

n°40

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

Un été léger & gourmand



ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHIC...

Hommage à
Joël Robuchon

**Mathieu et Bernard
Paçaud** amènent leurs
étoiles en Corse

David Bizet, futur
très grand à l'Orangerie
du George V

Trip gourmand à
Las Vegas



AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR, DOMAINE DU SERRE DES VIGNES – DIGNERETTE – 2015

60% grenache, 30% syrah, 10% cinsault. Robe très belle couleur rose pâle, reflets fuchsias, nez intense, marqué par des notes de fruits exotiques, de citron vert et de pamplemousse, mêlées à quelques notes de fruits blancs, de pêche. Bouche fraîche, avec une belle acidité, beaucoup de fruit, sur des notes de pêche, d'abricot sec, du gras, de la sucrosité, et une belle longueur en finale. Accords : cuisine exotique, plats sucrés salés. Lotte au curry, le cari de crabe, magret de canard au miel, joue de porc à l'orange marinée. 5,60 € en vente directe, CHR, cavistes.

IGP CÔTES DE GASCogne – DOMAINE SAINT-LANNES - LES COQUELICOTS – 2015

85% merlot, 15% cabernet franc, robe : profonde et orangée. Nez aux arômes de fruits rouges, frais, agrumes. Bouche grasse, intense. En accompagnements de tapas, apéritifs. 5,60 € - Circuit traditionnel, CHR

AOC LA CLAPE – CHÂTEAU MARMORIÈRES - LES OLIVETTES 2014

Syrah, carignan, mourvèdre
Robe : couleur pourpre aux reflets violacés. Nez : arômes de cerise et mentholés. En bouche : belle fraîcheur et une palette aromatique de garrigues, de girofle et d'eucalyptus. Accord : viandes rouges et volailles en sauce. 7€ en vente directe, CHR, cavistes. Tél : 04 68 45 23 64.

AOC LA CLAPE SARRAT DE GOUNDY - LE MOULIN 2014

Syrah, grenache, carignan, robe reflets grenats. Nez poivré tout en douceur. En bouche : belle longueur avec une finale épicée et longue. Accord : viandes rouges. 6,90€ en vente directe, CHR, cavistes - Tél : 04 68 45 30 68.

AOC COSTIÈRES DE NÎMES – DOMAINE CABANIS - TRADITION 2014

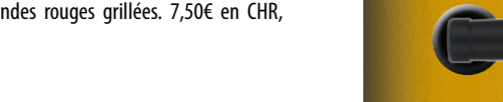
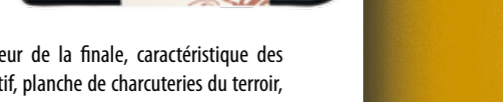
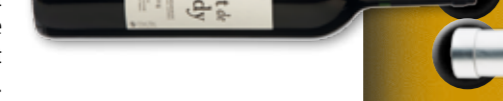
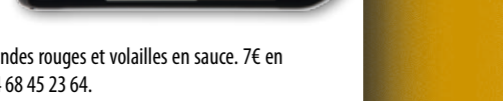
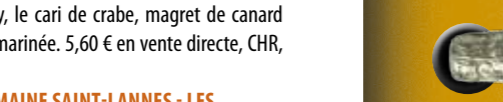
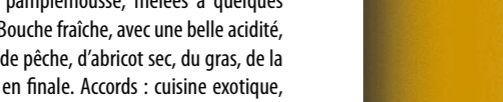
Syrah, mourvèdre, grenache, carignan, robe : belle robe rubis. Nez expressif, sur l'eucalyptus, la fraise des bois, le tabac blond. Bouche charmante, digeste et flatteuse. Accord : viandes rouges grillées. 7,50€ Biocoop, cavistes. Tél : 04 66 88 78 33.

AOC CROZES-HERMITAGE - E. GUIGAL – CROZES-HERMITAGE ROUGE 2013

100 % syrah, robe très sombre et profonde. Nez : petits fruits rouges et noirs : cerise, fraise, mûre et arômes délicats du bois. En bouche : vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. Accords : viandes rouges, gibiers et fromages. 15€ chez les cavistes et CHR. Tél : 04 74 56 10 22.

AOC LANGUEDOC - VIRGILE JOLY ROUGE 2014

Syrah, carignan, grenache, cinsault, robe rouge aux reflets délicatement bleutés. Nez : arômes de cerises, de fruits rouges et de mûres. En bouche : bouche ample et souple. Les tanins sont soyeux et la fraîcheur de la finale, caractéristique des terroirs d'altitude. Accord : apéritif, planche de charcuteries du terroir, légumes farcis, piperade ou viandes rouges grillées. 7,50€ en CHR, cavistes – Tél : 04 67 44 52 21 -



AOC VACQUEYRAS DOMAINE GRANDY 2014

Grenache, syrah, mourvèdre. Robe assez jeune, nez fin et distingué, il présente des notes grillées. En bouche : belle matière. Idéal à l'apéritif. 8,85€ en grande distribution, cavistes. Tél : 04 90 70 04 22

CUVÉE PREMIUM CLAIRETTE DE DIE, CUVÉE ICÔNE 2012.

La rareté de cette Clairette de Die tient à la qualité des raisins vendangés et minutieusement triés à la main. Arômes subtils de petites fleurs blanches (acacias, tilleul, fleur d'oranger) auxquels s'ajoutent des arômes exotiques de mangue et de fruits de la passion réhaussés d'une pointe d'agrumes confits. 14,90 € au caveau.

CRÉMANT ROSÉ BIO CAVE DE TURCKHEIM

Explosion de bulles et de saveurs. 100% Pinot Noir, ce crémant révèle une robe rose saumonée, lumineuse aux reflets argentés. Le nez séduit par son expression de fruits rouges et de framboise. La bouche est fraîche et veloutée tout en harmonie. Idéal à l'apéritif il se fera le complice idéal d'un dessert aux fruits rouges. 11€ chez les cavistes.

CHÂTEAU SAINT MAUR EXCELLENCE 2015

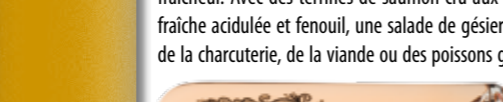
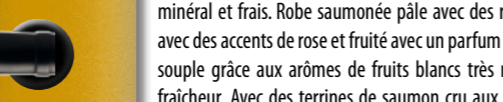
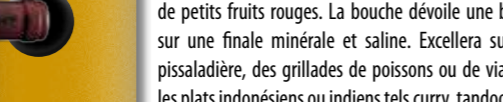
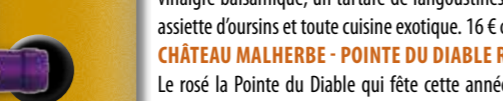
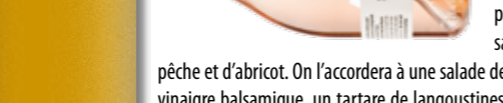
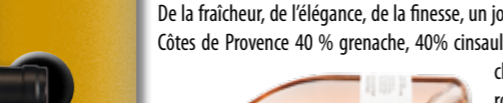
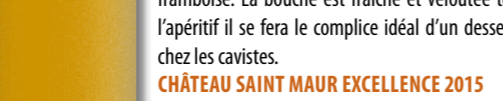
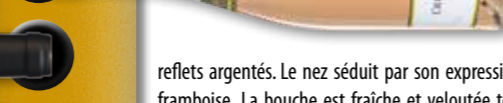
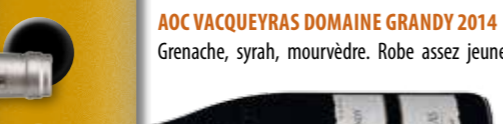
De la fraîcheur, de l'élégance, de la finesse, un joli flacon pour un rosé AOC Côtes de Provence 40 % grenache, 40% cinsault et 20 % de Syrah. Robe claire très pâle aux reflets roses légèrement bleutés, nez puissant aux arômes de fruits exotiques. En bouche, on retrouve des notes de pamplemousse et des saveurs de fruits rouges, de pêche et d'abricot. On l'accordera à une salade de poule à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, un tartare de langoustines, des poissons grillés, une assiette d'oursins et toute cuisine exotique. 16 € chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU MALHERBE - POINTE DU DIABLE ROSÉ 2015

Le rosé la Pointe du Diable qui fête cette année son 50ème anniversaire est diablement bon, fruit du bel assemblage de Grenache (50%) et de Cinsault (50%). Robe d'un rose pâle, nez méridional intense sur des notes d'épices, de garrigue et de petits fruits rouges. La bouche dévoile une belle fraîcheur, sur le fruit sur une finale minérale et saline. Excellera sur une petite friture, une pissaladière, des grillades de poissons ou de viande blanche sans oublier les plats indonésiens ou indiens tels curry, tandoori ou chop suey. 18 € chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE JOSEPH MELLOTT - REUILLY ROSÉ 2015

Ce Pinot Gris, cultivé à 200km de Paris, est une petite merveille de Loire, minéral et frais. Robe saumonée pâle avec des reflets argentés. Nez floral avec des accents de rose et fruité avec un parfum de pêche blanche. Bouche souple grâce aux arômes de fruits blancs très marqués, finale pleine de fraîcheur. Avec des terrines de saumon cru aux herbes douces à la crème fraîche acidulée et fenouil, une salade de gésiers au vinaigre balsamique, de la charcuterie, de la viande ou des poissons grillés au barbecue ou une canette à l'orange et vinaigre de Xérés. 11,50 € chez les meilleurs cavistes



SCAMANDRE ROSÉ 2015 : IN GRENACHE WE TRUST !

Assemblage de très vieilles vignes de grenache aux rendements lilliputiens (1864 bouteilles produites en 2015), robe pâle, au rose très délicat, nez aux arômes de pêche, fleurs blanches et notes exotiques. Bouche : attaque toute en souplesse, se déroule sur une véritable structure, généreuse et mûre. Côté accords : cuisine méditerranéenne, viandes délicates comme le veau, ou encore de belles langoustines cuites juste al dente. 18 € chez les meilleurs cavistes.

BORDEAUX ROSÉ 2015 DU CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE

Située sur la rive droite de Bordeaux, Fonsac produit de grands vins bien souvent méconnus. Le rosé du Château de La Rivière est tout simplement magistral. 90% Merlot et 10% Cabernet Sauvignon. Il dévoile une robe rose tendre, le nez est dominé par des arômes d'ananas, de pamplemousse de pêche blanche mais aussi de rose. La bouche est à la fois vive, fraîche et légère. A l'apéritif sur une tapenade, une assiette d'oursins, des poissons grillés, une salade fraîcheur ou une salade de fruits rouges. 9 € chez les meilleurs cavistes.

TERRE DES TEMPLIERS - IMPERTINENCE 2015 BANYULS ROSÉ

Incontournable à Banyuls et Collioure, la cave catalane figure désormais comme une référence. 100 % grenache noir, ce Banyuls a été élaboré en rosé de saignée. Robe intense, rose groseille étincelante et lumineuse. Nez porté sur les agrumes et fruits blancs puis, à l'aération, délivre une véritable explosion aromatique. Bouche très charnue et tout en gourmandise aux notes exotiques d'ananas, de mangue, pêche de vigne et petits fruits rouges. A marier à un dessert aux fruits, comme une tarte au citron meringuée ou bien encore une charlotte aux fruits rouges. 17,33 €.

CAVE DU ROI DAGOBERT - ROSÉ 2015

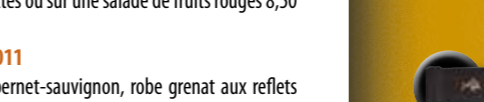
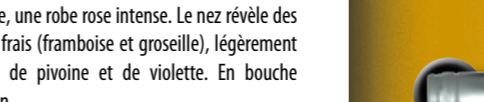
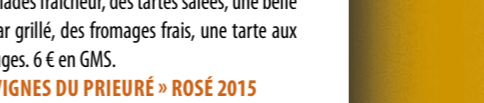
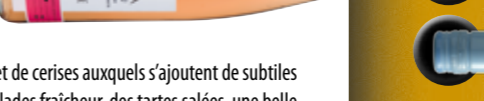
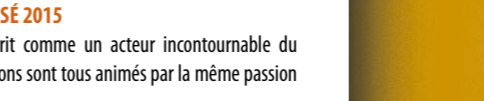
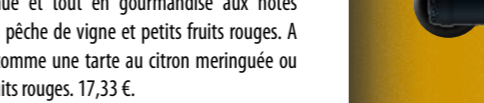
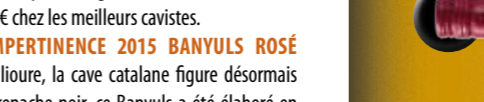
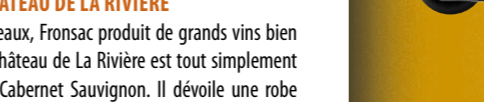
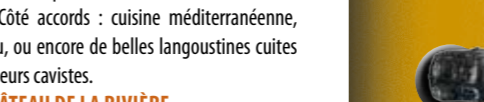
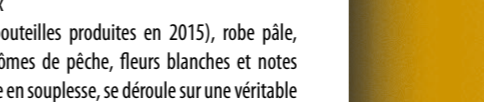
La Cave du Roi Dagobert s'inscrit comme un acteur incontournable du paysage Alsacien. Ses 250 vigneron sont tous animés par la même passion pour leurs prestigieux terroirs, terres des rois mérovingiens. Ainsi un rosé 100% Pinot Noir aussi subtil que gourmand. La robe est lumineuse et limpide, le nez frais, vif, sur des arômes de petites fraises, de framboises et de cerises auxquels s'ajoutent de subtiles notes florales. A marier sur des salades fraîcheur, des tartes salées, une belle côte de bœuf au barbecue, un bar grillé, des fromages frais, une tarte aux fraises ou une salade de fruits rouges. 6 € en GMS.

CHÂTEAU GIGOGNAN - « LES VIGNES DU PRIEURÉ » ROSÉ 2015

60 % Cinsault et 40 % Mourvèdre, une robe rose intense. Le nez révèle des arômes délicats de fruits rouges frais (framboise et groseille), légèrement mentholé avec quelques notes de pivoine et de violette. En bouche l'attaque est souple, l'évolution aromatique de bonne intensité sur une finale fraîche de belle longueur. A l'apéritif entre amis, mais également sur une viande blanche, des coquilles saint jacques aux morilles, un risotto aux cépes, une terrine de courgettes ou sur une salade de fruits rouges 8,50 € chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU DE VILLEGEORGE 2011

56 % de merlot et 44 % de cabernet-sauvignon, robe grenat aux reflets rubis, son nez évoque des fruits rouges et noirs bien mûrs, légèrement mentholés, avec quelques notes de poivre et de violette. La bouche dévoile une belle tenue, avec des tanins déjà fondus, une trame veloutée,



une structure équilibrée qui joue sur la finesse et la longueur. Doté d'un beau potentiel de garde de 4 ans, on pourra néanmoins commencer à en profiter dès maintenant sur une viande blanche, des coquilles saint jacques aux morilles, de la lamproie à la bordelaise, du risotto aux cépes. 13,65 € chez les meilleurs cavistes.

SORTIE D'AGUILA : UN CRÉMANT DE LIMOUX BRUT ORIGINAL

Cuvée précieuse et raffinée. Robe d'un joli jaune pâle. Le nez est marqué par une dominante chardonnay qui apporte des notes de fleurs blanches comme l'acacia sans oublier les notes fruitées de poire et de pêche. En bouche : onctuosité et fraîcheur apportent équilibre et longueur. Parfaite à l'apéritif, Aguilas se marie également sur les mets les plus raffinés.

GALLO FAMILY VINEYARDS GRENACHE ROSÉ

Cultivé au cœur de la Central Valley et aux pieds des montagnes de la Sierra Nevada, ce vin léger vient rafraîchir l'été grâce à ses notes de pastèque et de fraise tout juste cueillie. Naturellement doux et fruité pour des instants de convivialité et de plaisir, avec une touche de décontraction californienne en plus ! 5,95 € en GMS et dans les meilleurs bars et restaurants.

L'INSTANT BORDEAUX ROSÉ

Un rosé élégant et frais aux arômes de pêches blanches et de petits fruits rouges qui saura être le parfait compagnon des huitres, salades fraîches, d'un turbot ou d'un curry indien. Le vin rosé parfait pour des instants de pur plaisir. 4,95€ - Carrefour, Carrefour City, Carrefour Market, Carrefour Contact et Simply Market.

CAB'ICE

80% Grolleau, 20% Gamay pour un vin fruité et léger qui se boit très frais. AOC Cabernet d'Anjou, il est tendre et spécialement assemblé pour être consommé avec des glaçons : apéritif, pique-niques, terrasses et buffets ensoleillés... Robe rose Framboise, nez fruité et délicat au bouquet de petits fruits rouges et de bonbons acidulés. Rond et suave offrant une belle vivacité.

LES VIGNERONS DES CAVES DE LA LOIRE - LES CAPRICES D'INÈS.

Le rosé d'Anjou est un vin délicieusement aromatique, d'une fraîcheur incomparable. La robe lumineuse de couleur framboise attire le regard. Les arômes de fruit, raviront votre nez. En bouche, c'est une explosion de saveur et de gourmandise. A l'apéritif ou avec une brochette de melon entouré de jambon fumé, au dessert et sur la cuisine exotique et épicée. Route de Vauchréien - 49320 Brissac Quince - Tél : 02 41 68 81 91

TARENTE 2015 - AOC BANDOL

Cépages : 82 % Mourvèdre, 18 % Cinsault. Robe rose tendre et délicate. Nez ample, fin, puissant, fruits rouges, raisin, fruits exotiques mangue-litchi. En bouche ample, long, riche, délicat et tendre, belle saveur fruitée, belle persistance. Ses plats : écrevisses à la nage, médaillon de saumon aux tagliatelles de légumes, langouste aux truffes, bouillabaisse. 14 € vente directe à la boutique, cavistes, CHR.

