



VINS DE FÊTES...

Pour fêter Noël et le nouvel an nous avons sélectionné pour vous les vins qui composeront vos repas de fêtes pour réjouir vos convives et les coffrets cadeaux qui enchanteront vos amis.



L'ivresse...des sens selon le Château Larrivet Haut Brion

Pour ces fêtes, le domaine renommé met en vente de très beaux coffrets marouflés, sous le quadruple thème de la Jouissance, de l'Ivresse, de la Délicatesse et du Plaisir, comprenant deux millésimes 2010 du Château Larrivet Haut-Brion, rouge et blanc, ainsi que l'ouvrage « Pourvu qu'on ait l'ivresse, grande ivresse artistique de l'Orient et de l'Occident, par Lassaâd Metoui et Alain Rey – (Éditions Robert Laffont). 180 €

A la boutique du Château Larrivet Haut-Brion au 05 36 64 99 87 ou sur le site www.larrivethautbrion.fr

Beaune Clos du Roi Premier Cru 2011

Le Domaine Chanson, enraciné en Bourgogne, s'étend sur 45 hectares dans les plus beaux villages de la région. Parmi ces 10 parcelles sur Beaune, se trouve un terroir très particulier rappelant les hauts faits de l'histoire de France et notamment la guerre que se livrèrent Louis XI et Charles le Téméraire : « Le Clos du Roi ». Prix public moyen de 37€.

Coffret Taillevent

Recettes, vins et Champagne en harmonie

Alain Solivérès, chef renommé d'une adresse qui ne l'est pas moins, sort des « Caves du Taillevent » trois belles bouteilles : un blanc remarquable du Domaine A. Lorenzon, Les Croichots Mercurey 2009, un Saint Estèphe, en l'occurrence un Château Phélan Ségur 2004, et un Champagne Brut Deutz "Collection Taillevent" qui accompagneront les recettes jointes au coffret. 119 €. www.taillevent.com

Lecture viticole : Bordeaux Collection

Les Éditions d'Autils, assez récentes (2013), fondées par Geneviève Jamin et Daniel Rey, nous conduisent dans les plus belles demeures viticoles du monde. Après le Cognac, l'Armagnac, le Sauternes et le Saint Emilion, le Pessac Léognan et ses crus classés de Graves sont l'objet de toute leur attention et dont il dévoile la légende des plus grands. 65 € www.leseditionsd'autils.com



Wolfberger

Le Coffret Gastronomique

Empreint d'authenticité et de modernité, ce coffret met en valeur ses racines alsaciennes en se réappropriant les codes identitaires de l'Alsace et de sa gastronomie. Il rend hommage à sa région en proposant un design inspiré de la rosace de la Cathédrale de Strasbourg, considérée comme la plus belle rose de toutes les cathédrales gothiques du 13e siècle. Pour accompagner cette découverte de l'Alsace et de ce Gewurztraminer Grand Cru Spiegel 2013, le coffret gourmand Wolfberger propose des produits traditionnels alsaciens revisités : le pain d'épices se retrouve en confiture et la choucroute se déguste en confit. Enfin, une terrine aux fruits secs sublime l'alliance avec ce vin : Prix 44€.

DROUHIN La Trilogie du Chablis

La célèbre maison de vins de Bourgogne Joseph Drouhin vous présente un coffret de trois vins de Chablis d'exception pour votre repas de fêtes "Un plateau de fruits de mer est recommandé". www.drouhin.com

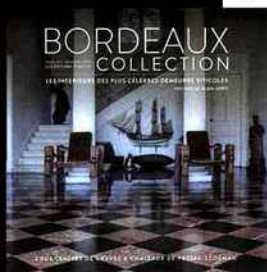
Château Pape Clément 1252 :

du beau cristal pour un Grand Cru

La célèbre marque de whisky a choisi de confier la réalisation de son coffret de fêtes à un jeune artiste hollandais: Ceizer, passionné des belles lettres et de produits de qualité, qui a fondé le Studio éponyme spécialisé dans l'illustration « oeuvre d'art », de packs et de vêtements. Le coffret Grant's Signature se fait le reflet de son style : smooth et intense, à l'instar de ce nouvel assemblage d'exception né quant à lui sous la signature de Brian Kinsman, maître de chai Grant's, qui a sélectionné des whiskies de malt d'exceptions pour leur intensité et les a associés à des whiskies de grains Girvan pour leur douceur. Une première pour la marque écossaise ! La carafe : 1150 € en vente dans les caves Bernard Magrez



TEXTE | by C.BAILLE



A chaque A.O.C. son domaine & Vigneron

La sélection de Vins de L'Epicurien...

Château de Fesles Anjou blanc 2013

La robe est jaune paille avec des reflets brillants et lumineux. Le nez délivre un bouquet de notes d'agrumes et de fleurs. Belle rondeur en bouche, bien équilibrée, avec l'acidité du chenin, et une jolie complexité aromatique sur des notes de fruits secs. Une finale longue en bouche. Ce vin peut accompagner un poisson gras (saumon, truite) ou une viande blanche.



René Fleck Pinot Gris grand cru Goldert "Lucie" 2011

Une robe jaune paille aux reflets or, scintillante avec de belles larmes sur les parois. Les fleurs blanches, le miel et l'ananas du nez se retrouvent dans une bouche ronde et longue. Le sucre est présent sans être envahissant.



Beaujolais Nouveau Pierre-Marie Charmette

Un primeur succulent à la robe rubis et reflets violette, brillante. Un nez exceptionnel de fruits rouges aux notes évocatrices de cerises et aussi de sous-bois tout en finesse. La bouche se montre gouléante et généreuse sur le fruit mûr avec des pointes de réglisse. Un Beaujolais primeur comme on les aime à L'Epicurien.



Côtes du Forez cuvée « L'Astrée »

Ce vin présente une robe rubis, intense et profonde. Racé et généreux, il dévoile des notes de fruits très mûrs mêlées à des effluves toastés et vanillés. Son passage en fût de chêne lui a donné de l'amplitude, de la longueur et de la complexité, sans masquer son expression minérale due à un terroir 100% volcanique. Élégant et raffiné il est idéal pour les viandes rouges et les gibiers.



Château Côtes de Bonde 2012

D'un style rond et fruité, ce Saint-Emilion a une belle robe rouge grenat profond. Le nez est intense aux senteurs de cassis et de mûres, et aux arômes de confiture cerise. La bouche, charnue en attaque, est ronde et ample. Les tanins denses assurent une finale longue et persistante.



Domaine La Croix Chaptal "Charles" 2010

Au premier nez, ce vin aromatique et fin associe les fruits rouges très mûrs, les baies sauvages aux épices douces et à la vanille. Les notes fruitées s'imposent, secondées par les arômes boisés d'un élevage bien maîtrisé, et enveloppent des tanins délicats qui soulignent une finale soyeuse.

Ventoux sélection 2014

Une robe rubis brillante et profonde. Le fruit rouge domine au nez. Suivent quelques notes d'épices, de noyau de pruneau. La bouche est gourmande et généreuse. La finale reste un peu courte mais n'oublions pas que nous sommes devant un vin de plaisir qui conviendrait parfaitement en accompagnement de tapas.



RIGAL 2012

"Les Terres Rouges"

Robe sombre et noire aux nuances intenses et avec une onctuosité visible. Le premier nez est submergé par la puissance du vin ; le deuxième nez dévoile des notes subtiles de sous-bois. Les Terres Rouges est un vin mature et structuré par des tanins fins et puissants. Il se développe en bouche avec intensité. Les arômes dominants de sous-bois se marient avec des notes grillées et épicées en finale. C'est un vin « gastronome » avec de la matière qui s'exprime avec caractère.



Domaine des Demoiselles

Une robe soutenue aux reflets violets. On y trouve une belle puissance aromatique sur une base de fruits rouges sur mûris. C'est un vin plaisir, frais et souple. Un Corbière plein de charme.



Château Le Thou 2013 Cuvée "Collection"

Une robe rouge profond aux reflets violets avec une belle limpidité. Son nez assez discret est marqué de notes de fruits rouges et d'épices. En Bouche, on retrouve une belle concentration d'arômes de torréfaction, d'épices (café - réglisse). Il accompagnera très bien le gibier, la cuisine de terroir et les fromages affinés.

