



EN CAVE

# 10 vins faciles

Simple, gourmands, certains vins s'allient naturellement à des saveurs



**Authentique**

C'est assez rare pour être souligné, la cave du Marmandais, au cœur du Lot-et-Garonne, a sauvé son cépage local, l'abouriou. Il représente 70 % de cette cuvée apportant ses saveurs de fruits noirs mûrs et d'épices. Le merlot le complète par sa rondeur et sa finesse. L'ensemble offre une bouche fruitée, ronde et équilibrée, portée par des tanins mûrs. A déguster avec des viandes grillées, des petits farcis ou une salade de poulet. **Côtes du Marmandais. Cave du Marmandais. Essence d'abouriou 2014. 4,75€. Grandes surfaces.**



**Tout pour plaire**

Elaborée par les domaines Jean-Paul Mas, pionniers du « nouveau Languedoc », cette cuvée 100 % grenache fait l'unanimité. Fruitée, croquante, elle offre une matière souple, des arômes de fruits rouges, de cassis et d'épices douces. A servir les yeux fermés avec une planche de charcuteries fines, une tarte salée, un plat mitonné, comme le chili con carne, ou tout simplement avec une assiette de pâtes au pistou et parmesan. **Languedoc. Jean-Claude Mas. Grenache noir 2015, 3,99€. Grandes surfaces (Leclerc et Lidl).**



**Vin de copains**

C'est un vin de plaisir, fruité et gourmand. Carignan, cinsault, grenache et syrah, ces cépages emblématiques du mont Ventoux entrent dans sa composition. L'altitude de ces terroirs apporte de la fraîcheur et préserve une bonne acidité aux raisins. Vin riche et épice aux notes de fruits rouges et noirs (mûre, cassis), bouche équilibrée, croquante, aux tanins soyeux. Parfait avec un repas pris sur le pouce : tapas, pizzas, burgers. **Ventoux. Famille Perrin. La Vieille Ferme 2015. 5,10€. Grandes surfaces.**



**Pure élégance**

Les pinots noirs d'Alsace sont, telle cette cuvée Signature de la cave Wolfberger, un régal pour les yeux et le palais. Attaque en bouche franche, superbe robe rouge rubis aux reflets grenat, nez subtil de notes de framboise et de cerise, pointe d'épices. La matière tannique est soyeuse, les fruits toujours présents en finale. Ce vin accompagne les buffets campagnards comme les viandes rouges, couscous, tajines et fromages. **Alsace. Wolfberger. Pinot noir Signature 2015. 8,10€. En ligne.**



**Talentueux**

Chaque année, les Talents de Bordeaux sélectionnent six bordeaux supérieurs, (parmi une centaine) pour leur rapport qualité-prix. Le Château Pierrail 2014 fait partie des heureux élus. Assemblage de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, élevé 12 mois en barrique, il offre un nez de fruits murs confiturés tirant sur la griotte, suivi de notes toastées et épicées. Parfait avec de l'agneau et des fromages à pâtes dures. **Bordeaux Supérieur. Château Pierrail 2014. 10,50€. Cavistes.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



# à associer

variées. Nos coups de cœur à petit prix. PAR MARIE-LYS DAMAS



## Bulles gourmandes

Tous les prétextes sont bons pour savourer des bulles, surtout quand elles sont gourmandes ! C'est ce qui plaît dans ce crémant de Bordeaux. Elaboré à partir du cépage merlot, il possède une couleur intense et des notes caractéristiques de fruits rouges très séduisantes. Sa bulle est fine et élégante. Il accompagne facilement tout un repas : ses notes fruitées s'allient aussi bien au poulet aux épices qu'à la tarte aux fraises. **Crémant de Bordeaux. Jaillance. Brut rosé. Cuvée de l'Abbaye. 9,10€. Magasins Nicolas.**



## Art de vivre

Cette cuvée provençale rend hommage à la belle époque sur la Côte d'Azur avec six étiquettes différentes qui célèbrent cette douceur de vivre. Dans la bouteille, l'assemblage de grenache, cinsault et syrah égrène des notes de fraise et groseille. La bouche est souple, l'ensemble équilibré. S'associe à merveille avec des tortillas ou des papillotes de poisson. **Provence. Vignobles de Berne. Cuvée Hommage. 3,95€. Grandes surfaces.**



## Trouaille

Si le Rhône sud propose de beaux vins rouges, ses blancs méritent aussi le détour. Belle trouaille que ce Ventoux où le grenache blanc domine, relayé par la roussanne, la clairette et le bourboulenc. Sous une robe aux reflets verts intenses, des notes d'agrumes, une bouche suave et souple, et une belle fraîcheur. Léger, élégant et parfait à l'apéritif comme sur les poissons, fruits de mer et fromages de chèvre frais. A servir jeune et entre 8 et 10°C. **Ventoux. Rhonea. Passe colline 2015. 7€. A la cave et en ligne.**



## Convrival

Au sud de la Bourgogne, les 300 vigneronnes des Terres Secrètes cultivent une aventure collective : une coopérative située dans le périmètre Solutré-Pouilly-Vergisson qui compose cette cuvée tout en rondeur aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Très facile à associer avec des antipastis froids, une viande blanche, un risotto crémeux, des sushis et des poissons blancs. **Bourgogne. Vignerons des Terres Secrètes. Macon-Villages blanc 2014. 6,75€. A la cave et en ligne.**



## Valeur sûre

Les amateurs de sauvignon blanc seront comblés par cette cuvée d'un excellent rapport qualité-prix. Nez intense de fleurs blanches et de pomme-poire, pointe d'agrumes et d'ananas, touche anisée-mentholée. La bouche fraîche et fruitée évolue sur des notes de menthe et de citron avec un zeste de pamplemousse. Un vin légèrement boisé, idéal avec des produits de la mer, une salade composée, des filets de poulet citronnés, un saint-félicien. **Bordeaux Cotes de Blaye. Chapelle de Tutiac 2015. 4,90€. Grandes surfaces (Auchan).**