

Saveur | Demain les fêtes ! Quelques beaux vins d'ici...

Ils sont si nombreux ces porte-drapeaux de nos appellations de Nouvelle-Aquitaine, des contreforts pyrénéens jusqu'aux confins de la Haute-Vienne et de la Corrèze, en passant par tous nos autres départements. Mais comme nous ne les avons pas tous dégustés, nous avons choisi quelques coups de coeur favoris en nous promettant de faire écho à vos suggestions. Voici déjà six vins d'Aqui! Des sauvignons secs au large spectre, des liquoreux des Pyrénées-Atlantiques et de Gironde, des rouges façon Saint-Emilion et Cadillac-Côtes de Bordeaux.

HAUT BERTINERIE . Ce sauvignon qui porte haut les couleurs de l'appellation « Blaye-Côtes de Bordeaux », a décroché la médaille d'or au concours mondial ; il jouit d'une telle richesse aromatique et d'une grande aptitude au vieillissement qu'il accompagnera vos huîtres, vos coquillages ou vos Saint-Jacques mais, tout aussi bien, ouvrira le bal à l'apéritif, sans craindre le toast au foie gras : le « Haut-Bertinerie 2018 » sec, fruit de vieilles vignes, cultivé en raisonné dans le plus grand vignoble en France, élevé sur lies fines en barriques neuves avec bâtonnages réguliers, pendant dix mois, vous surprendra par son nez miel et d'acacia et la fraîcheur des arômes de pamplemousse et d'ananas. Il fait la fierté d'Eric et Frantz Bantegnies à Cubnezais en Haute-Gironde. 14,80 e – *château Bertinerie, 33620 Cubnezais, 0557687074 (vins@bertinerie.com)*



Eric Banteg

un sauvignon promesse d'un grand millésime

CHÂTEAU DAUPHINÉ RONDILLON : 200 ans que la famille Darriet possède à Loupiac le Château Dauphiné Rondillon ! Un terroir extraordinaire qui a traversé les siècles, permettant à la famille de produire un vin d'exception. « C'est un peu comme des frères et sœurs : quand on compare le liquoreux que l'on produit aujourd'hui avec un millésime de la fin des années 1930, ils se ressemblent. Notre respect pour le terroir y est pour beaucoup », souligne Sandrine Darriet-Froléon. Le Dauphiné Rondillon classique est plutôt conseillé en apéritif par Sandrine Darriet. « Le prestige quant à lui, au-delà du foie gras et des fromages bleus, se marie très bien avec de la dinde ou du poulet », poursuit-elle. En effet, la volaille, étant une viande douce, va être complémentaire tant en texture qu'en goût avec le liquoreux. *Vignobles Darriet, 8 Jean Faux O 33410 Loupiac 05 56 62 61 75 contact@vignoblesdarriet.fr*

DOMAINE DE CINQUAU . Quatre siècles que la vie de la famille Saubot se confond avec l'histoire d'un des hauts lieux du Jurançon : Artiguelouve qui vit passer les Trois Mousquetaires. C'est là sur ces sols silico-argileux et riches en galets roulés portés par les torrents pyrénéens que Pierre Saubot , vigneron indépendant, relève en 1984 le défi que lui fixe Isabelle, sa mère : créer de grands vins. Et c'est là aujourd'hui qu'est né l'Envie, une bouteille dont le 2017 moelleux (13° et 15,10€) issu du petit manseng avec ses arômes de fruits secs et d'abricots mélangés accompagnera, superbement, une escalope de foie gras de canard, sera à la hauteur d'un Ossau-Iraty ou d'un roquefort et est recommandé pour sublimer votre tarte à l'ananas ou aux pommes. Il saura aussi vieillir, au moins 6 ou 7 ans. (*contact@cinquau.fr*) 0559831041 Chemin Cinquau 64230 Artiguelouve

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE : Un blanc sec, assemblage de sauvignon, sémillon et muscadelle. Plutôt rare sur cette rive de la Dordogne, qui plus est à quelques kilomètres de Saint-Émilion. Le blanc du Château la Grande Clotte (Lussac) « est, selon l'œnologue Michel Rolland, un des premiers vignobles de la rive droite à produire un vin blanc », précise Julie Mercier, propriétaire du vignoble avec son mari Mathieu. Ce blanc, c'est la pépite du Château La Grande Clotte, ce qui fait sa notoriété. « C'est un vin avec des notes de pêches et d'abricot. Il passe très bien avec des fromages à croûte dure comme l'Ossau-Iraty ou de la fourme d'Ambert, dans un autre style », ajoute Julie Mercier. Cette dernière conseille également d'éviter les fruits de mer avec le blanc de la Grande Clotte mais de le servir sur un poulet aux morilles par exemple. 15€ *Chateau La Grande Clotte, La Clotte 33750 Lussac 06 49 77 23 97 (julie.mercier@lagrandeclotte.com)*



Julie et Mathieu

Mercier dans leurs vignes. ©Julie Mercier

CHÂTEAU BRETHOUS : A Brethous, du côté de Camblanes (Cadillac Côtes de Bordeaux), on produit cinq vins, dont quatre rouges : B de Brethous, les cuvées Classique et Prestige, la cuvée Arpèges. Alors que les fêtes pointent le bout de leur nez, Cécile Maillé Verdier nous donne des idées. « Pour un repas classique, sur un chapon, je vous conseillerais le Prestige 2014 ou 2015, un vin fin et structuré. Si vous êtes plus curieux, la cuvée Arpèges est appréciable sur un foie gras, un mélange très harmonieux ». Le Château commercialise également, en partenariat avec des producteurs locaux, des cagettes 'culture' comprenant une bouteille « B de Brethous », trois disques Pop, Folk et Rock, un livre, une BD et de la bière. Pour Noël, une cagette spéciale est en vente avec, en plus, du chocolat et une bouteille de fine de Bordeaux. *Château Brethous 28 Chemin du Jonc 33360 Camblanes 05 56 20 77 76 (chateaubrethous@gmail.com)*

CHÂTEAU CHÉREAU : Des recommandations, Sabine Silvestrini en a, elle aussi. La viticultrice est propriétaire d'un vignoble de 36 hectares étalés sur trois appellations (Château Chéreau à Lussac, Château Vieux Moulins de Chéreau à Montagne, Domaine de la Pointe à Pomerol). Les Vignobles Silvestrini élèvent quatre rouges : deux en Lussac Saint Émilion – le classique et la cuvée Égérie – le Montagne Saint Émilion et le Pomerol. Pour nos repas de fêtes, la viticultrice nous recommande un 2012 de la cuvée Égérie pour le plat. « Sur une viande dense et goûteuse comme le chapon, ce millésime va épicer un peu, apporter un côté plus juteux ». Sur le fromage, Sabine Silvestrini conseille un Château Chéreau « pas trop jeune, plutôt entre 2012 et 2015 », ou sinon de carrément marier le fromage à un blanc. *Vignobles Silvestrini, 8 Chéreau 33750 Lussac 05 57 74 50 76 (vignobles.silvestrini@wanadoo.fr)*



Joël Aubert Yoan Denéclat

Crédit Photo : aq
Publié sur aqui.fr le 04/12/2015
[Url de cet article](#)