

1. Pomerol
Bordeaux Rouge, Clos des Templiers, 2006. Dégustation : vin délicat, pourpre, frange de reflets tules, au bouquet fruité et frais. Une bouche veloutée et des tanins fondus et torréfiés créent un ensemble harmonieux. Accords : compagnon idéal des viandes rouges et du gibier, fabuleux avec des fromages au lait cru comme le camembert. 22 €, Le Repaire de Bacchus.

2. Haut-Brion
Bordeaux rouge, Haut-Brion du Château Larrivet, 2006. Dégustation : robe rubis intense aux légers reflets pourpres. Vin marquant les parois du verre, nez fruité, grille. Fruit mûr et flatteur, bouche ample, charpentée, racée, mais les tanins sont fins et élégants. Fin de bouche fumée, cendrée. Accords : rôti, côte de bœuf grillée ou côte d'agneau rotie. 28 €, grandes surfaces.

3. Meursault
Bourgogne blanc, Domaine du Château de Meursault, 2007. Dégustation : robe paille lumineuse, nez frais de citron et de vanille. Équilibré, élégant, assez corsé, avec une allonge minérale et cristalline. Accords : foie gras mi-cuit, coquilles Saint-Jacques, homard, dinde aux marrons. 34,50 €, Nicolas.

4. Mercurey
Bourgogne rouge Mercurey d'Albert Bichot, 2006. Dégustation : robe brique sombre, nez de cerise noire. Vin capiteux, rond, qui a du caractère et une bonne allonge sur des tanins mûrs et satinés. Appellation la plus importante de la côte chalonnaise. Accords : bœuf bourguignon, jambon braisé, salmis de canard, brie. 14,50 €, Nicolas.

5. Pouilly-fuissé
Bourgogne blanc, Cuvée Prestige Terra Incognita des Vignerons des terres secrètes, 2007. Dégustation : entre 7 et 10 ans. Vin sec aux arômes de fleurs et d'agrumes, notes de noisette, d'amande ou de vanille. Accords : crustacés, poissons, viandes blanches à la crème, fromages de chèvre. 13,90 €, chez les cavistes ou les vigneron des terres secrètes.

5 GRANDS NOMS CONNUS DANS LE MONDE ENTIER

Champagnes : inhabituels... et bons !

1. Côtet de Jacques
Lassaigne. Aux portes de Troyes, le vignoble de Montgueux crée des champagnes originaux aux assemblages précis et créatifs, pour des cuvées uniques. Son nez est sophistiqué, distingué et frais. En bouche il est esoté, minéral, d'une grande pureté de saveurs, fin et persistant. 100 % chardonnay. 43 €, Hédiant.

2. Coquard-Bour, brut rosé, récoltes 2006-2007. Belle robe rose saumon aux reflets violacés, grande limpidité, beau scintillement. Nez de fruits rouges, notes lactées. Bouche fine, soyeuse, à l'effervescence bien enrobée. Finale sur l'amande et le pruneau. 60 % pinot noir, 30 % meunier, 10 % chardonnay. 13,50 €. À la propriété et sur internet.

3. Cuvée grand cru Blanc de blancs : l'Épurée de Lenoble. L'attaque est d'une fraîcheur surprenante pour un vin du terroir de Chavilly, réputé gras et heureux. La finale est légèrement agrumée. Un vin aux arômes de fleurs blanches et de fruits secs. Une robe dorée aux reflets verts. 100 % chardonnay. 28,50 €. À la propriété et chez les cavistes.

