



Sélectionner une langue ▼

Abonnez-vous aux flux rss

Galerie Photos

Phonothèque

Des vins pour les fêtes de fin d'année 2016

Navigation

- Notre propos
- Accueil
- Les Brèves
- Escapades
- Escapades chez nos voisins
- Quoi de neuf à Paris ?
- Actu-régions
- Bons plans !
- Jardins, parcs et zoos
- Châteaux
- Eglises et abbayes
- Musées et galeries
- Sites divers
- Insolites
- Gîtes, hébergements divers et chambres d'hôtes
- Hôtels et hôtels-restaurants
- Restaurants
- Expositions et salons
- Festivals et fêtes
- Gourmandises
- Savoir-faire
- Tendances
- Beauté
- Cadeaux
- Concerts et spectacles
- Livres et Lectures
- Mode
- Sports
- Vins et alcools (à consommer avec modération)**
 - Portrait d'un vigneron
 - Divers vins
 - Oenotourisme
 - Bars à vin et cavistes
 - Salons et opérations promotionnelles
 - Vins étrangers
 - Le vin du mois (à consommer avec modération)
 - Vins coups de coeur
- Les vins par région
- Bières
- Alcools (à consommer avec modération)
- Météo
- Mentions légales

Tout commence par des bulles :

Un Champagne ?

Alfred Gratien *Cuvée Paradis* 2006. Nous l'avions choisie comme vin du mois en décembre 2015 et elle reste - ô combien - de circonstance tant ses qualités se révéleront sur une sole, un filet de turbot, des langoustines ou avec une pintade en sauce crème, un canard, voire une géline de Touraine.

Champagne Alfred Gratien -30, rue Maurice Cerveaux - BP 3 51201 Epernay - France Tel.: +33.2.41.83.13.35 - Fax: +33.2.41.83.13.49
www.alfredgratien.com contact@alfredgratien.com



Drappier *Cuvée Quattuor* : Aux cépages champenois oubliés : Arbane (25 %), Petit Meslier (25 %) et Blanc Vrai (25 %) qui s'expriment dans une sève tendue, le classique Chardonnay apporte sa note élégante et persistante. Idéal à l'apéritif. Parfait avec une tartelette printanière, une blanquette de la mer, un carpaccio de veau à la truffe blanche.



Champagne Drappier Rue des Vignes 10200 URVILLE Tél. : 03 25 27 40 15 - Fax : 03 25 27 41 19
<http://www.champagne-drappier.com/>

Mailly Grand Cru *Cuvée L'Intemporelle*. A l'apéritif. Puis sur un bar de ligne, une poêlée de Saint-Jacques, ou une soupe de fruits frais en fin de repas. Un champagne d'exception !
 Champagne Mailly Grand Cru

28 rue de la Libération 51500 Mailly Champagne - France
 Tél : +33 (0)326 494 110 Fax : +33 (0)326 494 227
 E-mail : contact@champagne-mailly.com
<http://www.champagne-mailly.com/fr/lintemporelle>



Sébastien Moncuit, chef de cave, Mailly Grand Cru

1Partager

Partager

Chassenay d'Arce est une autre belle coopérative dont la **Cuvée Blanc de Blancs Brut 2006** a été doublement étoilée au Guide Hachette des Vins 2017. Finesse, élégance, cette cuvée accompagnera avec bonheur des noix de Saint-Jacques, ou un homard de belle provenance.



Un rappel : le Champagne Colin, Cuvée Enjoleuse, notre Vin du Mois de Novembre

un Crémant d'Alsace, ?

La **Cuvée Prestige élégance DOPFF & IRION**, fruit de l'assemblage de 3 cépages (Pinot blanc, Chardonnay et Pinot auxerrois) a bénéficié d'une lente maturation de 24 mois, qui lui confère richesse et complexité. À apprécier avec des verrines de saint-jacques par exemple. Tout comme **L'EXCEPTION BRUT CHARDONNAY, CAVE DE PFAFFENHEIM**, " un grand vin de plaisir qui exprime toutes les qualités d'un cépage unique ", si l'on préfère un monocépage.

Vins tranquilles

Alsace

La **Cave de Pfaffenheim** et le **Château de Riquewihr Dopff & Irion** proposent de jolies harmonies pour accompagner LES REPAS DE FÊTE

Les élégantes bouteilles de vins d'Alsace trouvent naturellement leur place sur les tables raffinées des fêtes de fin d'année. La **Cave de Pfaffenheim** et le **Château de Riquewihr Dopff & Irion** déclinent leurs gammes pour proposer des harmonies mets-vins raffinées qui sauront ravir et étonner les convives. À tester de l'apéritif au dessert !

Pour les entrées, ce sera foie gras...

Classiquement on choisira un Gewurztraminer : **LES SORCIÈRES 2011, IHR DOPFF & IRION** pour mettre en valeur le foie gras, qu'il soit poêlé ou mi-cuit, présenté avec un confit d'oignons ou accompagné de pommes rôties. Ou le joyau de la **CAVE DE PFAFFENHEIM, ANCESTRUM 2012**, produit seulement les années exceptionnelles.



Ancestrum, un Gewurztraminer d'une grande élégance

...ou saumon

Si l'on opte pour le saumon, on ouvrira la **Riesling LES MURAILLES 2010, Château de Riquewihr DOPFF & IRION**, compagnon des poissons fins, grillés comme en sauce. Ou **STEINGOLD RIESLING 2013, CAVE DE PFAFFENHEIM**, l'assemblage inédit en Alsace des deux Grands Crus, Steinert et Goldert, donne naissance à un vin d'un grand équilibre qui sublime le cépage **Riesling**.

Avec le chapon

Ce sera du **Pinot Gris** : **LES MAQUISARDS 2012, Château de Riquewihr DOPFF & IRION**, fruité, rond et puissant soulignera la finesse du chapon. Ou **STEINERT GRAND CRU 2011 DE LA CAVE DE PFAFFENHEIM**, frais et corsé.

Le plateau de fromages

Le **Pinot Noir** entre en scène : **LES TONNELLES 2010, DOMAINES DOPFF & IRION**, ou **LA GRIFFE DU DIABLE 2012, CAVE DE PFAFFENHEIM**, un vin né d'une légende...

Quand arrivent les desserts

LES TOURELLES 2012, LE CLOS CHÂTEAU ISENBURG, vin de dessert par excellence par son assemblage des cépages blancs présents sur le Clos : **Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Blanc**, (ou, si l'on préfère les bulles, **LE CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT, CAVE DE PFAFFENHEIM**).

Jura

Poulsard (ou Ploussard) et **Trousseau** sont deux cépages emblématiques du **Jura** avec le **Savagnin**. L'année 2015 aura été fertile; donnant des vins équilibrés, très floraux, très fruités pour le **Poulsard** qui se boit comme un rosé.

Le **Poulsard "Côte de Feuille" 2015** du **Cellier Saint-Benoit** conviendra bien avec le **Japchae**. Ce plat coréen se compose de dangmyeon (nouilles de patates douces) et légumes sautés auxquels sont ajoutés des fruits de mer, de la viande marinée dans de la sauce soja et de l'huile de sésame ou des champignons parfumés comme le shiitake ou les pleurotes. Traditionnellement destiné au

roi, il garde beaucoup de valeur aux yeux des coréens et reste le plat incontournable des fêtes traditionnelles.

Le *Trousseau*. Cépage tardif et exigeant, le *Trousseau* donne des vins colorés, fins et vivaces. Sa robe rubis intense séduit l'oeil tandis que le nez révèle des notes de fruits sauvages comme la fraise ou la mûre. Ses arômes épicés à la fois rondes et intenses seront de bonne compagnie avec les saveurs des chaussons argentins.

Remontons vers le nord pour atteindre la capitale mexicaine. Avec son centre historique inscrit au **Patrimoine mondial de l'UNESCO**, son histoire, son dynamisme perpétuel et sa vie nocturne bouillonnante, **Mexico** est une destination de choix. La cuisine mexicaine n'est pas en reste. Très variée, elle est communautaire, vivante et ancestrale. D'ailleurs, une partie de la cuisine traditionnelle mexicaine est inscrite au patrimoine immatériel de l'**UNESCO** depuis 2010.



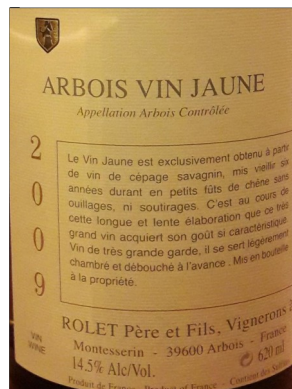
Trousseau, un Côte de Jura 2014 du Domaine Badoz

Le *Vin de paille* du côté de la **Suède** : Le plat . des Kanelbullar

Il est difficile de parler de la cuisine suédoise sans présenter les Kanelbullar. Ces fameuses viennoiseries à la cannelle sont un en-cas sucré très prisé et incontournable. Pour concocter ces petits pains roulés, souvent réconfortant lors des longues journées d'hiver, il suffit de préparer une pâte à base de beurre, de farine, lait, sucre, levure et cardamome que l'on couvre d'une préparation à la cannelle et que l'on fait dorer au four.

L'accord : le *Vin de Paille*

Pour accompagner la gourmandise des Kanelbullar suédois, rien de tel qu'un Vin de Paille. Ce trésor de douceur et de volupté est élaboré à partir des plus belles grappes du vignoble jurassien. Parfois doré intense, parfois caramel blond, il captive par son nez aux notes explosives de fruits confits, de miel et d'épices. Sa bouche offre une belle harmonie suave et légère, sucrée et acide.



Vin jaune 2009 du Domine Rolet

Le *Vin jaune* et le Colombo de Poisson

Le Colombo se prépare traditionnellement avec de la viande blanche (porc, poulet) mais également avec du poisson comme de l'espadon ou du marlin. Le poisson est cuit dans une marinade élaborée avec du jus de citron, des légumes (poivrons, aubergines), des herbes, des condiments frais (oignons, curcuma, ail), du piment et de la poudre de colombo.

L'accord : le *Vin Jaune*

Un plat explosif comme le Colombo de Poisson est un défi formidable pour un *Vin Jaune*. Issu du cépage Savagnin, le roi des vins ne laisse personne indifférent. Son nez est un feu d'artifice d'arômes de noix, d'amande verte, de sous-bois et d'épices exotiques. Sa bouche, massive et saisissante, exprime toute la puissance du terroir jurassien avec ses notes amples de noix, de pomme verte, de fruits secs et de curry. La *cuvée 2009* de **Rolet** sera sur le Colombo un festival de saveurs intenses.

Vins de Loire

Chinon : **Ackerman** a produit un 2014 tout à fait estimable qui accompagnera élégamment quelques plats de la région : charcuteries de chez **Hardhoun**, andouillette sur gratin dauphinois par exemple. De même le **Chinon 2014** de **Couly-Dutheil** fera vivre avec bonheur un coq au vin qui s'en trouvera sublimé.



Pays d'Oc

"Les Trois Poules" c'est le nom donné à la cuvée de la famille **Jean-Pierre Rambier** qui vigneronne joliment dans l'**Hérault** au cœur du **Pic Saint-Loup**. Son 2015 à 100% Merlot sera l'accompagnement bien choisi d'un plateau de charcuteries en attendant des mets de fête plus sophistiqués.

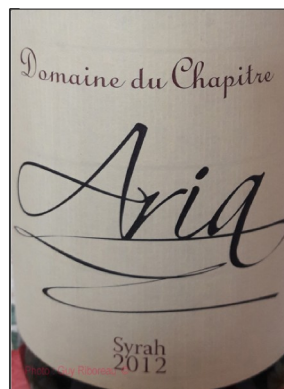


Roussillon : Il y a, produit par l'excellent **Domaine de l'Ou** (l'oeuf en catalan), un "Secrets de schistes" 2014 aromatique en diable que l'on servira sur des "Tapas" à la catalane où chorizo, tortillas, et fromages de brebis composeront une bien aimable symphonie.



Secret de Schistes 2014, Domaine de l'Ou

Ardèche : lorsque surgirent au fond du verre les premières notes (réglisse et mûres) de L'*Aria* 2012 du **Domaine du Chapitre**, nous fûmes tentés d'entonner un Alleluia à faire pâlir **Haendel** de jalousie... mais l'*Aria* de la bouteille nous entraîna dans une mélodie où la cantate le disputait à l'opéra tandis que le rôti de canette fourré aux figues tenait lieu de livret sur lequel apparaissaient des accords subtils. L'**Ardèche** produit de beaux flacons (ah, le Châthus !) et celui-ci se distingue par une exaltation de la bienheureuse Syrah.



Cahors : une alliance ponctuelle entre un bon flacon de cette appellation et un fromage d'**Occitanie** est chose banale. Mais avoir sur son plateau de fromages une tomme de chèvre au lait cru affinée au marc de Malbec par un fromager-affineur cadurcien, **Patrick Marty**, vous situera, pour vos hôtes, comme un gastronome averti. Surtout si vous l'accompagnez de la cuvée *Phénix* 2014 du **Domaine du Souleillan** d'où provient le marc de Malbec. Le cépage est cadurcien lui

aussi. **Cahors** et sa région sont le second producteur mondial de Malbec après l'**Argentine** où il fut massivement importé (6000 ha contre 10000 ha. argentins). Le **Domaine du Souleillan** est l'un des bons producteurs de l'AOC **Cahors**. La cuvée *Phénix* pourra également accompagner une côte de boeuf de belle provenance.

Domaine Du Souleillan <http://www.domainedusouleillan.com/>

Maison Marty : 05 65 35 31 10

1Partager

Créé le : 12/12/2016 - Mise à jour : 12/12/2016

Commentaire (0) - Laisser un commentaire

[Retour au sommaire](#)

[article suivant >>](#)

© Claire en France
Hébergement & Support Le plus du Web - Création graphique Pratikmedia -

Vins de Montlouis / L'Eco-Musée d'Alsace à Ungersheim (Haut-Rhin) : traditions architecturales et fêtes en tous genres / Vibrante Bilbao / Le temps d'un week-end ou d'un court séjour, Tours mérite bien une escapade / Séjour week-end à Honfleur / Truffe au vent en Pays Cathare / Visite d'un sous-marin nucléaire : Le Redoutable, c'est à Cherbourg, CITE DE LA MER / La Cité de la Mer à Cherbourg : pour apprendre et se divertir / Savoir-faire et faire-savoir

Claire en France aime bien recevoir vos avis et suggestions. N'hésitez pas ! Le formulaire de contact et les espaces commentaires sont là pour cela

[Mentions légales](#)

