



ENCAVE

# Que boire avec... les mets de fêtes ?

Des bouteilles à petits prix pour les grandes tablées, classiques pour ceux qui sont attachés à la tradition ou originales pour les amateurs de nouveautés.

## Avec les coquillages et crustacés

Pour répondre à l'odeur et à la saveur puissante des huîtres et des crustacés, jouez sur la fraîcheur iodée du vin. De la vivacité, oui, mais pas d'agressivité : la chair de ces trésors marins est fragile.

### 1 PETIT PRIX

Une robe d'or pâle, un bouquet de fleurs blanches avec des notes iodées, une bouche vive et intense avec une finale minérale : un muscadet typique. À apprécier sur des huîtres en gelée d'eau de mer ou un plateau de fruits de mer. *Muscadet de Sèvre et Maine sur lie 2014, Château La Noë, 5,95 €, chez Nicolas.*

### 2 GRANDE TRADITION

Élaboré par un jeune couple qui mérite d'être connu, un joli chablis, pur chardonnay, riche et frais avec une minéralité caractéristique de l'appellation. Un vin soyeux aux arômes de fruits blancs relevés d'une touche d'agrumes. À servir sur des huîtres chaudes, des escargots ou un carpaccio de saint-jacques. *Chablis 2015, Domaine Céline et Frédéric Gueguen, 9 €, départ cave et chez les cavistes.*

### 3 ORIGINAL

Tiré du chasselas, un savoyard blanc léger. On aime ses arômes d'agrumes et de fruits exotiques aux notes iodées et sa bouche ample. À offrir sur des saint-jacques à la crème de panais. *Vin de Savoie, Marin 2014, Clos de Pont, Domaine Delalex, 7,70 €, départ cave et chez cavistes.*



## Avec le saumon fumé

Le gras et la saveur marquée du saumon réclament un vin qui associe vivacité et finesse pour ne pas écraser la chair soyeuse du poisson. On choisit un vin blanc ou une eau-de-vie comme un whisky tourbé pour accompagner les notes de fumé.

### 1 PETIT PRIX

À la fois intense et subtil, fruité et rond, ce blanc 100 % chenin aux arômes de fruits blancs avec des notes exotiques possède une bouche ample avec une finale citronnée. Superbe sur des blinis aux œufs de saumon et au saumon fumé. *Saumur blanc 2014, Domaine Langlois-Château, 9,85 €, départ cave et chez cavistes.*

### 2 GRANDE TRADITION

Tout en finesse et en élégance, ce vin offre des arômes de fruits jaunes, une bouche croquante et gourmande et une finale franche, fraîche et longue. C'est une belle expression du sauvignon donnée par un jeune vigneron qui "monte". Parfait sur un tartare aux deux saumons (frais et fumé) ou un dos de saumon fumé comme un hareng. *Sancerre blanc 2015, Croq' Caillotte, Domaine Emile Balland, 17,15 €, départ cave et cavistes.*



### 3 ORIGINAL

Un single malt écossais typé, avec des notes iodées et fumées mais aussi de raisin et d'épices. À proposer sur des poissons fumés couchés sur des galettes de sarrasin. *Bowmore, single malt 9 ans, 29,90 €, dans les GMS.*

## Avec la volaille

Pour escorter des chairs délicates et soyeuses un vin fruité s'impose, rond et sans agressivité mais avec du caractère.

### 1 PETIT PRIX

Un vin tout simple et tout en fruit, tiré du gamay noir par une des stars du Beaujolais. Nez de fruits rouges dominé par la cerise avec une note de pivoine, bouche croquante et bien

structurée, longue et fruitée à la finale fraîche. Très agréable sur un poulet fermier farci aux champignons. *Beaujolais 2015, Les Cadoles de la Chanaise, Dominique Piron, 6 €, départ cave et cavistes.*

### 2 GRANDE TRADITION

Une majorité de merlot donne à ce vin élégance et velouté. Si on y ajoute les notes de fruits rouges avec des touches de réglisse, on comprend qu'il ait reçu une médaille d'or à Bruxelles. Il fera

une très jolie surprise sur des magrets d'oiseau au cassis. *Saint-Émilion, grand cru 2013, Clos Saint-Vincent, 15 €, cavistes.*

### 3 ORIGINAL

Venu de la plus célèbre winery de Californie, ce zinfandel donne un rouge profond, soyeux, aux arômes de cerise noire et de mûre avec une bouche ronde et vanillée et ronde. Sur une dinde aux canneberges. *Twin Oaks, zinfandel 2013, Robert Mondavi, 11,50 €, chez cavistes.*





## Avec les viandes rouges et le gibier

De la puissance mais pas de lourdeur, des arômes de fruits et des épices, et toujours une finale assez fraîche pour refaire la bouche après toute cette intensité.

### 1 PETIT PRIX

Robe profonde, bouquet de fruits rouges et d'épices et bouche gourmande aux notes fleuries : c'est la syrah qui donne à ce vin sa belle personnalité. Agréable sur une côte de bœuf rôtie au four ou sur un sauté de marccassin aux épices.  
*Vin de pays des côtes rhodaniennes 2015, Notes Plurielles syrah, Cave de Tain, 7,90 €, départ cave, cavistes.*

### 2 GRANDE TRADITION

Tout le charme d'un pinot noir bourguignon avec ses arômes de fruits rouges dominés par la cerise, et sa bouche ample et élégante à la finale franche. Bel accompagnement d'un perdreau sur canapé ou de tournedos Rossini.  
*Côte-de-nuits-villages 2013, Domaine Rion, 12,90 €, départ cave et chez cavistes.*

### 3 ORIGINAL

Sur le sol granitique orienté sud, le gamay saint-romain donne un vin à robe grenat, au nez de fruits rouges et noirs, à la bouche intense et à la finale épicée. Idéal avec un faisán en cocotte.  
*Côte roannaise 2014, Oudan, Domaine Sérol, 13,80 €, départ cave et chez les cavistes.*



## Avec le foie gras

Facile à marier, le foie gras apprécie de très nombreux vins : blanc sec, rouge soyeux ou blanc liquoreux, sans oublier le champagne. Mais il lui faut toujours un cru d'une ampleur suffisante pour faire face à sa saveur onctueuse.



### 1 PETIT PRIX

Cépage aromatique, le viognier donne un vin aux délicieux arômes d'abricot et d'épices. La bouche intense présente une finale très tendre. Un joli mariage sur un foie gras chaud aux

raisins ou une crème brûlée au foie gras.  
*Pays d'Oc 2015, Le Versant, viognier, Foncalieu, 7,35 €, chez V and B.*

### 2 GRANDE TRADITION

Une majorité de sémillon pour ce sauternes jeune. On est séduit par ses arômes de fruits jaunes aux notes anisées et par sa bouche équilibrée, longue et soyeuse. Idéal sur un foie gras d'oie aux truffes.  
*Sauternes 2013, Grain d'Or, Château Voigny, 14 €, Casino.*

### 3 ORIGINAL

Ce n'est pas un sauternes, mais il est né sur le terroir des mêmes cépages, sauvignon et sémillon. Lui est sec, avec un bel équilibre, un nez de fruits exotiques et d'agrumes et une bouche ample aux notes minérales et épicées. À découvrir sur une salade folle au foie gras.  
*Bordeaux blanc sec 2015, G de Château Guiraud, 12 €, sur le site Millesima et chez cavistes.*

## Avec les desserts

Chocolat, noix, amandes, agrumes... les desserts de fin d'année font appel à des ingrédients aux saveurs puissantes : le vin sera dans le même esprit, intense et présent en bouche, plus ou moins doux, mais avec une finale fraîche.

### 1 PETIT PRIX

Un muscat de Rivesaltes tout juste né et encore tout frais avec ses arômes de raisin croquant et de fruits exotiques et sa bouche tendre, équilibrée par des notes citronnées. Un excellent accord avec une bûche glacée aux fruits, une

pavlova à l'ananas ou une farandole de sorbets.  
*Muscat de Noël 2016, Vignerons catalans, 7 €, dans les GMS.*

### 2 GRANDE TRADITION

Tiré du grenache noir, un vin doux naturel à la robe sombre, au nez complexe de cerise et de figue confite, d'épices et de cacao et à la bouche veloutée et fraîche, gourmande et poivrée. Superbe sur une bûche au chocolat et au piment d'Espelette ou un opéra.  
*Rasteau 2011, Signature, Ortas, cave de Rasteau, 13,45 €, départ cave et chez les cavistes.*

### 3 ORIGINAL

Le retour d'une antique tradition provençale presque disparue. Un vin cuit en chaudron sur un feu de bois pour le concentrer avant de l'élever en barrique. Un vin doux aux arômes de fruits confits aux notes de fumée. À servir sur une bûche chocolat et noix ou un ananas rôti.  
*Vin cuit de Provence, Château de Saint-Martin, 16,90 €, départ cave et chez les cavistes.*

