

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • HORS-SÉRIE N°30 • HIVER 2017 • 5,50€

PLUS DE
115 RECETTES
IRRÉSISTIBLES
À PARTAGER

Bluffant!
Saint-jacques et
fondue de poireaux
en coquilles lutées

Spécial fêtes Le meilleur de Noël!

À LA CARTE

HÛITRES
SAUMON
FOIE GRAS
CANARD
BÛCHE

HOCOLAT
SUCCOMBEZ
LA TENTATION

VIANDES & VOLAILLES
LES CLASSIQUES
DU RÉVEILLON

MIGNARDISES
EXQUISES
GOURMANDISES

M 07891 - 30H - F - 5,50 € - PD





LES RESPECTUEUX

Champagne Besserat de Bellefon Triple B

Un assemblage des trois cépages champenois, dont une majorité de pinot noir, pour cette cuvée issue d'une agriculture en biologie et biodynamie, avec un très faible dosage de trois grammes. Le nez, assez pur, révèle des arômes de fruits blancs et jaunes mûrs, avec des notes de mandarine. On poursuit sur une bouche puissante, généreuse, et dont le côté solaire se resserre sur une finale saline. Un champagne idéal sur un carpaccio de maigre ou sur une viande marinée à la plancha. **42 € environ chez les cavistes.**

Champagne Vranken Brut Nature Vranken

Composé d'un assemblage des trois cépages champenois, cette cuvée sans dosage présente un nez expressif, sur des arômes briochés et de fruits secs. On poursuit sur une bouche nette, alliant la générosité du fruit mûr et la tension. Belle finale qui se resserre. Ce champagne sera idéal pour éveiller les papilles dès l'apéritif mais également en accompagnement d'huîtres, d'un poisson noble ou d'un risotto aux gambas.

29 € environ chez les cavistes.

Champagne Tarlant L'Aérienne 2004

Composé à 70 % de chardonnay et à 30 % de pinot noir, cette belle cuvée en brut nature, autrement dit non dosée, offre un joli nez de fruits bien mûrs, avec des notes de poire williams, de rose ancienne et un côté crayeux. En bouche, un très bel équilibre et une délicatesse « aérienne », oscillant entre opulence et minéralité. La finale saline apporte une signature élégante supplémentaire. On pourra déguster cette cuvée dès l'apéritif mais aussi la marier à une viande délicate comme des ris de veau.

75 € environ chez les cavistes.

LES BEAUX PINOTS

Champagne Joseph Perrier Cuvée Royale Blanc de Noirs Brut Nature 2009

Issue d'une sélection parcellaire de pinot noir de Cumières, sans dosage, cette cuvée née en 2008 offre un nez aromatique, solaire comme le millésime, sur des arômes de cerise et de petits fruits noirs, et des notes d'épices. La bouche se révèle opulente, pleine et généreuse, sur le fruit bien mûr. Cette maturité s'équilibre par le non-dosage et la fraîcheur, et pourra escorter un filet de perdreau aux groseilles, ou bien encore du caviar, pour les amoureux de l'or noir. **52 € environ chez les cavistes.**

Champagne Mandois Blanc de Noirs 2012

Cette cuvée 100 % pinot noir offre une belle intensité et puissance, et cela dès le nez, sur des arômes de fruits jaunes bien mûrs, de fraises des bois et des notes d'épices douces. La bouche, aux fragrances de fruits confits et poivre blanc, enveloppe de son opulence, sa richesse étant équilibrée par une belle vivacité. Un champagne de gastronomie à associer à une pintade, ou bien encore à un tajine aux citrons confits.

32 € environ chez les cavistes.

Champagne Nicolás Feuillatte Grand Cru Blanc de Noirs 2006

Une belle cuvée issue de 52 % de chardonnay et de 48 % de pinot noir pour ce blanc de noirs empli de charme et de distinction. Des arômes d'amande, de fruits secs et confits au nez, puis une bouche tout en volume, plutôt vineuse, qui s'équilibre parfaitement par une belle légèreté et une vraie précision aromatique, soulignées par une finale crayeuse.

37,50 € environ chez les cavistes.

Champagne Gosset-Brabant Grand Cru Noirs d'Ay

Une belle expression du pinot noir du terroir d'Ay classé Grand Cru, pour cette cuvée au nez aromatique et expressif. Des arômes de griottes, de sous-bois puis une bouche à la fois opulente et crayeuse. On aime bien la finale longue et lumineuse, toute fraîche et minérale. Un bon rapport qualité-prix à marier avec plaisir à des mets délicats comme des ris de veau ou un magret de canard aux aïelles.

43 € environ chez les cavistes.



ROSÉS ÉLÉGANTS

Champagne Taittinger Champagne

Un assemblage de Grands Crus de 70 % de pinot noir et 30 % de chardonnay et 12 % de pinot meunier, cette jolie cuvée offre un nez d'agrumes, de fruits confits. La bouche, fraîche, possède une attaque vive en fruit, rappelant la cerise. L'équilibre est parfait, la vinosité et la fraîcheur se révèlent admirables. Un beau vieillissement. À servir avec un quasi de veau, un saumon ou un dessert de fruits rouges.

85 € environ chez les cavistes.

Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis 2007

Un joli rapport qualité/prix pour cette cuvée rosée, issue d'un assemblage de 63 % de chardonnay et de 37 % de pinot noir. Un nez aux notes d'agrumes, de pamplemousse rose puis de pain grillé et d'arômes de torréfaction, qui se poursuit par une bouche pleine, généreuse, emplie de gourmandise. Une belle vinosité équilibrée par une impression de minéralité pour ce champagne de gastronomie qui se mariera parfaitement à des ris de veau, un poisson noble ou un dessert de fête à base de fruits.

65 € environ chez les cavistes.

Champagne Bollinger Rosé 2006

Un assemblage subtil, issu de Grands et Premiers Crus, de 72 % de pinot noir, 28 % de chardonnay et 7 % de vin rouge, pour cette jolie cuvée en rosé qui offre un nez magnifique, sur la mara des bois, la rose ancienne, le sureau et la pêche de vigne, avant une bouche ample et sur le fruit, à la finale saline et aux délicats amers d'orange sanguine. Un beau champagne qui pourra épouser un salmis de pintade, une viande délicate comme le veau, sans oublier un dessert à base de framboises.

89 € environ chez les cavistes.

Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé

Née en 1958, la Cuvée Rosé de la maison Laurent-Perrier séduit par sa fraîcheur et son élégance. Le nez, marqué par des notes de petits fruits rouges apporte une envie de gourmandise, avant de laisser la place à une bouche vive et à la belle texture. Beaucoup de précision dans ce vin qui laisse une impression de fraîcheur et d'acidulé. Ce champagne pourra accompagner un saumon gravlax ou encore des plats asiatiques.

85 € environ chez les cavistes.

LES PÉPITES

Champagne Éric Taittel Le Bois de Binson (Champagne de Vignerons)

Une jolie découverte que cette cuvée née d'un assemblage uniquement de pinot meunier et en extra-brut. Un nez charmeur, sur des notes d'abricot, de sucre vanillé, de rose ancienne, et une touche torréfiée qui laisse la place à une bouche pleine et élégante. Une belle matière crémeuse, équilibrée par le côté ciselé de la minéralité, la finale se révélant sapide. Très bon rapport qualité/prix pour ce champagne tout en sensualité, qui saura accompagner un magret de canard aux baies rouges, un filet mignon au miel ou un dessert aux fruits d'automne.

48 € environ chez les cavistes.

Champagne Leclerc-Briant Cuvée Abyss 2012

Une belle idée, loin du marketing, pour cette cuvée de la jolie maison sparnacienne. Immersée à 60 mètres pendant 15 mois à Ouessant, là où les courants sont forts, ce flacon révèle le côté vibratoire du champagne élaboré en biodynamie. Un nez de pêche blanche et nectarine qui, à l'aération, s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, de litchi et sur une délicate pointe iodée. La bouche, pétrie d'élégance, présente une texture nette, lumineuse, à la remarquable finale. Un très joli champagne qui se suffira à lui-même mais pourra également accompagner un poisson noble ou une volaille fine.

125 € environ chez les cavistes.

Champagne Régis Poissinet Cuvée Irizée 2013

Une belle cuvée du domaine familial en biodynamie, qui possède la particularité de n'être issue que de pinot meunier et vinifiée en extra-brut. Son nez délicat, sur des notes d'orange amère, de mandarine et de fleurs, offre une belle pureté. Même netteté en bouche, avec une belle ampleur veloutée, tout en complexité. La finale joue sur la tension, avec des accents salins, et n'en finit plus. Le flacon est signé de l'artiste Daniel Castan, avec son œuvre *Dream*. À associer à des huîtres, un ceviche de maigre aux agrumes ou encore une pannacotta aux zestes d'orange amère.

119 € environ chez les cavistes.