

LE VIN

Des vins de fête ? Des bulles avant tout !

Pour fêter dignement le passage vers cette nouvelle année, vous allez être nombreux à faire sauter les bouchons de champagne. Alors, autant en boire un bon. Sans oublier que pour moins cher, un excellent mousseux fera parfaitement l'affaire.

par Philippe de Cantenac



Champagne Mercier Brut Réserve

La marque de champagne Mercier revient sur le devant de la scène avec une nouvelle cuvée de caractère. Construite autour d'une sélection intéressante de vins de réserve, celle-ci dévoile de manière inattendue le style Mercier : frais, fruité, intense et spontané. Avec sa belle structure en bouche, et un assemblage de pinot noir, meunier et de chardonnay, le Mercier Brut Réserve dévoile une belle robe dorée intense. Au nez, il offre des arômes d'agrumes confits, d'abricots et de raisins secs. Les fruits secs, avec des notes d'amandes et de noisettes se mêlent aux

notes plus sucrées de nougatine, de caramel et d'épices douces. La complexité aromatique se poursuit avec les notes de torrification, de cacao et de brioche toastée.

Notre sélection : Champagne Mercier Brut Réserve. Prix : 26 euros chez les cavistes.

Garde : Assez longue dans une bonne cave.
Accords mets-vin : la maturité des pinots lui permettra d'accompagner parfaitement tout un menu de fête : coquille Saint-Jacques à la crème, filet de bar grillé au fenouil ou suprême de volaille, aiguillettes de comté, feuilleté de pommes au caramel.

Champagne Boizel Joyau de France Rosé 2004

Voilà un beau champagne rosé avec une robe très brillante, rose clair avec de légers reflets cuivrés, parcourue de bulles fines et vives.

Le nez est raffiné, discret au début ; il s'ouvre ensuite sur des notes délicates de petits fruits rouges frais (fraise des bois, cassis) évoluant vers des arômes plus intenses, confiturés et miellés (acacia) avec des touches intéressantes de rhubarbe, et d'épices douces (cannelle). En bouche, ce grand vin surprend par sa complexité

et sa fraîcheur. Sa structure est ample aux tanins très fondus et sa matière belle et satinée. Puis se dévoilent des saveurs de cerise griotte, de cassis et d'amandes fraîches.

Notre sélection : Champagne Boizel Joyau de France Rosé 2004. Prix : 91,50 € chez les cavistes.

Garde : plus de dix ans.
Accord mets-vin : à l'apéritif bien entendu, mais également sur des desserts à base de fruits rouges.



L'Origine d'Ackerman : élégance aux bulles fines

Cette cuvée de vin mousseux de qualité supérieure regroupe sept cépages du Val de Loire. Chacun des cépages a été récolté à l'optimum de sa maturité, et un travail d'assemblage très minutieux a permis d'en magnifier l'expression. Le choix de l'absence totale de sucre dans la liqueur d'expédition permet d'exprimer la plénitude de cette cuvée et se justifie par une excellente maturité des raisins lors de la récolte,

conjuguée au très lent élevage sur lies. À découvrir.

Notre sélection : L'Origine d'Ackerman. Prix : 11,90 euros chez les cavistes.

Garde : à boire plutôt sur son fruit dans les cinq ans.

Accord mets-vin : cette cuvée, sans dosage, peut accompagner un repas mais brillera sur des fruits de mer, Saint-Jacques et poissons fins.

Agenda œnologique

Les Ateliers de l'Échanson
Jeudi 23 janvier : verticale du Clos des Menus (saint-émilion grand cru)

Pour mieux comprendre l'évolution d'un grand vin au cours des années, venez déguster plusieurs millésimes du Clos des Menus, en appellation saint-émilion grand cru. Suivez le changement des arômes au fil des millésimes, en passant du fruit frais aux fruits confiturés, jusqu'aux notes dites tertiaires (tabac, truffes...).

Jeudi 23 janvier, à partir de 19h30, à L'Échanson, 1, rue Lakanal, à Grenoble. Tél. : 04 76 85 05 17.

Prix : 33 euros.

86^e marché aux vins d'Ampuis - côte-rôtie

Le marché aux vins d'Ampuis-côte-rôtie est le rendez-vous des amateurs des vins de la vallée du Rhône septentrionale. 200 vins de 60 domaines et maisons sont proposés à la dégustation : l'occasion unique de se monter une cave de rêve ! Au programme : quatre jours de dégustations et près de 14 000 visiteurs rassemblés autour des vins de côte-rôtie et des appellations voisines des côtes du Rhône septentrionales (condrieu, cornas, crozes-hermitage, hermitage, saint-joseph et saint-péray).

Du vendredi 17 janvier au lundi 20 janvier, à Ampuis.

Marché de la truffe et produits du terroir

Dimanche 19 janvier, 9h30/18h. Saint-Antoine-l'Abbaye 04 76 36 46 03

25^e Salon Intervin

Par la C.A.V.E. Les 25 et 26 janvier, 10h/19h. Salle des fêtes Place Miremont Vienne - 04 74 53 80 30