



Conso / Flacons de fêtes

Par Philippe Bidalon

Les grands crus passent à table

De Noël à la Saint-Sylvestre, les plus belles étiquettes d'Alsace, de Bordeaux ou de Bourgogne, notamment, illuminent les soupers fins. D'excellentes idées de cadeaux à chuchoter à l'oreille du Père Noël.



BOURGOGNE



Bouchard père & fils

Premier cru grèves vigne de l'Enfant Jésus 2011

Cette année, lors du réveillon de Noël, le petit Jésus s'invitera sur la table avant de rejoindre la crèche. La célèbre maison de négoce de Beaune sort de la quiétude des 4 000 mètres carrés de sa cave ce premier cru mythique. Un vin charnu, qui offre un nez très raffiné et de subtils arômes de petits fruits rouges et de moka, proposé en série limitée dans un coffret collector. 75 €. Liste des cavistes partenaires au 03-80-24-80-24.



Domaine des Deux Roches

Saint-véran, les Cras 2013

Le Mâconnais recèle nombre de pépites réjouissantes à prix doux. Tel ce cru de saint-véran, qui tire son nom de la blancheur de la craie (cras) du sol caillouteux sur lequel il est planté. De succulentes notes de coing et de pêche confite. 22,50 €. Collovrayerterrier.com



Domaine de l'Arlot

Nuits-saint-georges, premier cru, Clos des Forêts Saint-Georges 2009

Ce monopole du réputé domaine de la côte-de-nuits couvre une surface de 7,2 hectares d'un seul tenant. Un terroir exceptionnel dont les vieilles vignes donnent ce nectar aux notes de fruits noirs et d'épices, auxquelles se mêlent la réglisse et le cuir. 79 €. Chez les cavistes.



Méo-Camuzet frère & sœurs

Gevrey-chambertin 2013

Jean-Nicolas Méo est passé maître dans l'art de conjuguer tradition et modernité dans les vins du domaine familial, joyau de la côte-de-nuits, mais aussi dans ceux de la petite activité de négoce qu'il développe depuis 1999. Pour preuve, ce solide gevrey-chambertin, frais et épicé, qu'il conviendra toutefois d'attendre quelques années. 45 €. Chez les cavistes.

Chartron et Trébuchet

Meursault, premier cru, les Charmes 2012

Le climat des Charmes est voisin de l'appellation puligny-montrachet, comme le rappelle la franche minéralité de ce meursault à la rare complexité aromatique (notes florales, de fruits secs, de pâte de coing...). Un grand blanc de Bourgogne, puissant et frais. 46 €. Chez les cavistes.



PHOTOS : SDP

Domaine de la Pousse d'or

Volnay, premier cru, Clos de la Bousse d'or 2013

Dans sa propriété, qui brille sous le ciel de la côte-de-beaune, Patrick Landanger fait preuve d'une précision absolue. Résultat ? Une finesse rare, un fruit scintillant, un boisé élégant, un bouquet aromatique succulent, où les fruits noirs affolent les papilles, un gros potentiel de garde... A conserver en cave précieusement. 66 €. Chez les cavistes.



BORDEAUX



Château d'Issan Margaux 2011

Toute la magie de margaux s'exprime dans la bouteille, grâce aux exigeantes sélections que réalise Emmanuel Cruse dans l'élaboration de ce vin charmeur et élégant. Classé en 1855, ce cru en bordure de la Gironde affirme avec fierté, depuis le XI^e siècle, sa devise : « Pour la table des rois et l'autel des dieux. » Et vos dîners de fin d'année, où la finesse de sa texture et le raffinement de son bouquet magnifieront vos mets.
48 €. Chez les cavistes.

Château Le Crock Saint-estèphe 2012

Une valeur sûre de cette appellation du nord du Médoc, sur laquelle veille Didier Cuvelier, le magicien du Château Léoville Poyferré. Sur ce terroir de graves garonnaises où le cabernet-sauvignon domine, ce vin se montre racé et complexe. Dans son élégante robe grenat profond, le 2012 conjugue des tannins fins et mûrs, un fruité (framboise, griotte, cassis) épatant et une belle longueur en bouche. Beau potentiel de garde.
23 €. Chez les cavistes.

Château Grand Ormeau Lalande-de-pomerol

Trois millésimes - 2010, 2011 et 2012 - réunis dans une caisse en bois : une belle manière de découvrir cette propriété de la rive droite de la Dordogne, qu'acheta en 1988 Jean-Claude Beton, le fondateur d'Orangina. Sa fille, Françoise, veille aujourd'hui sur les 14 hectares de vignes plantés sur une nappe de graves à dominante de silex et à sous-sol argileux. Si ces vins de fêtes partagent une même structure affirmée, des tannins bien enrobés et des notes de fruits noirs, la climatologie a martelé leur personnalité. Une parfaite initiation à l'effet millésime.
Coffret : 100 €. Chez les cavistes et à la propriété.



Château Corbin Saint-émilion grand cru classé 2011

La sémillante et passionnée Anabelle Cruse-Bardinet tient chaque jour la chronique de ce magnifique terroir situé entre Cheval Blanc et pomerol. Les vins de la propriété se révèlent d'ailleurs plus proches de ce dernier cru que des saint-émilion. Avec une touche d'élégance toute féminine en plus. A l'image de ce 2011, ample et chaleureux, au délicat fruité (cassis, mûre) et aux tannins fondus.
Un hôte de marque pour le souper de Noël.
32 €. Chez les cavistes.



Château Brown Prestige Box

Jean-Christophe Mau, à la tête de ce cru fameux des graves, a réuni dans un coffret les trois plus beaux millésimes rouges que la propriété a produits depuis le début du siècle : le fin 2005, le gourmand 2009 et le puissant 2010. Trois bouteilles à déguster autour d'une poularde en vessie, pour savourer le savoir-faire de la maison et la richesse du terroir bordelais, ou à garder en cave encore quelques années.
300 exemplaires en vente sur Mondovino.com et à la propriété. 99 €.

Château Coutet Barsac 2008

Une bouche ronde et suave pour ce grand cru classé de sauternes. Un nectar qui s'ouvre sur des notes de fruits exotiques et de zeste de citron où se mêlent des accents vanillés. La belle minéralité « saline » laisse ensuite les agrumes enchanter le palais, que l'ananas rôti vient combler au final.
Un très grand liquoreux.
52 €. Chez les cavistes.





ALSACE



Domaine Valentin Zusslin Pinot noir Bollenberg Harmonie 2012

Le domaine qui monte (vite) en Alsace. Cette exploitation familiale, convertie à la biodynamie, concocte de splendides blancs cristallins, mais aussi l'un des plus remarquables rouges de la région. Un vin minéral, plein de fruit, aux accents fumés, mais à l'élevage encore un peu marqué - mieux vaut l'attendre un ou deux ans. Il n'en sera que plus épatant!
55,50 €. 03-89-76-82-84.



Cave de Ribeauvillé Clos du Zahnacker 2010

La doyenne des coopératives françaises (1895) se révèle l'une des plus innovantes. D'initiation ou de prestige, toutes ses cuvées sont élaborées au plus près des terroirs et des cépages, sans excès de sucré. Comme ce singulier Clos du Zahnacker, parcelle située au cœur du grand cru Ostenberg et complantée de riesling, de pinot gris et de gewurztraminer. Un vin tendu, aux vives notes florales, de citron, de pâte d'amandes, d'abricot sec, qui est taillé pour la garde.
23,80 €. Vins-ribeauville.com

Wolfberger Gewurztraminer et gastronomie

Ce coffret gourmand se compose d'une bouteille de gewurztraminer grand cru Spiegel 2013, d'une terrine aux fruits secs et de produits traditionnels de la région revisités : le pain d'épices se décline en confiture et la choucroute en confit. Une bonne idée de cadeau pour découvrir la richesse du terroir alsacien.
44€. Wolfberger.com



Domaine Marcel Deiss Riesling Schoenenbourg 1998

Déguster un vin de Jean-Michel Deiss est un privilège. Laissons au vigneron-poète le soin de parler de son immense riesling : « Nez complexe et profond, déjà minéral, où flottent, alliés au fumé du silex, des parfums d'iris, de verveine, de sauge. Une puissance contenue et aristocratique, une finale d'anthologie. Vin religieux, dense et réservé, comme un cloître où flotteraient mêlés le grégorien et l'encens. On reste silencieux devant tant de lumière et tant de pureté. » A carafier impérativement.
105 €. 03-89-73-63-37.

Domaine Schoffit Pinot gris Clos Saint-Théobald, sélection de grains nobles 1998

Le Clos Saint-Théobald, au cœur du grand cru Rangen, unique terroir volcanique de la région, constitue un monopole de ce domaine. Cette sélection de grains d'or enchante le palais : les arômes intenses de fruits secs (abricot, raisin), de caramel, de fruits jaunes très mûrs font ressortir le caractère fumé, voire tourbé, de ce terroir d'exception. Un pur régal.
148 €. 03-89-24-41-14.



Hugel et Fils Gewurztraminer Vendanges tardives 2007

La famille Hugel, vigneron à Riquewihr depuis 1639, compte parmi les porte-étendards de la qualité de cette belle région viticole. Ils sont notamment passés maîtres dans l'art de la vinification des raisins surmaturés. Démonstration magistrale avec ce vendange tardive, issu de vieilles vignes situées au cœur du grand cru Sporen. En bouche, fruits exotiques (mangue, litchi, passion), accents floraux (rose, jasmin, pivoine) et épices (cardamome) s'agitent dans un tourbillon aromatique raffiné.
39 €. Hugel.com



PHOTOS : SDP