



Vins à prix « canon »

Prêts à boire pour finir 2009 en beauté et démarrer 2010 du bon pied !

PH Wine : cuvée Balthazar, vin de pays d'Oc, syrah 2007

PH comme Pertinence et Harmonie, comme Pierrick Harang. L'un de ses vins, Balthazar, déploie une robe noire à reflets prune, des parfums de violette et de cassis. Bouche ample, souple, très agréable, harmonieuse. Finale longue, marquée par les fruits noirs bien mûrs. Capsule à vis.

Servir (16 °C) avec charcuteries, viandes rouges grillées, gibier.
Garde : 7 ans.
Prix : de 11 € à 13,50 €* au Repaire de Bacchus, certains Leclerc, www.phwine.fr

Domaine-des-buyats, régnié 2008

Outre ses propres cuvées, la maison Georges Dubœuf sélectionne et embouteille des vins de vigneron indépendants. C'est le cas du régnié de Pierre Coillard, farouche défenseur du dixième cru (en 1988) du Beaujolais. Un 2008 d'un beau grenat brillant, à reflets rubis, aux arômes de groseille, framboise. Fruité, espiègle, tendre, friand, acidulé, il se boit avec une facilité... déconcertante !
Servir (14 °C) avec charcuteries, viandes blanches.
Garde : à boire sur le fruit, dans les deux ans.
Prix : env. 6 €* au 03 85 35 34 20.



Délice-du-prieuré, Baronne Guichard, saint-émilion 2007

En 2004, Aline et Paul Goldschmidt créent ce délice, tiré des jeunes vignes de leur château du Prieuré (saint-émilion grand cru classé ; 29 € seulement le 2007), afin d'initier les « débutants » aux grands vins à prix sage. Depuis, ce vin 100 % merlot conquiert tous les cœurs. Un 2007 souple, tout en rondeur, élégant, aux fins tanins. Un délice... à l'excellent rapport qualité/prix.
Servir (17 °C) avec viandes blanches et volailles fermières.
Garde : 5/8 ans.
Prix : 15 €* au 05 57 51 64 58 et baronneguichard@orange.fr.



*Prix indicatifs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

FOCUS

Pierre Gimmonnet & Fils : champagne brut « Gastronomes 2005 »

Une cuvée 100 % chardonnay « bâtie » autour du concept du millésime jeune, historiquement conçue pour le champagne « à la coupe » en restauration. Arômes floraux, de beurre, pain grillé. Bouche vive et fraîche (dosage faible de 8 g/l).
Prix : 24 €* au 03 26 59 78 70, Lavinia à Paris.



Cave de Beblenheim, Baron de Hoen Prestige, crémant d'Alsace

Issu des meilleures têtes de cuvée nées des plus belles années en chardonnay, ce crémant dévoile, à l'œil comme en bouche, une effervescence fine et vive. Nez de raisin frais croquant, d'ananas. En bouche : attaque fraîche, de la rondeur, finale moelleuse (9,5 g/l de sucre résiduel) et nuances de pamplemousse rose.
Servir (6 °C à 8 °C) avec petits feuilletés, cassolette de Saint-Jacques.
Garde : 2 à 5 ans.
Prix : 6,45 €* au 03 89 47 90 02.
www.cave-beblenheim.com



Pas de tables de fêtes sans Grands Blancs !

Les Vins d'Alsace accompagnent toujours les grands moments.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Alsace Les Grands Blancs
VinsAlsace.com