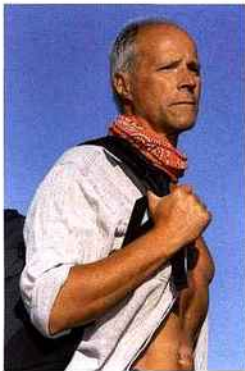


GASTRONOMIE ■ LE VIN DES HOMMES

L'ACCORD *mecs-vins*

*Le vin est un univers de sensations, de textures, de goûts tellement divers...
Chacun peut y trouver le flacon en accord avec son tempérament.*



le baroudeur

IL PRENDRA DANS SA BESACE UN FAÏTE DU MONT 2006. Ce rouge siglé « Terra Ventoux » a du corps et du coffre, de l'épice et du fruit. Il le fera tourner dans sa bouche avec une terrine de lièvre aux noisettes. Ou, s'il est gourmet, avec une salade de pommes de terre aux truffes et à la crème, qu'il aura pris soin d'emporter dans un Tupperware.



EN VENTE ENTRE 4,50 ET 5 EUROS CHEZ AUCHAN.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



le raffiné

IL APPRÉCIERA LA CANOPÉE, UN JURANÇON SEC qu'en son « Domaine de Cohaupé », Henri Ramon-teu concocte avec du petit manseng cueilli en novembre. Ce vin à la fois sec et gras marie en bouche la douceur du miel et la vivacité des agrumes. Une expérience à tenter avec de la volaille ou du poisson en sauce, ou même du foie gras. Le millésime 2006 a valu au sorcier Ramon-teu moult récompenses, notamment d'être élu vigneron de l'année 2008 aux *Wines Awards* en Allemagne.



EN VENTE 22,50 EUROS SUR WWW.CAUHAPE.COM. OU À GOÛTER AU RESTAURANT LE CYGNE, À GUNDERSHOFFEN (BAS-RHIN).



l'épicurien

IL SE RÉGALERA AVEC UN VINTAGE 2006 DU « MAS AMIEL ». Les connaisseurs situent ce domaine au top pour les vins doux naturels de Maury, dans les Pyrénées-Orientales. Celui-ci est issu de grenache noir dont la fermentation a été stoppée à mi-course par l'ajout d'alcool. Résultat, un vin de dessert laissant sur les papilles un velours de cerise noire et de cacao. Idéal avec un gâteau au chocolat.



EN VENTE AUTOUR DE 15 EUROS CHEZ VINS SUR 20 (MARLY), AUX ÉTS PAUL KIHIL (SARREGUEMINES), À L'AMPHORE (MUTZ), AU SUPER U DE BRIEY.



le dandy

IL S'ÉCLATERA AVEC LE X NOIR DE CHEZ « ACKERMAN ». D'abord pour son excentrique bouteille noire ornée d'une étiquette fuchsia. Ensuite pour son fin pétilllement qui chatouille le palais. Enfin pour sa fraîche saveur de pamplemousse, due au pineau d'Aunis, le plus vieux cépage des bords de Loire qui, dit-on, charmait déjà Henri III Plantagenêt il y a huit siècles.



EN VENTE AUTOUR DE 6 EUROS EN GRANDES SURFACES (CORA, MATCH), OU À LA BOUTIQUE EN LIGNE WWW.ACKERMAN.FR

NICOLAS HOLBERG