



## QUOI BOIRE X SÉLECTION #37

Rengaine récurrente de l'été : « on se cale un apéro, bientôt ? » La réponse est toujours un grand oui ! Alors cette sélection #37 recense quelques très belles idées à déguster (avec modération, évidemment).



**BELVEDERE** : Après le Night Saber, puis le très sexy Silver Night Saber, il est temps d'accueillir le Midnight Saber. Ce magnum noir laqué et rétroéclairé fera de vous le Luke Skywalker des plus beaux clubs du monde.

**FREIXENET** : Une autre bouteille noire mythique, mais mat, cette fois-ci : Freixenet. Le célèbre cava espagnol se décline désormais en petite bouteille individuelle, afin de casser les codes de consommation.

**CAVA ANNA** : Un autre cava fait son apparition en France. Il s'agit d'Anna, un Blanc de Blancs, au package premium. À la dégustation, la surprise est totale. Bien des fois, nous préférerions nous voir servir du Cava Anna plutôt qu'un mauvais Champagne...

**CIROC SUMMER COLADA** : Il semble que le blanc soit tendance cet été. Et ce n'est pas Ciroc, vodka française à base de raisin, qui nous dira le contraire. La bouteille longiligne se macule de blanc à l'occasion de l'édition limitée « Summer Colada ». Une vodka infusée à l'ananas et à la noix de coco, si ça ce n'est pas l'été !

[Visualiser l'article](#)

**PERRIER-JOUËT** : Ceux qui me connaissent bien, savent à quel point j'aime la maison Perrier-Jouët pour son Grand Brut. À l'heure où je rédige ces lignes, une bouteille de Blanc de Blancs est au frais, afin d'être dégusté dans le week-end, en famille. Sa finesse en fait, une valeur sûre. N'hésitez plus et foncez chez votre caviste favori.

**MARTINI** : Retour aux basiques avec la plus célèbre maison de Turin : Martini. Et quoi de mieux que de se baigner dans la Dolce Vita, un Martini-Tonic à la main ? L'avantage, c'est que ça marche avec le Bianco, Rosso, et Rosato. Voire même avec le Rubino ou l'Ambrato.

**RICARD** : Nous sommes d'accord qu'un été sans pastis, bah c'est pas un été... Alors Ricard s'habille des couleurs estivales et met en avant les recettes qui font succès. Simple mais efficace. C'est bientôt l'heure de la Mauresque, non ?



[Visualiser l'article](#)

**CAMPARI** : Lorsque Campari, le plus amer des apéritifs italiens, rencontre du Tonic, le plus amer des sodas, cela donne un mélange plus doux qu'il n'en a l'air ! À tester d'urgence pour les plus sceptiques.

**JAILLANCE** : La Clairette de Die se décline désormais en rosé, et l'on doit cette idée à Jaillance. Pur ou en cocktail, cette Clairette Rosé s'imposera vite sur vos tables.

**MOUTON-CADET** : On ne présente plus Mouton-Cadet et ses nombreuses références. En cet été 2017, la maison bordelaise innove en proposant un assemblage spécifique, créé pour être révélé à basse température, et plus particulièrement très frais, voire sur glace. Ce qui permet une diffusion progressive de notes fraîches de fruits rouges puis de leurs arômes suaves.

**WOLFERBERGER** : Décidément, le rosé est tendance. Après avoir lancé, avec succès, Ice La Petite Folie, Wolferberger a dévoilé une version rosé. Idéale pour une consommation en piscine ou en cocktail.

**BALLANTINE'S BRASIL** : Cet été, Ballantine's Brasil a confié ses shakers à Michael Landart (Maria Loca, Paris 11), afin de créer une recette « signature. Il a relevé le défi avec brio. Jugez Plutôt : dans un grand verre ballon, versez 4cl de Ballantine's Brasil Lime, 2cl de jus de citron vert, 2cl de sirop de cannelle, et remuez. Ajoutez fraise coupée, myrtilles, quartier d'orange, quelques feuilles de menthe, remuez, et complétez de tonic. Dépaysement garanti !

**ABSOLUT LIME** : Tout le monde connaît Absolut Vodka et ses innombrables vodka aromatisées. La petite nouvelle étant Lime. Une base idéale pour les cocktails, ou simplement en long drink, avec de la limonade, par exemple.