

BLANC COMME NEIGE

La Peyrière dans la sélection vins blancs de fêtes

# BLANCS comme neige

Pour un repas 4 étoiles  
ou un apéro dînatoire de fête,  
le choix du vin est crucial...

L'accord mets-vins ne doit pas être négligé pour apprécier la noblesse et la qualité des plats traditionnels des fêtes. Avec des huîtres par exemple, on privilégiera un vin sec et pas trop acide en provenance de la Loire. Avec le foie gras, on optera également pour un blanc de la Vallée de la Loire mais plus aromatique et moins sec. Les volailles s'accompagneront à merveille d'un blanc un peu gras comme un Bourgogne ou un vin du Rhône. A moins que vos goûts ne vous mènent à un Côte de Provence ou un Sancerre... Comment s'y retrouver parmi la multitude de cuvées ? Nos sommeliers de la rédaction vous ont préparé une belle carte des vins pour des repas réussis.



# WHITE LIKE SNOW

For a four-star meal or a festive  
cocktail dinner, choosing your  
wine is essential...

The food-wine match mustn't be neglected to enjoy the nobleness and quality of the traditional Christmas dishes. With oysters, for instance, we'll prefer a dry and not too acid Loire wine. With foie gras, we'll also choose a Loire wine but more aromatic and less dry. A rich wine from Burgundy or Rhône will be perfect with poultry. Whether your tastes make you choose Côte de Provence or Sancerre...



1. Sancerre « Les Ruchons » 2015, **Famille Bourgeois**, [www.henribourgeois.com](http://www.henribourgeois.com), 46 euros. 2. Meursault 1er Cru « Les Charmes » 2016, **Domaine du Pavillon**, [www.albert-bichot.com](http://www.albert-bichot.com), 82 euros. 3. Milon-Lugny « Les Charmes » 2016, **Albert Michot**, [www.albert-bichot.com](http://www.albert-bichot.com), 15,50 euros. 4. Château La Sauvageonne, **Gérard Bertrand**, [www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com), 25 euros. 5. Malherbe Grand Blanc 2014, **Château Malherbe**, [www.chateau-malherbe.com](http://www.chateau-malherbe.com), 45 euros. 6. Vioqueyras Blanc 2016, **Domaine le Sang des Cailloux**, 25 euros (prix de vente départ cave). 7. Constance Blanc, **Domaine Haut Lirou**, [www.shop.famillierambier.com](http://www.shop.famillierambier.com), 18 euros. 8. Eliogia, Bonnezeaux 2014, **Sophie et Jean-Christian Bonnin**, [www.vignoblebonnin.fr](http://www.vignoblebonnin.fr), 25 euros (prix de vente départ cave). 9. Haut Lirou Blanc 2017, **Domaine Haut Lirou**, [www.shop.famillierambier.com](http://www.shop.famillierambier.com), 9 euros. 10. Coffret contenant un Château Moulin de Saint Vincent 2016 AOC Moulis-en-Medoc ainsi qu'un Château Grillon 2016 AOC Sauternes, **Parole de Terroirs**, 100% sans soufre, [www.bordeaux-vineam.fr](http://www.bordeaux-vineam.fr), 45 euros. 11. Clos de Madame Blanc, **Château Rasque**, [www.chateau-rasque.com](http://www.chateau-rasque.com), 22 euros. 12. La Peyrière Entre-Deux-Mers 2015, **Producta Vignobles**, [www.producta.com](http://www.producta.com), 4,90 euros. 13. Le Faîte AOC Saint Mont,