

Télé Star Jeux  
Cuisine

Shopping

# Bouteilles en fête



LES  
VINS

## Hérésie

Sur les contreforts d'une terre cathare, l'Hérésie a trouvé son écrin. Gérard Bertrand est devenu en quelques années un géant du vin régional (après nous avoir régales sur le terrain de rugby sous les couleurs du RC Narbonne), mais il n'en oublie pas pour autant de faire du cousu main. Qu'importe qu'il produise une multitude de cuvées. L'hérésie rouge (8,20 €) est une AOP Corbières, un assemblage de grenache, syrah et mourvèdre, du genre costaud qui accompagnera viandes et gibiers de caractère.

Disponible en grande surface.



## Torus

Alain Brumont est une référence dans le madiran. Cette appellation (entre le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques) uniquement en rouge donne des vins très puissants. Avec la cuvée torus (12,50 €), Brumont en propose une déclinaison un peu plus souple et gourmande, capable de séduire bien au-delà du cercle des amateurs de vins robustes. À ouvrir malgré tout sur un plat de viande rouge ou un magret de canard.

Disponible chez les cavistes.



## Le daron

Une jolie robe grenat, des arômes de bois, des notes de fruits rouges, nous sommes bien dans le Bordelais. Mais du côté plutôt abordable. Les côtes-de-blaye offrent encore de belles bouteilles dont les prix ne suscitent pas de malaise. Le daron, c'est 85 % de merlot, 15 % de malbec et une « touche de cabernet franc », selon ses viticulteurs adeptes des comptes à 105 %. Adeptes également des rendements raisonnables et des vinifications où tout est fait pour garder le fruit. Le daron (15 €), un rouge puissant à, éventuellement, carafer et, surtout, à ouvrir pour une belle tablée d'amis ou de famille.

Disponible chez les cavistes.



## Figuière Confidentielle

Non, la Provence ne se limite pas aux seuls rosés qui arrosent les tables l'été venu. Forte d'origines bourguignonnes, la famille Combard du domaine Figuière joue même la carte du grand blanc, tout en restant dans les cépages régionaux. Avec un 100 % rolle, elle propose une cuvée confidentielle (30 €) à la robe pâle, très suave et plutôt longue en bouche, à servir avec un beau plat de poisson en sauce.

Disponible au domaine, sur le site [figuiere-provence.com](http://figuiere-provence.com) et chez les cavistes.



### Tariquet

En apéritif ou pour accompagner un poisson, ce **classic** du Domaine Tariquet porte bien son nom. Le nouvel assemblage de six cépages ne change finalement pas grand-chose à l'affaire, et on le retrouve avec toujours autant de plaisir à un prix très raisonnable (7 €) et avec un degré d'alcool, lui, de 11°, de plus en plus rare de nos jours.

Disponible en grande surface.



### Château de Malleret

En conversion bio, ce bordeaux blanc nous a séduits par sa superbe vivacité. 100 % sauvignon, donc forcément gorgé de notes d'agrumes, le **château-de-malleret** (20 €) sera un compagnon d'excellence pour des poissons en sauce, des viandes blanches mais aussi de nombreux fromages. Assurément un vin de fêtes.

Disponible chez les cavistes.



### Cousu main n° 4

Parce que le crémant mérite depuis quelques années toute notre attention, et encore plus de louanges pour son bond en avant qualitatif, et que la Cave de Turckheim nous réserve toujours de jolies surprises, jetez un œil ou plutôt débouchez (ce sera nettement meilleur) cette cuvée **cousu main n° 4** (12 €) dont l'habillage a été confié à la créatrice Fifi Chachnil. Elle a ciselé de bien beaux dessous à ce flacon, aussi pétillants que possible. Une réussite.

Disponible sur [cave-turckheim.com](http://cave-turckheim.com)



### La marété

Pourquoi diable la plupart d'entre nous ne goûtent aux vins de Savoie qu'une fois les premiers froids venus ou à l'approche des stations de sports d'hiver ? La région dispose non seulement d'une palette formidablement large, mais elle n'a pas (encore et pour longtemps on l'espère) osé la surenchère des prix pratiquée par certaines voisines. La cuvée **marété** (14 €) du Domaine Carrel François et fils est à 100 % issue du cépage altesse, cela donne un blanc épatant pour accompagner des plats exotiques ou des fromages, à pâte persillée notamment. Précisons que la **marété** peut vieillir et prendre des notes de fruits confits.

Disponible chez les cavistes.



## COUP DE ❤️

## Y A D'LA POMME

### Château du Breuil, fine et VSOP

Le château du Breuil, bâti entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle, peut s'enorgueillir d'être un des plus beaux et anciens domaines de l'appellation. N'allez pas croire pour autant qu'il soit englué dans le passé, bien au contraire. La tradition oui, pas le calva à la papa. Il suffit de humer cette **fine calvados** – la plus jeune eau-de-vie du domaine vieillie entre deux et trois ans – en AOP Pays d'Auge pour comprendre que l'on tient là une petite merveille où la puissance n'a en rien dénaturé la pomme. Et si le nez est enchanteur, la bouche l'est tout autant. Les 40° affichés se fondent dans une étonnante douceur gorgée de pommes qui séduit bien au-delà du cercle des amateurs d'eau-de-vie. Un coup de cœur ? Au moins ! À un prix très raisonnable (28 €) pour l'appellation. Dans un genre un peu plus corsé, le **VSOP** du château a passé, lui, quatre ans en fût de chêne. Le résultat (35 €) est splendide, moins direct que la **fine**, plus complexe.

Disponible chez les cavistes et sur [spiriterie.com](http://spiriterie.com)



### Coquerel VSOP

La distillerie Coquerel dans le Calvados, une affaire de famille depuis 1937, diversifie depuis quelques années sa production et, outre ses grands calvados, ses assemblages, ses cidres, elle propose aussi une collection Cask Finish, des calvas passés dans des fûts de bourbon ou de rhum, mais aussi depuis peu de gin, un classique et un autre vieilli en fût. Dans ce large éventail, c'est l'assemblage du **VSOP** (33 €) qui a retenu notre attention, imaginé par René Gilbert, le fondateur du domaine. Autant dire une recette classique, mais qui n'a pas pris une ride et offre un calvados puissant avec des notes épicées.

Disponible chez les cavistes et sur [calvados-coquerel.com](http://calvados-coquerel.com)

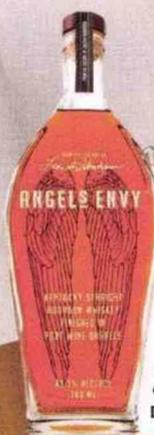


UN LIQUIDE D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## Télé Star Jeux Cuisine Shopping

LES  
ALCOOLS



### Angel's Envy

Avant de fondre dans cette bouteille ailée, ce bourbon-là a passé six ans dans d'anciens fûts de porto de chêne français. L'idée en est venue à Lincoln et son fils Wes Henderson dans leur distillerie artisanale de Louisville (Kentucky). Avec l'Angel's Envy (66 €), la région compte un bourbon de qualité de plus, clairement dans le haut du panier.

Disponible sur [whisky.fr](http://whisky.fr) et divers sites en ligne.

### Don Papa Masskara

En quelques courtes années, Don Papa a non seulement réussi à placer les Philippines sur la carte du monde des rhums qui comptent, mais aussi à se développer bien au-delà des simples boutiques spécialisées pour se glisser dans les linéaires des grandes surfaces. Le Don Papa Masskara (35 €) est au rhum infusé au calamansi, une variété locale de citron vert, au siling labuyo, un petit piment philippin, et au miel d'abeille, local lui aussi. Le résultat est tout à la fois très riche en bouche et d'une agréable douceur. Pour les fêtes, la marque a confié l'étiquette de ses bouteilles à Ornie Jackson et Guillaume Garrié, deux street artists. Le travail convient parfaitement au flacon. Bien joué!

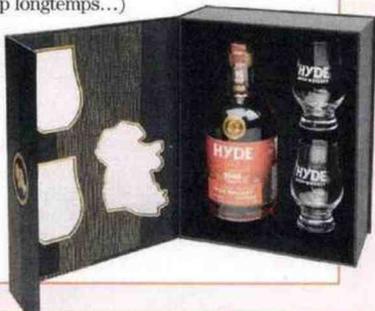
Disponible en grande surface.



### Hyde n° 8

Ce Hyde n° 8 – 1640 Stout Cask Finish nous vient de Cork, dans le sud de l'Irlande. Il est composé à 75% de whisky de grain vieilli en fût de bourbon carbonisé à la flamme et de 25% de single malt vieilli en fût de bourbon toasté. Non tourbé, il offre des effluves de café et en bouche des premières notes presque sucrées lui apportent une attaque (presque) en douceur. À l'occasion des fêtes, il s'est fait cofrer (pas pour trop longtemps...)

avec deux verres siglés (55 €) de la distillerie, qui propose toute une gamme de whiskeys vieillis dans des fûts différents: sherry, banyuls, porto...  
Disponible chez les cavistes.



### Vital

La surprise est de taille: un armagnac transparent comme de l'eau. Le domaine Laballe nous a habitués au meilleur, aussi la curiosité l'a immédiatement emporté devant cette intrigante bouteille et c'est bien aux canons du genre qu'elle répond. Avec évidemment sa personnalité propre à l'appellation Blanche Armagnac établie en 2005. Autrement dit une eau-de-vie issue des mêmes raisins mais qui n'est pas passée dans les fûts donnant la robe ambrée et dont les notes de fruits sont plus marquées. Avec souvent un degré d'alcool un peu moindre, même si ce Vital (45 €) tire à 42,9°.

Disponible sur [boutique.laballe.fr](http://boutique.laballe.fr) et chez les cavistes.



### Menthe-Pastille

138 ans après sa création du côté d'Angers par Émile Giffard, la bouteille de Menthe-Pastille s'offre un nouveau look pour les fêtes de fin d'année. En version limitée, les trois bouteilles (bleue, orange ou rose) sont ornées d'un ballon qui leur confère un look toujours plus vintage. Pour le reste, pas de changement pour cette liqueur (12 €) à base de menthe poivrée qui se déguste avec simplement quelques glaçons ou allongée d'un trait d'eau pétillante.

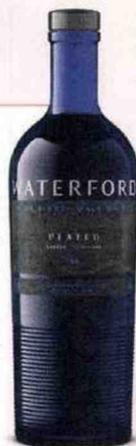
Disponible en grande surface.



### Waterford Peated Lacken

Si vous choisissez de viser très haut dans la catégorie des whiskeys irlandais, le Waterford Peated Lacken (96 €) devrait vous combler. La toute jeune distillerie Waterford joue à fond la carte locale puisque tant l'orge que la tourbe sont 100% irlandaises et que les fermiers avec lesquels travaille son fondateur Mark Reynier répondent à de stricts critères sur leur engagement environnemental. Le résultat sur le Peated Lacken est spectaculaire et avec un tourbé étonnamment frais et présent. Une bouteille d'exception. Comme le dit Bastien (Mac Ronay) à son cousin Pascal (Venantino Venantini) dans *Les Tontons flingueurs*: «Le prix s'oublie, la qualité reste.» Pour les armes comme pour le whisky.

Disponible chez les cavistes et sur [whisky.fr](http://whisky.fr)



LAGERS D'ALCOOL EST D'AMBIERREUX LA SAITE LA CONSUMER AVEC MODERATION

© SHUTTERSTOCK, D.R.