

7

Vins Divins



3 Nouveaux rhums macérés
Coup de chaud sur les relations Bretagne-Antilles : fruits de la passion de trois Bretons pour les îles antillaises, les punches au rhum blanc agricole et aux fruits macérés Breiz'ile s'offrent un petit coup de chaud en passant à 32°. Des classiques légèrement revisités pour gagner en intensité de goût – et en degrés d'alcool - comme le ti punch gingembre, délicieusement épicé ou de nouvelles recettes originales qui marient chocolat orange fève tonka ou fruits rouges poivre de java. De 25 à 27 € en bouteille de 50 cl



Moët & Chandon Pointe de Diamant
Moët & Chandon propose une collection spéciale, Pointe de Diamant soit deux flacons de Moët Impérial en habits de fête. Le Jéroboam Or de la Collection s'habille d'un fourreau de mailles dorées, finement ciselées, pour reprendre les contours de la matière pointe de diamant. La cravate de la bouteille, signature est représentée en laiton noir brillant. Le flacon est cacheté du sceau de la Maison. Cet habit doré n'est pas sans rappeler l'effervescence du champagne. Les connaisseurs de la Maison discernent également une représentation symbolique des touches d'or de la Résidence de Trianon à Epernay. Ce Jéroboam Or devient l'incarnation du savoir-faire Français quand il est raffiné ainsi par la main de l'homme. Une création originale façonnée à la main.

Blanc de Blancs 2005 d'Ayala

Élégant dans son flacon de fête qui souligne son caractère unique et prestigieux. Il exprime les arômes et le bouquet des grands Chardonnay. Robe jaune dorée brillante avec une belle mousse aux cordons très fins. Au nez, il exhale une belle maturité et des arômes d'agrumes, d'ananas et de fleurs blanches. En bouche, il est puissant et structuré avec une finale pure et droite lui conférant une sensation de crémeux et soyeux. La finale est fraîche, longue et agréable. Ce grand vin allie superbement caractère et délicatesse. Le Blanc de Blancs Grand Cru 2005 est une cuvée de séduction pour l'apéritif, mais également divine sur des coquilles Saint-Jacques, un turbotin rôti aux truffes ou un croquant aux poires. Pour les amateurs de grands blancs... 45 € chez tous les bons cavistes.



Le Ratafia de Champagne selon Pannier : un pur moment de suavité

Délicieux à l'apéritif dans un verre dédié aux spiritueux et servi à 8°, le Ratafia de Champagne selon Pannier se marie remarquablement avec les fromages à pâte fleurie pour un accord original et résolument voluptueux. Il peut aussi accompagner un foie gras poêlé et déglacé au Ratafia, des crêpes au beurre et au sucre ou encore une salade de fruits. C'est aussi une base originale pour l'élaboration de cocktails. 20€ la bouteille de 70 cl et 16€ la bouteille de 50 cl chez les meilleurs cavistes et épicerie fines.



MiniBlack.

Freixenet révolutionne le monde des bulles et dévoile une nouvelle façon de déguster le cava : MiniBlack. Une petite bouteille pratique et tendance avec sa coupe à visser incorporée. Bouteille 20 cl : 15 €

Barons de Blanc de Blancs : du Rothschild champenois !

Le Blanc de Blancs Barons de Rothschild affirme sa finesse par son assemblage des plus grands chardonnays de Champagne après au moins trois années de vieillissement. Robe jaune or cristalline laissant apparaître une mousse fine et un cordon persistant aux bulles délicates. Le nez dominé par les agrumes est mêlé aux pointes aromatiques d'amandes fraîches et de fruits secs. L'attaque en bouche est précise, nette, suivie d'une fraîcheur soyeuse soutenue par des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La sensation crémeuse des fines bulles ciselées est associée à une douceur minérale distinguée et persistante. Ce grand Champagne s'appréciera à l'apéritif autour de quelques fruits de mer. à table, il se mariera parfaitement avec un soufflé à la langouste, un carpaccio de saint Jacques ou de homards légèrement citronnés. Continuez à savourer cette cuvée sur un bar grillé à l'aneth et terminez en apothéose sur une tarte au citron.

Chassenay d'Arce - Pinot blanc extra brut 2005

Les vignerons de la Maison ont décidé d'isoler le cépage Pinot blanc pour élaborer une cuvée monocépage. Dans le vignoble Chassenay d'Arce, il représente 2 ha de vieilles vignes plantées dans les années 50 à 70. Ce cépage ne représente que 100 ha (dont 80 en Côte des Bar) sur les 34 000 ha que compte la Champagne. Résultat : un vin généreux et gourmand. D'où l'intérêt de l'isoler et d'en faire une cuvée spéciale à petit tirage (5 000 bouteilles/an) et dont les qualités sont mises en valeur par un dosage extra brut.

