



Friand

Du grenache rouge vinifié en cuve pour garder son fruit et sa fraîcheur, ses arômes de fruits rouges très mûrs, sa bouche ample avec une finale sur la mûre et les épices. On le sert à 14-15 °C sur une terrine au foie gras, un confit de canard avec des pommes sarladaises ou encore un magret aux champignons.

Vin de France 2017, Le Paria, Maison Ventenac, 9 €, départ cave et chez les cavistes.



Intense

Dans le sud de l'Ardèche, des parcelles de vignes de syrah ont été sélectionnées pour donner ce vin intense, au nez de fruits rouges et noirs et à la bouche franche, fraîche et épicée. Idéal sur un buffet, avec un pâté en croûte, mais aussi sur une pintade au lard ou avec une entrecôte.

IGP Ardèche 2016, syrah, Le Frayol, Vignerons Ardéchois, 6,60 €, en grandes surfaces.

La fête



BOUTEILLES À MOINS DE 10€ POUR LES GRANDES TABLEES



NOTRE COUP DE CŒUR

Belle harmonie

Des vignes de gamay de plus de 50 ans bien exposées font de ce cru du Beaujolais un vin intense et harmonieux. Des arômes de cerise, myrtille et cassis, et une bouche soyeuse et bien

charpentée, à la finale fraîche. À boire à 14 °C sur un saucisson en brioche, un coq au vin ou une poule au pot.

Brouilly 2017, Domaine des Poutoux, Vignerons de Bel Air, 8,60 €, départ cave et chez Auchan.

Riche

De vieilles vignes de syrah et de grenache cultivées en bio dans la vallée de l'Agly donnent un vin séduisant, au nez de fruits rouges et noirs très mûrs. Sa bouche est riche, épicée et fruitée, bien équilibrée. Il est parfait à 14 °C, présenté en carafe, sur des côtes de veau aux morilles, des noisettes de chevreuil ou un carré d'agneau.

Côtes-du-roussillon-villages 2017, Réserve, Domaine Agly bio, Vignerons Catalans, 8 €, départ cave et cavistes.



Tout en fruit

Marcel Richaud, la star de Cairanne, travaille désormais avec ses enfants. Tiré de jeunes grenaches et mourvèdres et de vieux carignans et syrahs, ce côtes-du-rhône a bien le caractère maison. Il est fruité et gourmand, structuré et équilibré, avec des notes de fruits rouges, de violette et de poivre. On l'aime à 14 °C sur un chapon rôti, un carré de veau ou un saint-marcellin.

Côtes-du-rhône 2017, Les Buisserons, Famille Richaud, 8,50 €, départ cave et chez les cavistes.



Gourmand

Un "petit" vin bio qu'on veut faire découvrir à ses amis. Réunissant six cépages rouges du Sud, il est jeune et gourmand, souple et fruité, avec des notes de violette et une finale fraîche. À proposer à 14 °C pour un dîner familial avec pâtés et jambon, dinde rôtie et gratin dauphinois, mais également sur tout un buffet.

IGP Vaucluse 2016, Les Confidences, "Désolé j'étais dans les bouchons", Rhonéa, 5,60 €, magasins Monoprix.



en rouges

Du léger et fruité au puissant, intense, velouté et tannique en passant par le doux et ample, **le vin rouge, avec ses nuances infinies,** peut accompagner tout un repas festif.

Ample

Ce vin à la robe grenat offre un nez intense de fruits rouges bien mûrs et d'épices. Sa bouche ample et souple est longue et épicée. À découvrir légèrement rafraîchi sur une pintade en cocotte, des pigeons rôtis ou un simple gigot avec des haricots.

Côtes-du-rhône 2016, La Généreuse, Domaine de l'Odylée, 12 €, départ cave et cavistes.



Profond

Puissant et charpenté, rond et velouté, un très beau vin élaboré par un nouveau vigneron qui, autrefois, était architecte. Ce vin a des arômes de garrigue et de fruits rouges bien mûrs et une bouche ample avec des notes de réglisse. À découvrir avec une daube de sanglier, un cassoulet au confit de canard ou des tournedos Rossini.

Côtes-du-roussillon 2015, Grand Large, Domaine de l'Architecte, 18 €, départ cave et chez les cavistes.



CRUS À MOINS DE 20€ POUR LES DÎNERS RAFFINÉS

Élegant

La syrah trouve dans le nord de la vallée du Rhône des terroirs qui lui vont bien et lui donnent intensité, fraîcheur et croquant. La mûre et le cassis composent un bouquet expressif, les tanins soyeux tapissent le palais et s'étalent en longueur épicée et bien équilibrée. À déguster légèrement frais sur une terrine truffée, une poularde farcie ou une pastilla de pigeon.

Crozes-hermitage 2017, Fleur de Syrahne, Domaine Michelas St Jemms, 15 €, départ cave et cavistes.



Velouté

Ce vin doux naturel rouge, 100 % grenache noir, a gardé les arômes de sa jeunesse : cerise et violette. Sa bouche soyeuse, ronde et veloutée offre une finale fraîche avec des notes de réglisse. Un accord parfait avec un fromage à pâte persillée, une bûche au chocolat ou une forêt-noire.

Rivesaltes grenat sur grains 2015, Domaine Boudau, 12 €, départ cave et cavistes.



Fruité

Un cabernet-franc bien mûr, encore sur l'éclat de sa jeunesse : une robe brillante, un bouquet de compote de fruits noirs et rouges et une bouche souple et gourmande sur le cassis. On l'apprécie à 14 °C sur un pâté en croûte, une terrine de volaille, un chapon aux marrons et un fromage à pâte molle.

Saumur-champigny 2016, Domaine Langlois-Château, 11,30 €, départ cave et chez les cavistes.



NOTRE COUP DE CŒUR

Généreux

Puissant et élégant, un saint-émilion très séduisant, second vin d'un beau château, tiré d'une grande majorité de merlot avec 15 % de cabernet-franc. D'où son nez intense de mûre, de framboise et de violette et sa bouche fine, généreuse et souple. À présenter en carafe et à savourer sur une côte de bœuf aux cépes ou une gigue de chevreuil aux airelles.

Saint-émilion 2015, La Bienfaisance de Château Sanctus, 18 €, départ cave et chez les cavistes.



Adresses en fin de numéro