

HOMME

LE MAGAZINE HÉDONISTE

Deluxe

DANIEL AUTEUIL

Bouleversant dans
Au nom de ma fille

ANGGUN

Un glamour contagieux
around the world

CHARLES VILLENEUVE

Grande voix médiatique
et *Valeurs actuelles*

★ SUPERCARS

LE TOP 13 DES PLUS
ÉBOURRIFANTES

ALEXANDER KRAFT

L'AMBASSADEUR ARTY
DU CHIC INTÉMPIREL

MODE

Le printemps sexy
des créateurs

JAPON

Voyage grand luxe
à bord du Seven Stars

RÉGION

LA VALLÉE
DU DOU
AU RYTHME
DU TEMPS

www.hommedeluxe.fr

M 06968 - 44 - F: 6,50 € - RD



VINS BLANCS

Fragrances fraîches

LES BONS BLANCS VONT AVEC LES BONS PLATS. LE CHEF JEAN-YVES SCHILLINGER, 2 ÉTOILES À COLMAR, A CONCOCTÉ UNE AILE DE RAIE RÔTIE SUR MESURE POUR LE MUSCAT RÉSERVE DE LA CAVE DE TURCKHEIM. AU PIANO (OU PAS), À VOUS AUSSI DE JOUER AVEC LES ACCORDS...

Par Eric Vincent et Serge Argenson



MUSCAT RÉSERVE DE TURCKHEIM 2014

La Cave de Turckheim, au cœur de la cité médiévale, produit une belle gamme de cuvées. À tester, ce muscat Réserve 2014 qui offre, sous une robe pâle à reflets verts, un nez expressif de fleurs blanches. La bouche développe des saveurs gourmandes et parfumées sur fond de fraîcheur. On l'aimera à l'apéritif, ou en accompagnement d'une aile de raie rôtie au gel de citron, purée d'oignons, pointes d'asperges vertes et fleurs de câpriers, selon la recette du chef étoilé Jean-Yves Schillinger à Colmar (voir nos pages "Restos").

9,50 € env, cavistes

BAIE DES PERLES GÉRARD BERTRAND

Vigneron "créateur", Gérard Bertrand met un nouveau coup de projecteur sur les vins du Languedoc avec cet AOC Baie des Perles dont il a confié le sensuel "habillage" à Chantal Thomass. A partir de grenache blanc, vermentino et clairette cultivés en biodynamie et cueillis "al dente", il a concocté ce joli vin cristallin, macéré à basse température et élevé sur lies fines pendant trois mois. Sous la robe pâle, le nez est intense et frais, évoquant les agrumes, les fruits exotique et l'anis. La minéralité en bouche prolonge cette trame aromatique qui magnifiera avec justesse poissons et fruits de mer.

7 €, cavistes ou GMS



LIRAC CASTA DIVA, PAR MABY

Aux mains de Richard Maby depuis dix ans, le domaine familial éponyme s'est mis à l'air du temps. Sélection parcellaire, conversion à l'agriculture biologique et vinification sourcilleuse s'avèrent payantes. Ce lirac Casta Diva, millésime 2015, est un mix grenache-viognier fermenté trois mois en fûts de chêne. Sa robe d'or laisse poindre et s'épanouir de francs arômes d'abricot mûr, de mirabelle et de mangue, qui se prolongent en bouche agrémentés d'une pointe d'acidité enrichie de notes vanillées et réglissées.

17,70 €, bons cavistes

Limoux Terroir Haute-Vallée 2014

Issu de la Haute-Vallée argilo-calcaire situé au sud-est de Limoux, ce pur chardonnay est né sur des vignes à flanc de coteaux jusqu'à 450 m d'altitude. Produit par la coopérative Sieur d'Arques, il revendique une robe dorée et un nez complexe de fruits blancs bien mûrs, de noisette grillée, de frangipane, avec un soupçon de fleurs d'acacia. Belle ampleur et longueur en bouche, on reste sur des saveurs fruitées et grillées. Idéal avec viandes blanches et fromages de chèvre.

12,20 €, cavistes



Château de La Rivière 2015

Nous vous avons présenté le Château de La Rivière, dans notre dernier numéro. Voici aujourd'hui son blanc millésime 2015, en phase avec la renaissance du domaine. Deux tiers sauvignon blanc, un tiers sauvignon gris, vendanges manuelles, élevage sur lies fines, assemblage partiel en barriques, il revendique de belles notes de pamplemousse, citron, fruits tropicaux et fleurs d'acacia. Belle ampleur en bouche, il séduit par son gras puissamment aromatique et sa longueur minérale.

12 €, bons cavistes



Saumur brut cuvée Saphir

Signé de la maison Bouvet-Ladubay – qui a repris son autonomie au sein de la famille Monmousseau – ce brut de Loire typique (chenin et chardonnay) est un effervescent très consommé à l'export. Il se caractérise par son nez frais et fruité et ses saveurs d'agrumes, de fleurs blanches et de miel d'acacia. Reconnaisable à son muselet collector signé Charlotte de Maupeou, il accompagnera avec justesse fruits de mer, gambas grillées ou encore une volaille rôtie.

9,60 €, caves Nicolas



Mâcon-verzé Croix-Jarrier 2014

La bourgogne n'aime se livrer qu'avec ses expressions tout en nuances. Ainsi les vins Terres Secrètes d'un Mâconnais qui tient à son authenticité et à sa relation sans fard entre l'homme et la nature. Né près de la roche de Solutré, ce Croix-Jarrier 100% chardonnay, lumineux et cristallin, fruit de baies très mûres, associe volontiers ses fragrances de pierre à fusil à des notes de violette puis de fruits blancs. La poire, agréablement présente, s'estompe sur une finale légèrement saline.

7,60 €, cavistes

