – Domaine de l'Hortus** Syrah, mourvedre, grenache – Grande Cuvée rouge 2019 24,90 euros Tél: 04 67 55 31 20 – Epices douces, petits fruits noirs et framboise. Equilibre des meilleurs vins de l'appellation. Tanins fins et un fruité juteux légèrement mentholé et aux fragrances de garrigue. A associer avec le gibier de fête !

**Vin de France Château Bonnange** Blayais Merlot "Pourpre" 2018 : 40 € Tél: 05 57 43 30 01- Une cuvée unique toute en raffinement et complexité . Gibiers, foie gras poêlé, viandes grillées...



**AOC Grand cru classé Saint Emilion« Château de Ferrand »** Merlot Cabernet Franc 2018 30€ Tél: 05 57 74 47 11 – C'est le premier millésime sans cabernet sauvignon. Nez expressif avec des notes de framboise, de fraise des bois. Il est gourmand, soyeux



et fruité. Faisan farci au Foie Gras, perdreaux aux girolles, poêlée de cèpes...

#### **Fromages, Desserts...**

**AOP Condrieu Domaine Christophe Pichon & fils**– Cuvée Patience Blanc 2018 32 € ((37.5 cl)) Tél: 04 88 80 13 58 – Vin doux issu d'une récolte tardive en vendanges manuelles dont la gourmandise fera toujours merveille avec une Tarte au citron meringuée ou un vacherin glacé aux marrons...



Condrieu Pichon-Fils-533x800.jpg" alt="L'attribut alt de cette image est vide, son nom de fichier est Patience Condrieu Pichon-Fils-533x800.jpg." width="NaN" height="NaN" id="68a0b10a">

**Champagne Devaux** "Coeur de Nature " Pinot Noir 43 € Tél: 03.25.38.30.65 – Abricots secs et fleurs séchées, un vin aux fruits bien mûrs à déguster avec du fromage bien crémeux comme le Chaource ou encore un gâteau au chocolat demi-amer...

**Champagne Gosset** "Grand Rosé brut " Chardonnay, Pinot Noir 55€ – Fraicheur de la



fraise en confiture, fines bulles apportant une belle rondeur tout en équilibre. Desserts aux fruits rouges...framboises myrtilles, fraises.

**Vacqueyras Vignobles Alain Jaume** Château  
Mazane 2017 Grenache noir, Syrah,  
Mourvèdre 16,90 euros Tel : 04.90.34.68.70 –



Un vin riche et puissant comme tout **Vacqueyras** qui se respecte et qui embaume les fragrances de garrigues. Fromages à pâte dure comme l'abondance ou l'Appenzell.

*Dominique Homs-Vailhé*

VOTRE CLASSEMENT

- Je suis fan (0%)
- Mmmm intéressant (0%)



- Amusant décalé (0%)
- Inquiétant (0%)

