



Art de vivre

GASTRONOMIE

Notre sélection de vins et champagnes pour les fêtes



• Champagne **Barons** de Rothschild

Faiblement dosé et conservé au moins six mois après dégorgement, ce champagne offre une structure en bouche équilibrée et agréable. On y retrouve le parti pris de la famille de Rothschild dans l'élaboration de ses vins : le souci de la perfection, de la constance, avec un esprit de pureté et de raffinement qui font l'objet des plus grandes attentions. Cette cuvée aérienne est composée de 60% de chardonnays provenant essentiellement des grands crus de la Côte des Blancs, de 40% de pinots noirs et de pinots meuniers issus principalement de Verzenay, Ay, Mareuil sur Ay, Bouzy... Les vins de réserve entrent dans l'assemblage à hauteur de 40%, marque exceptionnelle de qualité et de régularité dans le temps. À l'œil : la brillance et la limpidité du vin offrent des reflets or pâle, mêlés à de très fines bulles qui donnent naissance à une mousse abondante et persistante. Au nez : pourvue d'une finesse exceptionnelle, la cuvée exhale des arômes de poire et de fruits secs (amandes, noisettes fraîches) qui se marient aux touches de fleurs blanches et à de légers accents briochés. En bouche : l'attaque est franche et vive, elle laisse place à un vin rond, d'une puissance contenue, gage d'un vieillissement long en caves traditionnelles. Idéal à l'apéritif ou tout au long d'un repas, ce champagne peut accompagner des mets légers, des noix de Saint Jacques finement poêlées, des crustacés ou des poissons de roches. Savourez-le, ensuite, avec un risotto, un blanc de poularde ou une viande blanche. Enfin, il pourra accompagner un brie de Meaux fermier ou un chaource qui sublimeront votre fin de repas.

• Nuits-Saint-Georges Domaine des Perdrix 2008

Le Domaine des Perdrix a été repris en 1996 par la famille Devillard, hommes et femmes du vin depuis cinq générations. Les vignes du domaine, au cœur de la Bourgogne, se trouvaient en parfait état et de gros investissements ont été réalisés en cuverie pour tirer profit des techniques actuelles : tri sur table, maîtrise des températures de vinification et pigeage pneumatique. L'essentiel de la production du domaine était auparavant vendue à une maison de négoce, si bien que le Domaine n'était pas très connu. Ce qui a permis à Robert Parker de dire que même dans les grands terroirs de la Côte de Nuits, on pouvait encore faire des découvertes de grande qualité. Les raisins sont récoltés en caisses percées, triés, égrappés et mis en cuve. La récolte est pigée pendant la fermentation alcoolique, sans remontage. Les cuvaisons durent entre quinze et vingt jours, puis les vins sont mis en fûts de chêne, après un léger débouillage, pour une période d'élevage comprise entre douze et dix-huit mois. La vinification et l'élevage sont soigneusement suivis par Robert Vernizeau, vinificateur talentueux. Le Nuits-Saint-Georges 2008 a une robe rubis foncé aux reflets violacés. Le nez développe des arômes de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) et des notes d'épices douces (cannelle, muscade). En bouche, ce vin est puissant et frais. Les tanins sont très fondus. On retrouve les notes de fruits noirs (cassis, myrtilles) et d'épices. Température idéale de dégustation : 13-14° C. Le Nuits Saint Georges 2008 accompagnera parfaitement les côtes de bœuf ou filets de bœuf, les magrets de canard au miel, ainsi que les fromages de chèvre frais.

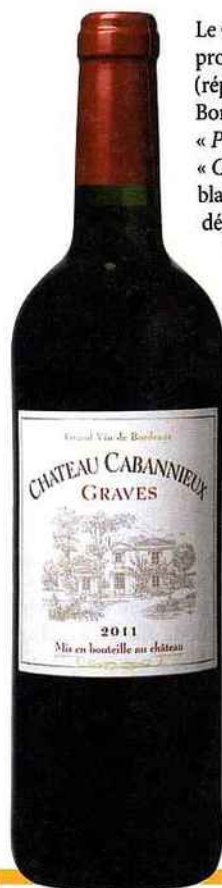


VINS DISPONIBLES À MAURICE
DANS LES BOUTIQUES LE CONNOISSEUR

- Mont Choisy Shopping Promenade
Grand-Baie,
Tél. : 269 7362
- Palm Square Complex, Coastal Road
Black River,
Tél. : 483 6628
- La Maison du Gourmet, Moka business Centre
Mount Ory, Moka,
Tél. : 433 5652
- E.C Oxenham & CY. Ltd Head-Quarter
Autoroute St-Jean, Phoenix,
Tél. : 696 7950

Le
CONNOISSEUR
The world's finest,
at your fingertips

• Château Cabannieux Graves rouge 2011



Le Château Cabannieux est une très ancienne propriété familiale. Dans le « Feret » (répertoire encyclopédique des Châteaux de Bordeaux), il apparaît dès 1874 en tant que « Première Catégorie », puis en 1881 comme « Cru Exceptionnel ». En 1939, ses vins blancs ont été choisis par le Comité départemental pour représenter les vins blancs de Graves à l'Exposition universelle de New York. Avec un encépagement de 50% de merlot, de 45% de cabernet sauvignon et de 5% de cabernet franc, ce rouge est vinifié traditionnellement en cuve ciment pendant quatre à six mois, puis entonné en barrique de 18 à 24 mois. Après mise en bouteille, il passe encore un an dans les chais avant sa mise en vente. Du fait du terroir, de sa structure et de la vinification, c'est un vin de longue garde, mais, jeune, il offre une gamme de fruits rouges et d'arômes vanillés. Un vin à servir avec des viandes blanches et rouges et particulièrement avec le gibier à plumes. L'harmonie est délicieuse aussi avec les fromages (sauf les bleus), les fruits secs, etc. À servir de 17 à 20 °C.

• Mas de Pampelonne rosé 2012



Constitué de grenache à 40%, de cinsault à 40% et de tibouren (cépage typiquement provençal) à 20%, ce vin méditerranéen provient d'un vignoble de 15 hectares jouxtant la plage de Pampelonne, à Ramatuelle. Il profite d'un ensoleillement maximal, d'une influence maritime forte et d'un Mistral favorable à la maturation du raisin. Sa vinification se fait en mode traditionnel avec un pressurage direct après légère macération. Le débouillage se fait au froid avec une fermentation à température contrôlée inférieure à 18°C grâce à un système de drapeau immergé dans le vin dans lequel circule de l'eau glacée. Nez délicat, charmeur, fruité et floral. Une bouche vive et ronde d'abricot, miellée de chèvrefeuille et de friandes notes de litchi. Conseillé pour des apéritifs gourmands et une cuisine créative de poissons et crustacés : tartare de Saint-Jacques, gambas à la vanille, lotte au citron vert et gâteau de carotte à la coriandre.

• Brut L-P Laurent-Perrier

Si le champagne millésimé est caractéristique d'une récolte, le brut non millésimé est, lui, la caractéristique du style d'une Maison. Toutes les qualités de fraîcheur, d'élégance et d'équilibre des vins Laurent-Perrier sont réunies avec constance dans le Brut L-P. C'est le champagne idéal pour s'initier à l'esprit Laurent-Perrier.

Composé des meilleurs jus de chardonnay à 45%, de pinot noir à 40% et de pinot meunier à 15%, plus de 55 crus entrent dans sa composition dont 10% à 20% de vins de réserve pour assurer un parfaite régularité du brut, parfois plus encore. Il faut en moyenne trois années de vieillissement pour élaborer le Brut L-P, alors que quinze mois suffisent pour obtenir l'appellation champagne. Grâce à sa fraîcheur naturelle, le vin est faiblement dosé (12°), ce qui permet de mettre en valeur son équilibre. On note une robe or pâle, des bulles fines et persistantes. Au nez, une belle complexité avec des notes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, l'attaque est fraîche et souple à la fois. Le vin est rond, expressif et évolue progressivement vers des arômes fruités. Bel équilibre des saveurs et bonne persistance. Servir entre 8 et 10°C. Idéal pour l'apéritif, ce champagne brut peut aussi accompagner à merveille les poissons les plus fins, les fruits de mer délicats ainsi que des viandes blanches et les volailles.

• Graham Beck rosé

Grand classique de cette maison sud-africaine réputée, ce vin mousseux est composé de chardonnay à 55% et de pinot noir à 45%. Des raisins cueillis à la main pour une vinification séparée. La couleur est obtenue par une réaction enzymatique sur le pinot noir. Après fermentation, l'assemblage est effectué et le breuvage mis en bouteille pour une seconde fermentation. En bouche, on remarque des arômes de framboise et de cerise, ainsi que des bouffées de minéralité. Assez peu alcoolisé (11,7%), le Graham Beck rosé se révèle très rafraîchissant, sans perdre en saveurs, et peut se déguster en toutes occasions. Un très bon compromis pour ceux qui ne veulent pas déboursier le prix d'un champagne.

