

Régal

n° 50 - décembre 2012 / janvier 2013 * 3,90 €
TOUS LES PLAISIRS DE LA TABLE

75
RECETTES
EN **OR**

SPÉCIAL fêtes

Foie gras, poularde, saumon...
Les petits plats
dans les grands !

**Desserts
de rêve**
gâteau lune,
vacherin nuage,
bûches de folie

*Bûche praliné
caramel au beurre salé*

**Une hotte
de cadeaux
gourmands**

**Dossier
champagnes,
bordeaux,
cognacs...**

**Entrées chics
et faciles**
Céleri soufflé,
pizza de Noël,
pâtes à la poutargue

BEL. 4,40 € / LUX. 4,60 € / CH. 7,80 CHF / ESP. 5,50 € / GR. 5,20 €
IT. 5,20 € / PORT. CONT. 5,20 € / MAR. 45 MAD / DOM. SURF. 4,80 €
TOM SURF. 680 CFP / CANADA 799 \$ CA / ETATS-UNIS 6,95 USD
D. 6,90 € / TUN. 750 TND / AND. 4,50 € / PRINTED IN ITALY

uni
éditions



M 01664 - 50 - F: 3,90 € - RD

Les experts Reims

Cavistes, sommeliers, œnologues, ambassadeurs du champagne ou Masters of Wine sont aux premières loges pour dénicher la cuvée rare, la valeur montante ou la dernière perle des maisons prestigieuses. Cinq grands professionnels nous livrent avec gourmandise et passion leurs derniers coups de cœur en Champagne.

© DR MOËT & CHANDON



PHILIPPE FAURE-BRAC,
MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE 1992

Philippe Gonet

Signature, brut, blanc de blancs

« D'une belle robe d'or aux reflets verts, ce champagne s'ouvre sur un nez de zeste de citron et de pamplemousse, puis de fruits jaunes comme la mirabelle. Souple et charmeur, il habille sa structure ferme par des formes généreuses. Ample, long et mature, c'est un superbe blanc de blancs. À savourer à l'apéritif ou avec des crustacés, des coquillages ou du poisson fumé. » 30 €

Damien Coutelas

Cuvée Osiris

« Robe jaune paille avec des bulles fines, abondantes, qui forment une collerette de mousse délicate et persistante. Le nez est puissant mais élégant. Il révèle des fruits frais du verger, ainsi que des notes florales. L'aération confirme un boisé fin avec des notes de vanille et de pain grillé. La bouche est ample et harmonieuse. La structure est puissante et étoffée. La finale est longue et épanouie. Un beau champagne de table, qui allie qualité et originalité. » 35 €



© DAVID COULON



CHRISTOPHE MACRA,
MASTER OF WINE ET CAVISTE
CHEZ APOGÉ À PARIS

Barons de Rothschild
Cuvée Brut

« Un assemblage classique de chardonnay (60 %), pinot noir et pinot meunier, dont une majorité de grands crus mais avec une forte proportion de vin de réserve (40 %). Un Champagne puissant, avec beaucoup de complexité, une matière très mûre, une finale crayeuse, et une longueur remarquable. Impressionnant! » 43 €

Billecart-Salmon

Cuvée Extra-brut 2004

« Implantée au cœur des grands crus de la Montagne de Reims, la maison Billecart-Salmon signe cette belle cuvée pinot noir (70 %) chardonnay (30 %), vinifiée sous bois (pour 20 %) et longuement vieillie en cave. Un extra-brut où la maturité du fruit et le volume feraient presque oublier l'absence de dosage. Très réussi! » 58,40 €



© VIRGINIE GARNIER



LAURA VIDAL,
SOMMELIÈRE
RESTAURANT FRENCHIE

Comte Hugues de la Bourdonnaye
Cuvée Brut nature

« C'est un vrai champagne de plaisir, ce pinot meunier (90 %). Sans dosage ni soufre à la mise en bouteille, il est d'une netteté et d'une gourmandise incroyable, parfait pour l'apéro! Sur les conseils passionnés du vigneron, n'hésitez pas à le frapper sur glace. » Environ 28 €

Pascal Doquet

Brut grand cru blanc de blancs
2002

« Un Champagne de gastronomie! Un crémeux sans pareil, à carafier de préférence. Cette cuvée qui nous vient du Mesnil-sur-Oger est issue de l'agriculture biologique. Elle se laisse apprécier avec des fruits de mer ou des viandes blanches. Bonne nouvelle si votre caviste n'en a plus, ce 2002 est encore disponible au domaine. » Entre 50 et 60 €.

