

SÉLECTION **BETTANE & DESSEAUVÉ**

Le temps des grands moments

Après une année pareille, le temps est venu de s'autoriser quelques plages de bonne douceur. De grands vins d'après-midi, d'autres avant de passer à table et ainsi jusqu'au cœur de la nuit et même après

PAR ALAIN CHAMEYRAT, PHOTO FABRICE LESEIGNEUR



APRÈS LE CAFÉ

CHAMPAGNE

Duval-Leroy, Champagne Lady Rose, rosé non millésimé

Son dosage important a été réalisé avec la complicité du pâtissier Pierre Hermé. C'est le compagnon imprévu du chocolat blanc ou noir. Association improbable, mais qui fonctionne à merveille.
20 euros (cavistes)

CHAMPAGNE

Pol-Roger, Champagne Rich, blanc non millésimé

Cette maison de taille moyenne se démarque par la pureté et l'élégance de ses champagnes. Celui-ci, légèrement dosé, sera un élégant champagne de dessert, harmonieux et onctueux.
35 euros (cavistes)

ALSACE

Domaine Marcel Deiss, Alsace Huebuhl, blanc 2007

Jean-Michel Deiss fait partie de ceux qui bousculent l'histoire. Ce 2007 est un vin à l'équilibre moelleux, gras en bouche, avec une acidité fine qui révèle une forte salinité, le tout est d'une grande pureté.

32 euros (tél. : 03 89 73 63 37)

ROUSSILLON

La Cave de l'Abbé Rous, Banyuls grand cru Christian Reynal, rouge V.D.N. 1995

La Cave de l'Abbé Rous est surtout présente chez les cavistes et les restaurants de bonne qualité. Ce 1995 est un grand banyuls, immense dans son équilibre et sa longueur sur des abricots confits, les dattes et la mandarine.

30,50 euros (tél. : 04 68 88 72 72)

ROUSSILLON

Mas Amiel, Maury Vintage Réserve, rouge V.D.N. 2005

Sous l'impulsion éclairée d'Olivier Decelle, le Mas Amiel a été l'un des pionniers de la renaissance qualitative et commerciale de Maury. Ces vins doux naturels sont une arme absolue pour toutes les préparations à base de chocolat.

env 18 euros (tél. : 04 68 29 01 02)

PORTUGAL

Fonseca, Vintage 2007

2007 va être probablement millésimé par la plupart des domaines de Porto au vu de son évidente qualité. Ce Fonseca a une matière première raffinée, très corsée, capable de charmer aujourd'hui mais de grande garde. Un vin que vous transmettez à vos enfants.
env 60 euros (tél. : 01 53 02 44 44)



JURA
Fruitière Viticole de Voiteur,
Château-Chalon, blanc 2002

Les vins sont ici francs et nets avec une bonne régularité d'un millésime à l'autre. Ce château-chalon de robe claire, élégant et finement épicé au nez, avec une bouche minérale très pure, développe un goût de « jaune » très fin. Un vin d'épicurien.
26 euros (tel 03 84 85 21 29)

ROUSSILLON
Domaine Singla, Rivesaltes
Héritage du Temps, ambré 2002

Les vins ambrés permettent d'exceptionnels accords avec les épices et les desserts et le font mieux que beaucoup d'autres vins. Ils sont également l'alternative à un alcool de fin de repas sans trop d'alcool.
19 euros (tel 04 68 28 30 68) ►►

SÉLECTION BETTANE & DESSEAUVÉ

AVANT DE PASSER A TABLE

SAVOIE

Domaine Louis Magnin,**Roussette de Savoie, blanc 2007**

La roussette de Savoie mérite d'être revisitée. Avec son nez d'agrumes et de poire ample en bouche, elle sera parfaite avec des poissons.

13,50 euros (tel. 04 79 84 12 12)

LANGUEDOC

Domaine Saint-Jean du Noviciat, vin de pays d'Oc chardonnay, blanc 2008

Les chardonnays du sud brillent rarement par leur fraîcheur en finale. Ce n'est pas le cas de celui-ci : finement bouqueté, tendu et précis.

8,90 euros (tel. 04 67 24 07 32)

CORSE

Clos Canarelli, Corse Figari, blanc 2008

Les blancs de vermentino corses ont un raffinement en bouche qui les situe à part. L'équilibre de ce 2008 est exemplaire : un vin de grande gastronomie pour changer des châteauneufs blancs.

19,20 euros (tel. 04 95 71 07 55)

CHAMPAGNE

Alfred Gratien, Champagne Blanc de Blancs, non millésimé

Cette maison sérieuse réalise un champagne d'apéritif très pur, associant les notes minérales et celles d'agrumes. L'allonge est intense.

41,90 euros (tel. 03 26 54 38 20)

CHAMPAGNE

Guy Charlemagne, Champagne Réserve Brut Grand Cru**Blanc de Blancs, non millésimé**

Ce très bon producteur du Mesnil réalise des champagnes frais et fruités. C'est un blanc de blancs classique avec la finesse attendue. Les fleurs blanches sont ravissantes.

env. 18 euros (tel. 03 26 57 52 98)

CHAMPAGNE

R&L Legras, Champagne**Blanc de Blancs, non millésimé**

Les amateurs trouveront ici l'expression de Chouilly grand cru de la prestigieuse Côte des Blancs. Tendré, enrobe et précis, sa délicatesse impressionne.

17,95 euros (tel. 03 26 54 50 79)

VALLEE DE LA LOIRE

Domaine de la Taille aux Loups, Montlouis-sur-Loire Triple Zéro, blanc non millésimé

Jacky Blot a construit depuis près de vingt ans la renommée de l'appellation Montlouis en bulles en blancs secs ou en liquoreux. Ce pétillant de Loire est d'une buvabilité inquiétante.

10 euros (tel. 02 47 45 11 11)

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier, Champagne Brut millésimé, blanc 2000

Laurent-Perrier vient de sortir son millésimé 2000 qui a pleinement profité de la fraîcheur des caves champenoises pour parfaire sa texture délicate. Un grand effervescent est affaire de patience.

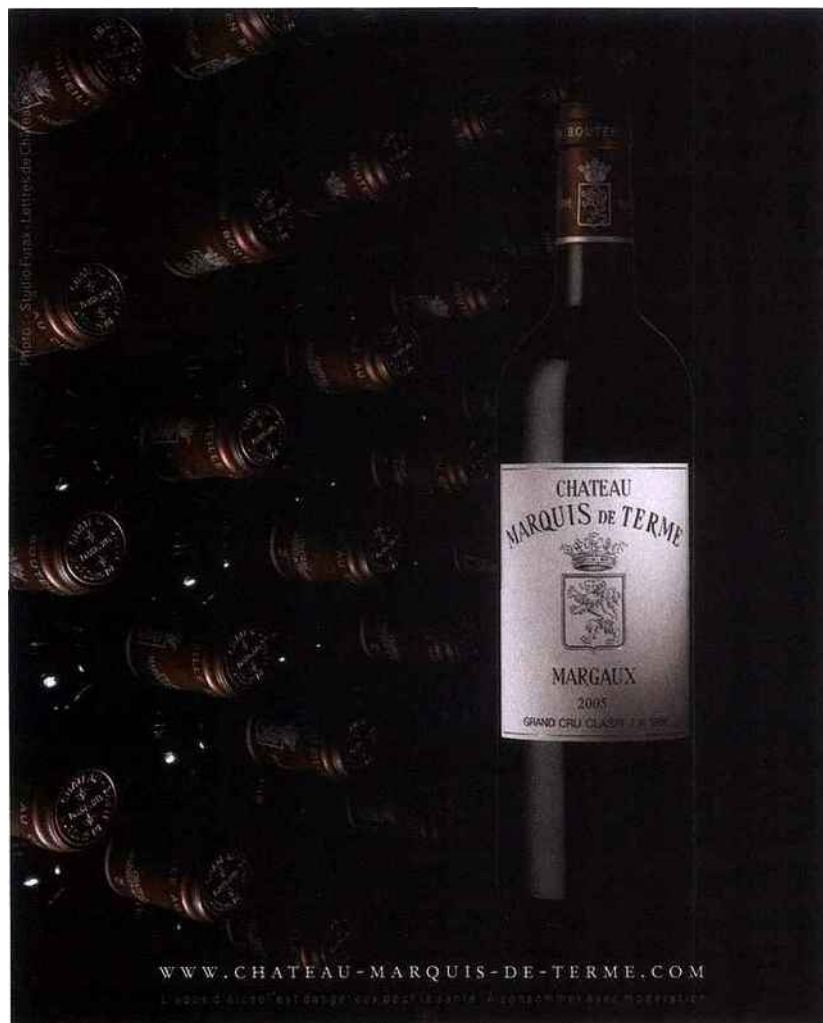
45 euros (tel. 03 26 58 91 22)

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot-Ponsardin, Champagne Vintage, blanc 2002

Souple, élégant et frais, c'est un millésimé immédiatement séduisant de cette maison, l'une des plus importantes de la Champagne avec ses arômes de fruits rouges francs et expressifs.

52 euros (www.chateauonline.fr)



WWW.CHATEAU-MARQUIS-DE-TERME.COM

L'usage d'Alcool est déconseillé aux personnes souffrant de maladies liées à l'alcoolisme.

CHAMPAGNE**Bollinger, Champagne Grande Année Rosé, 2002**

La Grande-Année est un champagne vintage de haute volée, généralement au sommet du millésime concerné. En rosé, le 2002 est souverain.

150 euros (tél. : 03 26 53 33 66)

CHAMPAGNE**Krug, Champagne Grande Cuvée, blanc non millésimé**

Krug est une brillante illustration de l'art de l'assemblage champenois. Avec ses arômes de noisette et de fruits confits, il est immédiatement savoureux.

134 euros (www.enviedechamp.com)

CHAMPAGNE**Deutz, Champagne Brut Classic, blanc non millésimé**

Cette très élégante maison d'Aÿ propose ce Brut-Classic, fruité et énergique,

gourmand et racé, toujours l'un des meilleurs de sa catégorie.

32,50 euros (tél. : 03 26 56 94 00)

CHAMPAGNE**Dom Pérignon, Champagne, blanc 2000**

Dom Pérignon n'a jamais été aussi fin ni aussi régulier qu'aujourd'hui. Avec des notes fines d'agrumes et des nuances minérales, c'est un champagne de grande dimension.

109 euros (www.chateauonline.fr)

DÎNER**BOURGOGNE****Domaine de l'Arlot, Nuits-Saint-Georges premier cru Clos de l'Arlot, blanc 2007**

Toujours le plus original et accompli vin blanc de la Côte de Nuits (climat surtout connu pour ses rouges) à base de chardonnay complété d'un peu de pinot

beurot. Pour changer avec talent des blancs de la Côte de Beaune.

45 euros (tél. : 03 80 61 01 92)

VALLEE DE LA LOIRE**Domaine de Saint-Just, Saumur Les Perrières, blanc 2008**

Les blancs de Saumur sont d'une finesse exquise et constituent un hymne à la délicatesse quand ils proviennent des meilleures sources. Celui-ci est un modèle de précision.

7,90 euros (tél. : 02 41 51 62 01)

CHAMPAGNE**Egly-Ouriet, Champagne grand cru Tradition, blanc non millésimé**

Francis Egly donne le ton à toute la viticulture champenoise par sa rigueur de travail et le délai de vieillissement de ses vins. Voilà un assemblage complexe de Verzenay et d'Ambonnay.

28,50 euros (tél. : 03 26 57 82 26) ►►

CHAMPAGNE**Gosset, Champagne Grande Réserve, blanc non millésimé**

Gosset s'est fait une spécialité de champagnes vigneux, intenses et puissants. Celui-ci montre une intensité aromatique brillante sur les fruits rouges et beaucoup d'allonge
32,90 euros (www.chateauonline.fr)

BORDEAUX**Château Angélu, Saint-Émilion grand cru, rouge 2006**

Le Château Angélu dispose d'un terroir de haut niveau, très classique du cœur de Saint-Émilion. Il s'est rapidement élevé au niveau d'un « super second » bordelais et s'impose en bouche, avec générosité et profondeur
180 euros (tél. 05 57 24 71 39)

BORDEAUX**Château Clarke, Lustrac-Médoc, rouge 2005**

Les Rothschild (branche Edmond) travaillent comme un premier cru ce vin issu de la propriété pilote de Lustrac. 2005 est ici une remarquable réussite, au corps ample, au tanin recherché, c'est un vin de style moderne, parfaitement vinifié. Un bon achat
23 euros (tél. 05 56 58 38 00)

BORDEAUX**Château Marquis de Terme, Margaux, rouge 2005**

Ce vin de Margaux, coloré, vigoureux mais raffiné, peut dans certains millésimes égaler les plus grands. Il est puissant en 2005, avec un tanin ferme et très franc, mais il faudrait l'attendre quelques années. En matière de grands vins, ne soyons jamais pressés.
33 euros (*cavistes*)

BORDEAUX**Château Palmer, Margaux, rouge 2006**

Palmer possède une sensualité immédiate qui plaît à tous, débutants ou amateurs confirmés, une saveur richement épicée et une vinosité qui tranche avec la platitude de nombreux crus voisins de Margaux
187 euros (tél. 05 57 88 72 72)

BORUGOGNE**Domaine Faiveley, Gevrey-Chambertin premier cru Cazetiers, rouge 2007**

Un changement d'hommes et de profondes mutations ont eu lieu dans ce grand domaine. Les blancs exploseront de qualité en 2008. Les rouges 2007 deviennent subitement raffinés, subtils et très élégants. Il suffisait de le vouloir
43 euros (tél. 03 80 61 04 55)

PROVENCE**Château de Pibarnon, Bandol, rouge 2007**

Le Château de Pibarnon est installé sur l'AOC Bandol dans un cirque orienté vers la mer. Les mourvèdres disposent là d'un support idéal avec du fruit et un beau volume, épicé et long
25 euros (tél. 04 94 90 12 73)

SUD-OUEST**Château Bouissel, Fronton Classic, rouge 2008**

Le vignoble, dont la moitié est plantée en cépage autochtone, la négrette, est en conversion biologique. Elles donnent un rouge équilibré, harmonieux avec une finale longue et élégante.
6 euros (tél. 05 63 30 10 49)

VALLÉE DU RHÔNE**Ferraton Père & Fils, Ermitage Le Méal, rouge 2006**

Le Méal est l'une des parcelles les plus qualitatives de la colline de l'Hermitage. Ce rouge 2006 est époustouffant. Il faut le goûter pour approcher la magie de ce terroir
90 euros (tél. 04 75 08 59 51)

BORDEAUX**Château du Tertre, Margaux, rouge 2005**

On parle peu de ce petit cru toujours aromatique, très frais et élégant qui montre une fraîcheur en arrière-bouche rare dans le millésime
42 euros (www.wineandco.com)

BORDEAUX**Château de Rayne-Vigneau, Sauternes, blanc liquoreux 2006**

Le terroir de Rayne-Vigneau ne le cède qu'à celui d'Yquem. En 2006, c'est un vin

fin, subtil, assez long. En apéritif ou, en version fête, pourquoi pas avec un homard à la crème
28 euros (www.millesima.com)

BORDEAUX**Château Guiraud, Sauternes, blanc liquoreux 2006**

Ce grand terroir revient au premier plan avec un 2006 complet, remarquablement complexe et équilibré, montrant ce qu'il était possible de faire dans ce millésime difficile
39,30 euros (www.wineandco.com)

VALLÉE DU RHÔNE**Chapoutier, Gigondas, rouge 2007**

En complément de la gamme de cette maison qualitative implantée dans le nord de la vallée du Rhône, au sud, ce gigondas enrobé et long possède une finale fraîche et réglissée
17,50 euros (tél. : 04 75 08 28 65)

ALSACE**Domaine Zind-Humbrecht, Alsace grand cru Brand riesling, blanc 2007**

Les plus réticents aux vins d'Alsace auront du mal à résister à la classe éblouissante de ce riesling issu de l'un des meilleurs grands crus de la région. Quelle pureté
54,30 euros (tél. 03 89 27 02 05)

BORDEAUX**Château Léoville-Las Cases, Saint-Julien, rouge 2006**

Propriété phare du Médoc, Léoville-Las Cases doit tout à la qualité exceptionnelle de son cœur de terroir, voisin direct de celui de Château Latour. Le 2006 ne décevra pas les amateurs de textures très riches
179 euros (www.savourclub.fr)

BORDEAUX**Château Léoville-Barton, Saint-Julien, rouge 2006**

Ce cru a rejoint l'élite suprême du Médoc grâce à l'âge et à la situation des vignes travaillées pour produire un vin le plus classiquement médocain possible. La bouche est charnue, profonde, et le tanin est net
87 euros (www.wineandco.com) ■