



## VINS DE FÊTES

De l'apéritif au dessert, une sélection de nos plus belles cuvées pour vos repas de fêtes.

### A l'apéritif : Champagne, Crémant ou vins moelleux

CHAMPAGNE : Des Maisons prestigieuses comme **Bollinger**, **Jacquesson**, **Billecart-Salmon**, **Taittinger**, **Laurent-Perrier**, ainsi que notre valeur sûre la Maison **Cattier** et ses excellents rapports qualité/prix.

CREMANTS : Un 2010 droit et vineux chez **Barmès-Buecher** et un Rosé « Brut zéro » sans soufre chez **Valentin Zusslin**, récente révélation du Guide Gault et Millau.

MOELLEUX : En Alsace, une **vendange tardive** chez Valentin Zusslin ou le **Gewurztraminer « L'Hostellerie »** onctueux et parfumé d'Emile Beyer, le **Jurançon** du Domaine Montesquiou et aussi un modèle de grand vin liquoreux bordelais : le **Sauternes** du Château Raymon Lafon, voisin d'Yquem... Vous les servirez aussi avec le foie gras ou vos desserts aux fruits pas trop sucrés.

### Les blancs secs : Huitres, crustacés ou poissons fumés

Alsace : Choisissez le **Riesling Grand Cru de Barmès-Buecher**, les vins de complantation de **Marcel Deiss** pour les crustacés en sauce. Bourgogne : Georges Pico et son **Chablis** vif et minéral. Loire : le Sancerre de **Reverdy** avec les huitres, que vous pourrez aussi associer à vos fromages de chèvre. Avec le saumon fumé, la cuvée **Binel** du Piémont signé Ettore Germano constituera une alternative originale avec cet assemblage Chardonnay/Riesling.

### Les blancs secs et amples : Poissons cuisinés

Bourgogne : Barraud et son splendide **Pouilly Fuissé**. Rhône : Un **Cairanne blanc** de toute beauté, avec un très grand volume de bouche, celui d'André Berthet-Rayne. Alsace : Pensez Riesling Grand Cru à nouveau ou **Pinot Gris** d'Emile Beyer, et découvrez avec vos invités les vins de complantation de **Marcel Deiss**.

## Les rouges de "fruit" :

### Volailles, viandes blanches...et pourquoi pas les poissons.

Un joli Blaye Côtes de Bordeaux, le **Château La Haie** qu'on ne présente déjà plus. Sur la même rive, un Côtes de Bourg, fin et élégant, le **Château Le Puy**, l'un de nos chouchous en biodynamie. Le **Pinot Noir « Réserve »** de Barmes-Buecher, juste ce qu'il faut de fruit et de fraîcheur. Le Rhône Nord : **St Joseph « Les Jouvencelles »** de Pierre Finon. L'Italie avec la **Barbera d'Alba** de notre ami Michele Reverdito (prononcez Mikélé ! ) et l'étonnant **Rosso dei Muni** de Daniele Piccinin (là, c'est Daniélé !) très nature, très gourmand !

### Les rouges de corps : Agneau et bœuf...

Classiques mais incontournables les Bordeaux ; le Château Les Eyrins à **Margaux** pour la finesse de sa trame, le **Domaine des Justices** pour son air de Graves. Les Bourgognes de **Vincent Lécheneaut** et ceux de **Guillaume Tardy** sont à nouveau présents, la finesse du Pinot noir, le corps de leurs terroirs respectifs. Mention spéciale pour un splendide **Chianti Riserva 2010** du domaine I Fabbri qui vient de décrocher un prix d'excellence dans la bible des vins italiens (Le Guide de l'Espresso). L'Espagne et plus précisément Majorque avec son splendide **AN 2** du domaine Anima Negra.

### Les rouges généreux : Gibier, cuisine orientale...

Le Rhône Sud : Magnifique **Lirac « L'Astrolabe »** 2010 de Duseigneur noté **92/100** par Parker, le **Cairanne « Castel Mireio »** dense et épicé chez Berthet-Rayne. Le Languedoc avec le **St Chinian** de Yannick Pelletier ou le très bel « Ubac » en Côtes Catalanes du **Clos du Rouge Gorge**, deux vins suaves et parfumés ! Le Sud-Ouest vous réglera avec le **Fronton** coloré et velouté de Katia Garrouste. Nous avons déniché en Espagne un vin aux tanins généreux qui n'a pas peur des sauces riches : la cuvée **XIC** de Vessants chez Capafons Osso.

### Le moment du fromage

Nos conseils : évitez de multiplier le nombre de fromages, privilégiez une famille qui s'associera avec un type de vin et osez les blancs. Munster et **Gewurztraminer L'Hostellerie**, **Sancerre** et Chèvre, Roquefort et **Porto**, Comté ou Beaufort avec un intense **Savagnin** de Montbourgeau. Les rouges devront posséder des tanins fondus et ne dédaigneront pas les Bries et Camemberts.

### Au dessert

Optez pour nos moelleux, **Vendanges tardives**, **Jurançon**, et **Sauternes** pour vos desserts à base de fruits blancs, jaunes et exotiques. Réservez un doigt de **Porto Tawny** de la Quinta do Estanho avec vos gourmandises au chocolat.

Et en cuisine : pensez à notre **huile d'Olive ETIM** Doc Siurana en Catalogne espagnole.

**N'hésitez pas à nous demander conseil pour vos achats, vos accords mets et vins et pour la constitution de votre cave. Commandez dès maintenant si vous souhaitez être livrés avant les fêtes !**