

Côté boissons
par Olivia Delaunay

C'EST LA FÊTE !

Pour petit budget ou plus confortable, notre sélection de bouteilles à partager à l'apéritif, pendant le repas, ou à offrir, est faite pour vous.

Avec des fruits de mer, un gratin de fruits rouges
Bulles régulières et finesse délicate, ce pur crémant de Bourgogne révèle des notes légères de fleurs blanches. *Pure, crémant de Bourgogne, blanc de blancs, 23 €, Albert Bichot.*

Avec des saint-jacques, un risotto de la mer
Cet élégant saumur AOC développe des notes de fruits à chair blanche et vanillée. Il sera parfait avec des saint-jacques, ou à l'apéritif avec des rillettes de saumon. *Saumur AOC brut blanc 2018, 8,90 €, Gratien & Meyer.*

Avec des toasts au foie gras
Un mariage de chardonnay et de chenin blanc, ce crémant de Loire est frais et raffiné, il peut sans hésiter se proposer pour un apéritif festif. *Blanc brut bio AOP crémant de Loire, 11,99 €, Ackeman.*

Sur un dessert fruité
Ce champagne, conçu comme de la dentelle, a été élaboré avec des crus de 2009 et de 2017. Son univers aromatique se distingue par des notes de sous-bois et de nature, et des arômes de miel et d'abricot sec. *Champagne Origine ES-9.0, 39,90 €, Castelnaud.*

Avec des amuse-bouches feuilletés
Ce grand cru est élégant, frais et convivial. Ses arômes oscillent entre brioche et amande fraîche. Parfait à l'apéritif ou sur un dessert. *Champagne grand cru, cuvée Prestige, 38 €, Franck Bonville.*

Pour un apéritif pétillant
Des bulles fines et persistantes, ce champagne, assemblage de chardonnay, pinot blanc et arbane, a une vraie personnalité. *Champagne brut, Grande cuvée, 17,45 €, Pol Carson de Marque Repère - E.Lecterc.*

Avec une bûche aux chocolat et/ou fruits rouges
Ce rosé brut effervescent est gourmand avec ses arômes de pêche blanche et de groseilles. Il se déguste l'été sous la tonnelle, ou avec un dessert festif. *Sirène de Calissanne, 12,50 €, Château Calissanne.*

Pour une entrée en matière joyeuse
Le cava, ce vin blanc pétillant espagnol, nous garantit un apéritif frais et festif. Les bouteilles sont parées de leurs plus beaux atours avec en trio brut, bio et sans alcool. *Collection édition limitée, 29,90 € (trio), Freixenet.*

Et sans alcool
Limonade aux notes de raisin relevées par une touche poivrée. *Fines bulles et bouteille cuivrée Millésime, 2,70 €, Lorina.*

Avec du bon fromage
Pour twister avec foie gras, saint-jacques ou fromages de caractère, cette bière Grand Cru aux notes florales et fruitées est parfaite. *Bière blonde Grand Cru, 3,95 € (75 cl), Castelain.*

Avec un poulet au vin doux, une tarte acidulée
Ce vin doux présente des arômes d'agrumes confits, de confiture de pêche et une touche poivrée. *Seigneurie de Crouzeilles 2019, AOC pecherenc-du-ric-bill, 12 €*

Avec une volaille farcie aux marrons
Un très joli vin d'un rouge profond, qui développe des notes de fruits rouges mûrs. Les tanins sont délicats. *Château Grandchemin Monplaisir, saint-estèphe 2018, 10,90 €, Producta Vignobles.*

5 idées cadeaux

Bio & français
Ce joli flacon contient un rhum de fabrication artisanale, qui subit une double distillation en alambic, puis est élevé en fûts de cognac. Rond, suave, il développe des notes de banane légèrement caramélisée. *Rhum vieux bio, 27,90 €, Hédone, Whiskies du Monde.*

Écosse-France
Ce whisky, puissant et doux, prend vie en Écosse. Le malt y est distillé et vieilli 5 ans. Puis, il part en France, direction le Château d'Arche, où pendant des mois, il est élevé dans des fûts qui ont servi à l'élevage de vins de Sauternes, lesquels comptent parmi les plus prestigieux vins liquoreux français. *59 €, Whisky D'Arche.*

Tradition normande
Une eau-de-vie de cidre, 2 ans d'âge, en direct des chais de la maison Michel Huard, reconnue pour ses calvados faits à partir des pommes de son verger. Le déguster, c'est comme croquer dans une pomme acidulée ! *Fine Calvados AOC x Michel Huard, 42 € (70 cl), Côquetelers.*

Gin provençal
Il doit son nom aux 12 plantes et épices typiques de Haute-Provence. Les différentes distillations sont effectuées dans un alambic en cuivre, qui permet de développer plus d'équilibre et de finesse dans les saveurs. Idéal en cocktail avec un tonic. *Dry Gin XII, 30 €, Distilleries & Domaines.*

Coffret repas festif
Un joli cadeau ! Des bulles de champagne AOP, Carte d'Or, Drappier ; un sauternes AOP, Château Partarrieu 2017 ; un hautes-côtes-de-nuits AOP, Les Colombières 2015, Domaine Patrick Hudelot. *Coffret Le Repas de Noël, 69,90 €, Le Petit Bailfon.*