

Eat BU & APPROUVE



**On met quoi
SOUS LE SAPIN ?**

*Toutes les familles se composent de multiples caractères.
Autant de personnalités pour lesquelles il est parfois difficile de trouver
la bonne idée de cadeau. Nous avons brossé quatre portraits-robots, qui
pourraient bien vous aider à trouver la cuvée idéale.*

PAR SANDRINE GOEYVAERTS ILLUSTRATION ERIC GIRIAT



POUR LES CURIEUX

C'est la catégorie la plus simple, tout ou presque leur plaît. La tolérance est leur principale qualité. Optez pour des choix peut-être un peu iconoclastes, qui pourront le ou la surprendre.

GIVRY PREMIER CRU,

DOMAINE CHOFFLET, LES GALAFFRES 2022

Si vous cherchez un blanc élégant et structuré avec une belle finesse, vous y êtes. Des arômes de poire mûre et de pêche se mêlent à des notes légèrement vanillées, offrant une bouche complexe et charnue. À accorder avec une belle volaille rôtie comme une pintade. **41,17 €**, domaine-chofflet.com

BUGEY, MAISON TISSOT, MONDEUSE, PAR LES SOIRS BLEUS D'ÉTÉ 2021

On adore la fraîcheur de ce rouge, subtil et enivrant. Des notes de fruits noirs croquants, mêlées à des touches poivrées et herbacées, enrobent une bouche vive et rafraîchissante. Parfait avec un fromage de montagne. **18 €**, tél. : **06 70 65 96 52**

VIN DE FRANCE, CHÂTEAU DE GRAGNOS, SYRAH NATURE NOS PETITS ARTISTES 2022

La syrah pure et sans artifices est un régal, on ne le dit pas assez. Évidemment, on peut vous parler de fraise, de cerise et de notes poivrées, du velours de la bouche, mais on préfère aller à l'essentiel : servez-le avec un agneau de sept heures. **26 €**, chateaugragnos.com

LUBERON, DOMAINE LE NOVI, LES SOUCAS 2021

Le Luberon excelle à nous proposer des vins vibrants et solaires, comme celui-ci. Des notes de fruits noirs mûrs, de garrigue et de réglisse dans une bouche ample et suave. Un vin qui respire la Provence et qui sera idéal à mettre en cave deux ou trois ans. **22 €**, domainelenovi.com



POUR LES GENTILS RÂLEURS

Dans chaque famille on trouve cette personne qui adore rouspéter, et n'aime rien tant qu'elle-même. Pour la satisfaire, misez sur de beaux classiques, ils feront toujours leur effet.

SAINT-AUBIN, MAISON PROSPER MAUFOUX, CLOS DU VILLAGE 2021

Un bijou de finesse et d'élégance : les fruits à chair blanche, mêlés à une touche d'amande et de beurre frais, offrent une bouche ronde, mais néanmoins subtile. On adorerait le marier à un homard au beurre de sauge. **35,50 €**, prosper-maufoux.com

GRAVES, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, RÉSERVE MOUTON CADET 2023

Certes, il est frais et accessible, mais qui a dit qu'on avait toujours besoin de grandes démonstrations ? Concis, du pamplemousse, un peu de citron, une brassée de fleurs blanches pour ouvrir le bal et une belle vivacité, voilà le vin idéal pour un apéritif. **14,95 €**, moutoncadet.com

SAINT-EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU FLEUR CARDINALE 2016

Puissance et opulence, pour ce grand cru de Saint-Émilion. Vous seriez fort sage de le garder en cave quelques paires d'années, mais à défaut, carafé, il vous offrira déjà au nez ses fruits noirs bien mûrs, le cacao et les épices. La bouche est riche, ample et structurée avec des tanins soyeux. Parfait avec une pièce de bœuf. **60 €**, fleurcardinale.com

PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA GARDE 2023

Au nez, il balance des notes de fruits tropicaux et d'agrumes. Accompagnées de fleurs blanches, elles se fondent dans une bouche ample avec une finale persistante et saline. Ce vin accompagnera merveilleusement bien un plateau de crustacés. **40 €**, dourthe.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Bat BU & APPROUVE

POUR LES EXTRAVERTIS

Il faut que ça claque, que la vie soit une fête. Avec ce caractère spectaculaire, on peut s'attendre à tout : son explosivité aimera des vins ingénus, des bulles, en un mot, de la fraîcheur !

CRÉMANT D'ALSACE, BESTHEIM, EXTRA-BRUT CHARDONNAY
 Vif et élégant, tout en fraîcheur avec ses notes de pomme verte et de fleurs blanches, ce crémant classique offre une bulle fine et rafraîchissante, idéale pour un apéritif ou pour accompagner des fruits de mer. **11,50 €**, bestheim.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE, SAINCHARGNY, OREE
 Pour un crémant gourmand, voici le bon. Des notes de poire mûre et de brioche se marient avec une bouche crémeuse et une belle vivacité. Evidemment, on peut le boire pour lui-même, à l'apéritif, mais les desserts fruités conviendront aussi. **14 €**, cave-lugny.com

CÔTES-DE-PROVENCE, CHÂTEAU LA GORDONNE, SÉMAPHORE 2021
 On aime quand le Sud s'offre à nous, généreux. Au nez, on plonge dans un panier d'agrumes, avec une pointe florale. La bouche est ample et rafraîchissante. Ce vin long saura trouver le chemin de votre cœur, en douceur. **29 €**, lagordonne.com

CÔTES-DU-RHÔNE, CHÂTEAU ROCHECOLOMBE 2023
 Ce côtes-du-rhône est un excellent rapport qualité-prix, de quoi en conter de belles ! Des notes de pêche blanche, d'abricot et de fleurs se fondent et s'épousent. La bouche est plus vive qu'il n'y paraît, avec une jolie finale saline. **9 €**, chateau-rochecolombe.fr



POUR LES POINTILLEUX

Ces personnes ont le sens du détail. Amateurs exigeants, on leur offre des bouteilles de belle facture, et des vins aussi précis que possible, reflétant le terroir d'où ils proviennent en toute sincérité.

CRÉMANT DE LOIRE, CHÂTEAU DE MINIERE, BLANC DE NOIRS DE MINIERE 2020
 Élégantes et pleines de caractère, ces bulles sauront vous séduire. Des arômes sexy, avec des touches florales et briochées, se mêlent à une bouche fine et vibrante. Parfait pour décrocher des sourires aux plus tristes des convives ! **17 €**, chateaudeminiere.com

SAINT-MONT, PRODUCTEURS PLAIMONT, LE FAÏTE 2020
 On aime l'histoire de cette étiquette, et son rapport au temps long nécessaire pour faire bien les choses. Généreux et complexe, ce saint-mont séduit par ses arômes d'abricot mûr et d'acacia. En bouche, il est ample et minéral, avec une belle fraîcheur en finale. Idéal avec un ossau-iraty. **17,70 €**, plaimont.com

CÔTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA COSTE, LES PENTES DOUCES 2020
 Le bonheur en pentes douces, rien de moins. Des arômes de fruits noirs, de garrigue et de poivre s'épanouissent dans une bouche généreuse, avec des tanins souples et soyeux. Parfait pour un soir devant la cheminée. **24 €**, chateau-la-coste.com

CÔTES-DE-PROVENCE, DOMAINE LÉOUBE, COLLECTOR 2023
 Comme son nom l'indique, c'est un vin précieux qui nous est donné ici. Des notes de pomelo, de poire crue et une touche de jasmin au service d'une bouche ronde et élégante. Il fera sensation sur des crustacés. **60 €**, leoube.com

