



grand tasting / cadeaux

NOËL EST ESSENTIEL

EN 2020, PLUS QUE JAMAIS, ON AURA PLAISIR À SE RETROUVER EN FAMILLE
OU ENTRE AMIS AUTOUR D'UN BEAU FLACON. POUR DÉGUSTER OU POUR OFFRIR,
VOICI LA LISTE DES ESSENTIELS DE CETTE FIN D'ANNÉE

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE PAR VÉRONIQUE BARBIER

Bulles de Loire

Les crémants ont tout à fait leur place sur les tables de fête. Ces deux dignes représentants des bulles de Loire offriront à l'amateur l'occasion d'apprécier d'autres assemblages comme avec cette cuvée millésimée Impétus qui associe chardonnay, chemin blanc, grolleau et cabernet franc. **De Chanceny, Impétus 2012 et Brut Nature, 25,90 euros le coffret**



200 ans

Pour le bicentenaire de l'acquisition du château de Beaune, l'auguste maison bourguignonne Bouchard sort deux cadeaux pour l'amateur. D'abord, une édition numérotée et très limitée de l'emblématique beaune-grèves Vigne de l'Enfant Jésus, en magnum et dans le millésime 1978. Ensuite, plus accessible (165 euros), un coffret anniversaire contenant deux beaune premier cru dans le millésime 2018, Clos de la Mousse et Clos Saint-Landry. Les deux sont en vente à La Cave du Château (tél. : 03 80 24 80).

Bouchard Père & Fils, beaune 1^{er} cru Grèves "Vigne de l'Enfant Jésus", 2 250 euros le magnum



Brillant

Nez de zeste et de craie, grande pureté en bouche, voilà un blanc de blancs à l'intensité brillante et fine. Apéritif épicurien par excellence, ce 2014 accompagnera également à merveille un ceviche de daurade au citron, un risotto de gambas ou un fondant de veau braisé au romarin. **Champagne Ayala, Le Blanc de Blancs 2014, 55 euros**



Le bonheur de l'amateur

Dans un coffret valise fabriqué en France, la famille Castéja propose une belle sélection de millésimes jeunes (2003, 2005, 2009, 2010, 2015 et 2016) ainsi que des flacons beaucoup plus rares issus du caveau du château Batailley. Prix sur demande pour les millésimes anciens. **Château Batailley, coffret Collection, 1 300 euros (millésimes jeunes)**





Osez le rosé

Ce rosé atypique produit par Gérard Bertrand est issu d'un clos de huit hectares mené en biodynamie sur le terroir languedocien de Cabrières. Assemblage de quatre cépages rouges (grenache, cinsault, syrah et mourvèdre) et un blanc (viognier), c'est un grand vin avec une belle tension, un fruit précis et une longueur ultra persistante. Une couteur originale pour Noël.

**Gérard Bertrand,
Clos du Temple 2018,
190 euros**



Or pâle

Le millésime 2008 de ce blanc de blancs grand cru est habillé d'un écrin élégant et respectueux de l'environnement. Son étui est fabriqué en France par une entreprise locale située à une centaine de kilomètres des espaces de production de la marque. Une cuvée d'une délicatesse de texture remarquable et d'une élégance aromatique splendide.

**Champagne De Saint Gall, Orpale 2008,
110 euros (prix conseillé)**

Harmonie

Voisin de Montrose et de Phélan-Ségur, le château Meyney est un incontournable de Saint-Estèphe. Ce 2011 au nez harmonieux et frais est un très vin au bel équilibre qui se mariera merveilleusement avec une cuisine de fête ou vieillira tranquillement en cave encore quelques années, d'autant mieux dans ce grand format. **Château Meyney 2011, 67 euros le magnum**



100 % malbec

Depuis 2007, Jean-Luc Baldès travaille séparément et en agriculture raisonnée les crus issus de différentes parcelles sélectionnées. Résultat, des vins qui reflètent parfaitement leur terroir. Une adresse phare pour commencer à comprendre l'appellation cahors, illustrée ici par trois flacons du même millésime. **Clos Triguédina, coffret Trilogie 2014, 92 euros**

Zéro dosage

Élaboré uniquement à partir de vieilles vignes de chardonnay, le brut nature de Veuve Fourny est un champagne non dosé, tout en harmonie, éclatant d'intensité et de fraîcheur. Il sera parfait en début de repas ou en accompagnement de produits de la mer.

**Champagne Veuve Fourny, Blanc de Blancs premier cru,
36 euros (prix conseillé)**





Grand style

Pour cette cuvée 100 % chardonnay, Hervé Dantari, chef de cave de la maison Lanson, a souhaité magnifier la fraîcheur de ce cépage en l'alliant à la vitalité et l'élégance du style Lanson. Avec ses bulles très fines, ses arômes en bouche frais et toniques, c'est un champagne aussi parfait en apéritif que pour magnifier un repas de fête.

Champagne Lanson, Le Blanc de Blancs, 49 euros



Juste tous les deux

Quintessence des plus beaux chardonnays récoltés lors des très grandes années, cette cuvée est présentée dans son écrin nacré avec deux flûtes Amour à l'effigie de la statue emblématique qui orne la cour d'honneur de la maison Deutz, à Ay.

Champagne Deutz, coffret Amour, environ 210 euros



Virtuose

Chez Krug, chaque champagne a sa propre métaphore musicale. Krug Clos du Mesnil 2006 est un soliste virtuose, Krug 2006 est un ensemble jouant la musique de l'année et Krug Grande Cuvée - 162^e Édition, composée autour de la récolte de 2006 avec des vins de onze années différentes, est l'orchestre qui joue la symphonie la plus complète que le champagne puisse interpréter.

Champagne Krug, coffret "Du soliste à l'orchestre" 2006, 1 450 euros



Écolo-chic

Récemment certifié HVE (haute valeur environnementale), le château Latour-Martillac a fait fabriquer localement ce porte-bouteille en cuir conçu dans une démarche éco-responsable. Cette série limitée réalisée entièrement à la main renferme deux flacons du vin rouge de ce grand cru classé de Graves.

Château Latour-Martillac, coffret Haute-Couture 2014 et 2015, 149,90 euros



L'année parfaite

Grand Siècle est le nom choisi par Bernard de Nonancourt, sur les conseils du général de Gaulle, pour la cuvée prestige de Laurent-Perrier, lancée en 1959. C'est le nom du siècle de Louis XIV, symbole d'une certaine apogée de l'art de vivre à la française. Grand Siècle a pour ambition de recréer l'année parfaite. Un cadeau idéal pour oublier 2020. Cette édition limitée est en vente exclusivement au Publicis Drugstore, à Paris. **Champagne Laurent-Perrier, Grand Siècle, édition Soleil, 160 euros**



Art russe

Le château La Grâce Dieu des Prieurs a été racheté en 2013 par l'homme d'affaires russe Andreï Filatov. Pour rendre hommage au chai en gravité très spectaculaire créé par Jean Nouvel, ce grand cru classé de saint-émilion propose un coffret en chêne massif, texture béton et fermoir métallique avec une bouteille illustrée dans chaque millésime par une œuvre d'art russe. Un nectar élégant et raffiné, très racé.

Château La Grâce Dieu des Prieurs, coffret Jean Nouvel, à partir de 270 euros



Les années en 0

La star de l'appellation saint-julien propose un coffret de trois magnums dans des millésimes exceptionnels : 1990, 2000 et 2010. Ce dernier est ainsi commenté dans le guide Bettane+Dessauve : « Un seul mot, admirable ! Un des sommets absolus du millésime et un joyau pour toute la prochaine génération ». Edition numérotée limitée à 300 exemplaires. **Château Léoville Las Cases, coffret Trois Magnums, environ 3 500 euros**

Toutes les folies

Il aura fallu attendre un minimum de douze ans de maturation silencieuse en caves pour que cette cuvée Hemera révèle l'harmonie de son assemblage et toute son éclatante complexité. Issue de six grands crus de chardonnay et de pinot noir, elle autorise toutes les folies culinaires : des plats exotiques et épicés comme des tajines ou des pad thai, des viandes en sauce et même du gibier. **Champagne Henriot, Cuvée Hemera 2006, 169 euros**





Un grand second

Le directeur technique de Pichon Baron, Jean-René Maignon, est l'un des plus expérimentés du Bordelais. Ce griffons est une magnifique expression du millésime 2016 à Pauillac. Plus accessible dans sa jeunesse que le grand vin du château, ce deuxième vin magnifie son terroir.

Les Griffons de Pichon Baron 2016, environ 48 euros



Singulier

Ruinart a fait appel à l'artiste David Shrigley pour apposer sa vision singulière à une maison qui ne l'est pas moins. Dans le cadre de sa réinterprétation artistique intitulée *Unconventional Bubbles*, le Britannique a conçu une œuvre qui sert d'écrin à un jéroboam de blanc de blancs, emblème du goût Ruinart. Les trente exemplaires sont numérotés et signés par l'artiste.

Champagne Ruinart X David Shrigley, Blanc de blancs, 3 500 euros le jéroboam

Populaire

Dernier-né de la marque de champagne préférée des Français, Terroir Premier Cru est composé à parts égales des trois cépages champenois (pinot noir, chardonnay et meunier). Cette cuvée qui représente dignement toute la variété des magnifiques terroirs de la Champagne est en vente dans les boutiques Nicolas Feuillatte à Paris et à Chouilly.

Champagne Nicolas Feuillatte, coffret Terroir Premier Cru, 56 euros



Gourmand

Mouton Cadet a travaillé avec la cheffe chocolatière Hasnaâ Ferreira pour traduire les notes de dégustation de quatre appellations bordelaises, en quatre tablettes de chocolat avec quatre fèves différentes. Une création présentée avec quatre bouteilles de Réserve Mouton Cadet et leurs tablettes de chocolat et disponible dans les boutiques de Hasnaâ Ferreira et sur vinatis.com.

Château Mouton Cadet X Hasnaâ Ferreira, 88 euros le coffret

Douce tradition

Le vignoble de Plaimont s'étale depuis les contreforts pyrénéens jusqu'aux collines de la Gascogne. Un millier de vigneron, défenseurs de l'esprit coopératif, s'y sont engagés dans une viticulture respectueuse de l'environnement et des traditions séculaires. Sélection des plus belles parcelles de l'appellation pacherenc-du-vic-bilh, la cuvée Saint-Albert est issue de petit manseng, de gros manseng et de petit courbu.

Plaimont, Saint-Albert, 19 euros





Bulles bourguignonnes

Pour celles et ceux qui sont bourgogne-addicts jusque dans les bulles, la maison Albert Bichot a créé un crémant extra brut issu de parcelles de Côte-d'Or soigneusement sélectionnées. Le dosage très précis (environ 2,5g/l) fait de cette cuvée de blanc de blancs baptisée Pure un accord parfait avec des fruits de mer ou un sabayon de fruits rouges.

Albert Bichot, Pure, 23 euros



Back to french basics

Il est dommage de laisser la consommation du cognac aux rappeurs américains. Ce Lot n°53 X.O Perfection a été élaboré par l'une des rares maisons à posséder d'anciennes réserves. Vieilli en fûts de chêne du Limousin pendant plus de deux générations, sa palette aromatique est infinie.

Cognac Tesseron, Lot n°53, X.O Perfection, 240 euros (prix conseillé)



Louve

La maison alsacienne Wolfberger propose pour la première fois en magnum son iconique cuvée de pinot noir vieillie en fûts de chêne, baptisée La Grande Louve en écho à la traduction du nom de la maison (Wolf signifie loup). Un flacon à déguster pour les fêtes ou à garder en cave entre un et trois ans.

Wolfberger,
La Grande Louve
2018, 36,50 euros
le magnum