

SÉLECTION VINS

1. PUISSANT

Ses cabernets parlent pour lui (le franc avec ses notes de crayon à papier et le sauvignon avec ses tanins), à quoi s'ajoutent un superbe fruit et des tanins souples pour faire baver de plaisir votre bœuf aux carottes.
■ Anjou 2011 AB, Au fil des vignes, Domaine des Grandes Vignes, 5,60 €, Franprix.

2. ORIGINAL

Il a toute l'exubérance du Sud dans sa robe bien sombre, son nez explosif de fruits noirs épicés et de garrigue, dans sa chair opulente et si caressante... Ni une daube de sanglier ni même un chili con carne ne feront peur à ce vin !
■ Côtes-du-roussillon-villages 2009, Tautavel Réserve, 4,50 €, Leader Price.

3. SURPRENANT

Tout en petits fruits rouges, avec sa robe d'un rose délicat et sa bouche parfumée, à la fraîcheur dynamique et légèrement saline en finale, ce rosé s' imagine fort bien accompagner une petite friture ou une choucroute de poissons.
■ Côtes-de-gascogne rosé 2011, Florenbelle, Plaimont, 3,50 €, Carrefour, Monoprix et Leclerc.

4. VINEUX

Un rosé de caractère, à la bouche ample, ronde et structurée, mais sans lourdeur car joliment fraîche avec ses notes florales et de réglisse. Ce rosé bien équilibré tiendra facilement tête à un tajine au citron confit ou aux olives vertes.
■ Coteaux-d'aix-en-provence rosé 2011, Château Beaulieu, 4,50 €, magasins Système U.

5. FLORAL

Robe or clair, nez frais pimpant, bouche gourmande et légère, agréablement fruitée, ce vin passera volontiers à table avec un gratin de macaronis au fromage ou un plat végétarien avec des légumes, des céréales et du tofu.
■ Pinot blanc d'Alsace 2011, Collection privée, Jean-Victor Sennar, env. 6,50 €, chez Nicolas.

CRUS

Ils sont simples, bons, faciles à boire sur les plats d'hiver... Du bonheur pour tous !

6. MODESTE

Du pinot noir, certes pas de la Bourgogne la plus huppée, mais honnête, franc et typé, avec des accents de petits fruits rouges à la chair délicate et fraîche... Ce vin a de quoi vous donner envie de mijoter un coq au vin et, à ce prix-là, de faire la sauce avec !
■ Bourgogne pinot noir 2009, 5,50 €, magasins Franprix.



très friands

7. GOURMAND

Assemblage d'abouriou (cépage local) et de merlot, ce vin a du caractère et marie la gourmandise (une hotte de fruits noirs bien mûrs et une pincée d'épices) à un corps ample et musclé. Avec lui, une joue de bœuf à la cocotte et aux petits oignons s'impose.

■ *Côtes-du-marnandais 2010, Essence d'abouriou, env. 6,50 €, magasins Carrefour et Leclerc dans le Sud-Ouest.*

8. APPÉTISSANT

Il offre des notes gourmandes de truffe noire suivies d'un fruité bien mûr. On retrouve le tout dans sa chair souple, équilibrée et aux tanins enrobés. Ce vin fera honneur à votre salmis de pintade, avec ou sans truffes.

■ *Montagne-saint-émilion 2009, Château Le Mayne Beaulieu, 7 €, chez Leader Price.*

9. SAUVAGE

Si sa robe sombre et son nez intense de garrigue ne trompent pas sur l'origine sudiste de ce vin, la finesse et la fraîcheur de sa bouche rappellent que l'appellation pic-saint-loup se trouve en altitude. Dégustez-le sur un bœuf en daube, un civet de sanglier ou un civet de lièvre.

■ *Pic-saint-loup 2010, Réserve Gérard Bertrand, 6,50 €, Franprix.*

10. PARFUMÉ

La négrette, spécialité de Fronton, est un cépage rare qui fleurit bon la violette et la réglisse, comme le prouve ce vin joliment parfumé. Il offre également une bonne structure avec des tanins ronds et très fruités. Il appréciera un pot-au-feu de canard.

■ *Fronton 2010, Tradition, Château Laurou, 5,50 €, Monoprix.*

11. PRINTANIER

Il sent le printemps avec son nez de fleurs blanches agrémenté d'une note de fruit de la passion et sa bouche fraîche, acidulée et équilibrée. Il ne boudera pas un curry de poisson servi avec des dés d'ananas frais.

■ *Picpoul-de-pinet 2011, Cave de l'Ormarine, env. 4 €, Casino, Auchan, Système U et Carrefour.*

12. TENDRE

Léger en couleur et en parfums, ce vin avoue une vraie tendresse sans pour autant que cela soit une faiblesse. Sa bouche aux notes de fruits (poire) et d'épices (badiane) fait saliver. Servez-le sur une blanquette au lait de coco.

■ *Roussette de Savoie 2011, Domaine de Méjane, 5,20 €, magasins Carrefour.*



Realisation : Valérie de Lescurie