

Les meilleures  
recettes

# Cuisine et Vins de France

Décembre - Janvier N°131 - 3,30 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

Numéro  
exceptionnel  
Spécial fêtes

A l'honneur  
foie gras, homard,  
saint-jacques,  
volailles, gibiers...  
et divins desserts



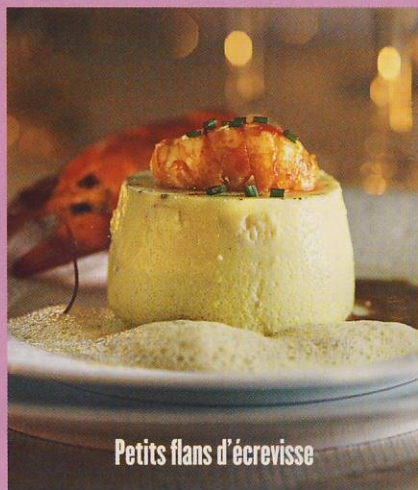
82 vins choisis  
pour vous  
à partir de 3,60 €

84  
recettes  
de rêve

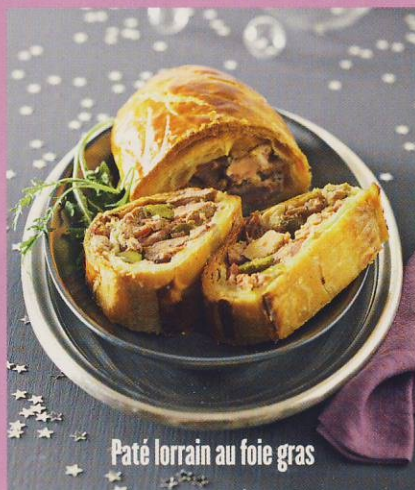
Sublimez vos réveillons



Salade César au homard



Petits flans d'écrevisse



Pâté lorrain au foie gras



Boules de Noël

T 01068 - 131 - F: 3,30 € - RD



## Accords marins

### Lirac Domaine du Mayran 2007 - env. 9 €

Avec le bar aux châtaignes

Frédéric et Bernard Duseigneur avaient imaginé avec Philippe Faure-Brac cette Odyssée pour l'été, mais je préfère leur rouge avec des châtaignes, car de sa vinification en biodynamie il tire une énergie hors des saisons. On le croit léger, il est complexe, on l'imagine tendre, il est ferme. Son nez fruité signe la qualité des raisins menés à bout par Frédéric. Et s'il s'assagit au palais, ce n'est que pour revenir en finale. Le bar pourrait en prendre ombrage... que nenni, il sourit à tant d'audace. **Cavistes.**

### Pessac-Léognan

#### La Croix de Carbonnieux 2007 - 12 €

Avec les raviolis de homard

Second d'un grand de Pessac, ce blanc affirme la tendresse du goût subtil des graves, ces cailloux blancs qui jonchent le sol de ses vignes, d'autant qu'en 2007 le vignoble a tiré son épingle du jeu des vendanges, avec des vins riches, fins, élégants. Les agrumes dominants au nez se retrouvent dans un palais gras et confiant en son avenir. On peut le déboucher sur-le-champ des fêtes de fin d'année et le conserver en cave. **Nicolas.**

### Champagne brut Fleury 1995 - 39 €

Avec les saint-jacques au curry thaï

Quel plaisir de savourer un champagne de plénitude, surtout lorsque le millésime est grand et particulièrement soigné chez le premier vigneron converti au bio en Champagne. Des notes de rancio, beurre, brioche, miel et raisins secs, la complexité dans la légèreté pour des bulles en liberté... On imagine qu'après 14 ans passé en bouteille, le vin, pur et d'une longueur inouïe, ne peut s'arrêter de raconter la légende de son pinot noir devant un saint-jacques à l'écoute. **A la propriété.**

### Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie Château du Cléray - 10 €

Avec le turbot braisé au beurre d'herbes

Pierre Sauvion est à la tête des vinifications de cette propriété traditionnelle du Muscadet et il le fait avec autant de jubilation que son père et son oncle avant lui. Jardins Secrets est un must dans l'univers du "sur lie". Assemblage de 6 terroirs, élevage court de 8 mois sur lie, drapé dans sa minéralité, il offre l'étoffe des meilleurs blancs de Loire, même si le melon n'a pas encore l'aura des grands cépages. **Cavistes du Sud-Ouest.**

### Anjou Château de Fesles 2006 - 12 €

Avec la salade César au homard

Fesles est une signature en matière de chenin botrytisé, mais il crée aussi l'écart sur ses blancs secs. Le style de ce La Chapelle est aristocratique, le cépage blanc s'habille d'un smoking-nœud-pap' qui lui va à ravir, et ce n'est pas le homard qui s'en plaindra. Il s'ouvre sur des notes de cire puis, plus exotique, prend la route des épices et revient tendu, minéral, sur les notes fumées de sa Loire natale. Il restera longtemps présent alors que le homard, lui, aura disparu. **A la propriété.**

### Champagne brut Mumm de Cramant - 59 €

Avec l'effeuillé de saumon aux perles de hareng

Cette cuvée d'exception de la maison Mumm a toujours eu la faculté de transporter son dégustateur ailleurs, vers la lumière minérale de l'hiver champenois, vers la pureté presque tactile de ses matins clairs. Délicat et pur, il se distingue par son exceptionnelle longueur, griffée du sol crayeux et du chardonnay champenois dans une seule année. Signe de la tradition, son étiquette au coin corné est une réplique de la carte de visite du fondateur. A recette originale, vin unique. **Cavistes.**

Voir nos adresses en fin de journal