



Vins rouges

Des rouges légers, profonds, puissants, fruités, tanniques ou délicats... l'important dans un vin rouge c'est de retrouver la sincérité de son terroir d'origine.

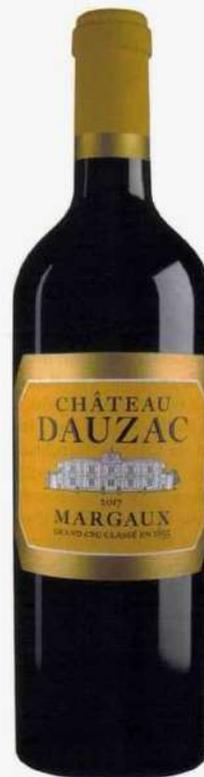


CHÂTEAU FAYAT POMEROL 2019

UN MUST

Posés sur une mosaïque de terroirs, ses 15 hectares se définissent en 31 parcelles où sables, argiles et graves se côtoient pour offrir à ce vin de propriété une complexité unique qui en fait d'ailleurs sa signature. Au nez, ce 100% merlot se révèle puissant sur des fragrances à la fois florales et fruitées de fruits noirs bien mûrs et de notes d'épices. Quant à son palais à la texture séveuse, il est tendre et velouté. Ce pomerol, dont le propriétaire n'est autre que le premier groupe indépendant de la construction, leader mondial en matériel routier, est à la fois tendre et subtil mais avec un goût affirmé.

Prix : 25 €.



CHÂTEAU DAUZAC GRAND CRU CLASSÉ MARGAUX 2017

L'EMPREINTE D'UN TERROIR HORS-NORME

Difficile de ne pas se laisser emporter par la magie d'un margaux lorsqu'on ouvre une bouteille de Dauzac. Aussi indispensable à notre cave qu'est un costume trois pièces à notre dressing, ce Grand Cru Classé est d'une cohérence infinie jusque dans les moindres détails, de la pratique de la biodynamie à la vente. Pour preuve, à partir de l'achat annuel de 12 bouteilles, on peut rejoindre le club « Château » qui permet de recevoir un présent pour son anniversaire, découvrir la propriété une fois par an, à travers des expériences et dégustations dédiées et bénéficier de tarifs très préférentiels (-20% sur le tarif boutique des vins). Bref, boire du Dauzac permet de s'ouvrir au monde très fermé des Grands Crus Classés de 1855 tout en faisant plaisir à ceux qu'on aime.

Prix : 42 €.

LE BARON DE MALLERET HAUT-MÉDOC 2019

LE VIN DE TOUS LES JOURS

Petit frère du Château de Malleret, ce « petit bordeaux », qu'on ouvre sans se poser de questions, est facile à boire et donc aimé de tous. À la fois croquant et gourmand, il s'exprime sur le fruit et rappelle par sa profondeur la noblesse de ses origines. Porté par une belle structure tannique et une finale ronde et sexy, son assemblage met en valeur le cabernet sauvignon. Un très bon rapport qualité/prix/plaisir pour un baron aux allures de prince.

Prix : 12 €.



HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES 2017 CAVE DE TAIN

UN CLASSIQUE TRÈS ORIGINAL

On tombe sous le charme de sa couleur grenat profond et ses arômes élégants et concentrés de fruits noirs, du type mûres et cassis, doublés de jolies saveurs réglissées qui viennent charmer nos narines. En bouche, on est surpris par son bel équilibre et la souplesse de ses tanins. Un élevage bois complète cette palette aromatique de notes de fumée, d'épices et de vanille. Idéal pour accompagner les viandes mijotées (bœuf ou canard). Passé dix ans, cet hermitage rouge servira d'écho parfait à des plats à base de truffes et des fromages à pâte molle. Mais pour s'offrir ce plaisir qui est aussi un privilège, il faut s'armer de patience et... posséder une bonne cave pour sa conservation.

Prix : 40 €.



CHÂTEAU FLEUR CARDINALE SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2018

L'EXPRESSION D'UN SAVOIR-FAIRE

Ce Grand Cru Classé de la Rive droite qui appartient à la famille Decoster, ancien porcelainier propriétaire d'Haviland, est le flacon adapté pour recevoir des compliments autour d'une grande bouteille de saint-émilion. Sur des arômes de fruits noirs, si son amplitude en bouche est puissante grâce à sa texture, ses tanins eux, sont à la fois souples et friands. Une finale sapide, aromatique et croquante. De mémoire de sommeliers et d'amateurs de grands crus, on n'a jamais produit meilleur vin sur la propriété ! À ouvrir à l'occasion d'un dîner de grande tenue.

Prix : 43 €.



Vins rosés

Synonyme d'apéros improvisés entre copains et de repas festifs, le rosé devenu très tendance s'apparente désormais plus à un art de vivre qu'à un vin. Avec ou sans glaçons, on en profite pour le boire toute l'année.

AMISTÀ

LA NOUVEAUTÉ DE L'ÉTÉ

Pour avoir un temps d'avance sur tout le monde et proposer à vos amis un rosé original et décomplexé dont tout le monde parlera cet été, on met une caisse d'Amistà dans sa cave, mais pas pour le faire vieillir, juste pour qu'il soit bien frais. Fruit de la rencontre entre la baronne Ariane de Rothschild et Valérie Rousselle, propriétaire en Provence du Cru Classé Château Roubine, ce vin porte bien son nom. En effet, si l'extérieur du flacon réunit le blason du château Roubine et les flèches de la famille Rothschild, le contenu quant à lui concentre tout le goût de l'excellence, du partage et de la joie de vivre de deux femmes aux destins hors du commun. Édité à seulement 5 000 bouteilles, ce rosé se révèle encore plus exclusif.

Prix : 19 €.



PHOTOS COURTESY

CHÂTEAU MINUTY ROSE ET OR 2021 A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

POUR LES PREMIERS BARBECUES EN TERRASSE

On ne présente plus ce château situé aux portes de Saint-Tropez, connu dans le monde entier pour la qualité de ses vins. Cette cuvée à fort tempérament gastronomique incarne le goût de la maison. Vinifié sous le signe de l'élégance grâce à ses arômes de pêche de vigne, de poire et de melon rose, ce vin cristallin et pur en bouche donne la sensation de boire une eau de source parfumée. Vivement les premiers soleils qu'on profite de sa fraîcheur ! À ouvrir avec ses amis de vacances même lors d'un week-end.

Prix : 25 €.

