

SAVEURS Thermomix HORS-SÉRIE
Faites maison, ma cuisine a tout bon!

SPÉCIAL FÊTES
Un réveillon étoilé!

83 RECETTES à partager

RECEVEZ FACILE!
• Un festin prêt à l'avance
• Un buffet inratable
• Des plats de chef en pas-à-pas

AU MENU DE NOËL...
Bouchées festives, entrées marines, volailles et rôtis généreux, desserts bluffants

VINS EFFERVESCENTS

Soirée pétillante

N'attendez pas les 12 coups de minuit pour célébrer la fin de l'année avec des bulles légères et bien choisies.

Texte Florence Hernandez.

Intemporel
Ce crémant blanc de blancs vieilli 36 mois et récolté à la main reste une cuvée d'exception. Subtil, aérien et crémeux, il séduit par son nez de noisette et d'amande grillée. Sa bouche acidulée donne le ton à un risotto à la truffe ou un foie gras.
Crémant de Bourgogne Immémorial Saincharny, 20,90 € (cavistes).



Numéro 1
La marque de champagne préférée des Français propose un grand millésime avec cet assemblage de chardonnay, pinot noir et meunier. Un cru enchanteur pour ceux qui réduisent l'acidité.
Champagne Nicolas Feuillate, Cuvée Spéciale 2015, 25 € env. (grande surface).



Bon plant
Distingué au Top 100 du réputé magazine américain *Wine Spectator*, un prix tout doux : ce crémant en édition limitée a tout pour plaire. Son habillage or mat et noir sublime une table de fêtes.
Crémant de Bourgogne Veuve Ambal, Grande Cuvée brut, 8,70 € (grande surface).



Bien frais
Un champagne sur glace en plein hiver? Pourquoi pas! Chic en or et blanc, ses saveurs de parfums tropicaux, de fruits à noyau et d'épices douces ont de quoi surprendre.
Champagne Moët & Chandon, Ice Imperial demi-sec, 43,50 € (cavistes).



Atypique
Au nez, fruit noir et réglisse. En bouche, noisette et caramel au lait. Souple, crémeux et fondu sur une finale saline, ce vin est idéal avec un plateau de fromages. Un vrai champagne de vigneron édité à seulement 2 000 bouteilles.
Champagne Benoit Beaufort, Grand Cru Prestige brut 2012, 22 € (au domaine).



Grand cru
Élaboré avec les raisins de grands terroirs, les pinots noir d'Aÿ et les chardonnays de Chouilly, ce brut offre une vinosité tonique à la texture crémeuse. Accord parfait avec des fruits de mer.
Champagne Christian Gosset, Grand Cru brut AD1, 29 € (au domaine).



Petit prix
Ce 100% chardonnay s'exprime sur les agrumes et les fruits blancs, puis dévoile des accents de poire et d'amande. À servir sur un carpaccio de saint-jacques aux fruits de la Passion.
Champagne Cossy-Péchon, Premier Cru Grande Réserve Blanc de blancs, 16,50 € (au domaine).



Tchin!
Cette cuvée charme par son nez de fruits secs, de brioche et d'amande. Idéale dès l'apéritif, elle surprendra vos convives sur un brie de Meaux ou un chaource.
Champagne Barons de Rothschild, brut, 90 € le magnum (cavistes).



Haut vol
Sur une couleur rose orangé, le champagne le plus primé de cette grande maison enchante par ses arômes d'épices douces, de framboise et de champignon. Avec sa finale fondue et aérienne, il sublime un apéritif dinatoire ou un sabayon aux fruits rouges.
Champagne Jean Marnodet, brut rosé, 22,70 € (au domaine).



Alliance
Quand le chardonnay s'acquine avec le pinot noir, des arômes de fruits exotiques et de notes briochées naissent. La bouche offre un accord majeur sur des noix de saint-jacques ou une volaille aux morilles.
IGP Pays d'Oc Les Jamelles, Méthode traditionnelle, 14 € (e-boutique).



Royal
Depuis cinq siècles, la famille Phillipponat enchante les cours royales et les tables de fêtes! Son brut reste l'emblème de la maison. Champagne d'apéritif avec trois ans de vieillissement sur lies, il inspire buffets froids et fruits de mer.
Champagne Phillipponat, Royale Réserve brut, 37,50 € (cavistes).