



**VIN DE LA SEMAINE. Domaine Duseigneur**  
**BLANC DUSEIGNEUR 2009**

60 % de bourboulenc, 30 % de clairette et 10 % de grenache blanc, tel est l'assemblage qui a donné naissance à cet AOC Lirac blanc. Une cuvée élégante et résolument aromatique.

**DÉGUSTATION.** Tout commence par une magnifique robe jaune, dotée de beaux reflets brillants. Vient ensuite le nez qui révèle une véritable complexité aromatique, orchestrée par les fruits du verger assez mûrs. En bouche, après une attaque franche, il dévoile de jolies notes florales et minérales. Une cuvée qui offre un beau volume, de l'équilibre ainsi qu'une belle fraîcheur. Idéalement servi autour de 10° C, il séduit les amateurs dès l'heure de l'apéritif, accompagné d'acras de crabe ou de crevettes marinées. A table, ce millésime 2009 joue parfaitement des accords avec un plateau de fruits de mer, des rougets simplement grillés ou encore une sole. Il apprécie également la compagnie de fromages comme le reblochon, le chaource et certains chèvres. Cavistes 15 € environ. ♦

■ **Domaine Duseigneur**  
 Rue Nostradamus 30126 Saint-Laurent-des-Arbres  
 Tél. (0)4 66 50 02 57  
<http://www.domaine-duseigneur.com>

**BOISSONS. Badoit**  
**L'ART DE LA TABLE ET DE LA FÊTE**

Rouge, intensément pétillante, verte, finement pétillante, Badoit a créé une série collector chic et design pour éteindre sa soif de création.



**BULLES.** Depuis l'année dernière, Badoit, l'eau pétillante, fait appel, par concours d'étudiants « l'art s'invite à table », à de jeunes talents de l'École nationale supérieure des arts décoratifs, pour personnaliser ses bouteilles de fin d'année. Une cinquantaine a « bullé » autour du projet, après s'être imprégnée de l'identité de l'entreprise. 15 finalistes ont été sélectionnés, les uns ont joué sur un effet de dentelle, d'autres sur la transparence, d'autres ont reproduit la bulle à l'infini... Deux prix, l'un de 5 000€, l'autre de 2 000€ étaient en jeu ! Cette année, le lauréat, Guillaume Hugon, très inspiré par les bulles, les décline en une création chic et festive ! Coup de cœur du jury, la simplicité, la pureté et le minimalisme de l'œuvre de Valentin Fontaine ont retenu aussi l'attention du magasin Colette, qui les propose à l'unité ou en coffret collector évoquant un sablier. A saisir dès novembre pour les collectionneurs et les amoureux de l'art de la table ! ♦ M.C.-G.

■ 1,99€ l'unité et chez Colette 3€ l'unité, 10€ le coffret collector.

**BOISSONS. Monin**  
**SIROP APPLE PIE**

Depuis plus d'un siècle, la grande maison de sirops, nous régale régulièrement de nouveautés. Aujourd'hui, elle nous ramène en enfance et lance le sirop apple pie.

**POMMES.** Enivrez-vous de cette odeur de tarte aux pommes qui cuit au four, du parfum de la cannelle et imaginez la boule de glace à la vanille et (ou) la crème anglaise qui l'accompagne.

A utiliser aussi bien en cocktails qu'en boissons chaudes ou en cuisine, pour régaler tous les amoureux de la tarte aux pommes. Dégustez-le, par exemple, dans un latté gourmand, un milkshake savoureux ou servez-le simplement avec votre pâtisserie favorite. Les applications sont infinies... ♦

■ La bouteille de 70 cl. 7,50€. Disponible sur le site <http://www.moninshopping.com>



**Dégustation**

Pour fêter les 6 mois d'existence de la boutique Saveurs de Bacchus à Châteauneuf (40, place des pins - (0)4 93 42 72 62 - [info@saveursdebacchus.com](mailto:info@saveursdebacchus.com) - [www.saveursdebacchus.com](http://www.saveursdebacchus.com)), une dégustation gratuite de champagne aura lieu du 4 au 7 novembre, avec une remise pour toute réservation d'achat de champagne Paillard, Thiénot, Jeeper, Devaux.

**Gigondas**

Le cru Gigondas invite un public de professionnels (sommeliers, cavistes, importateurs, presse spécialisée vin et culture...) à participer à une dégustation exclusive au musée Martin Gropius Bau à Berlin le 9 novembre prochain. Cet événement aura lieu à l'occasion de la rétrospective du grand peintre français Pierre Soulages. L'AOC Gigondas proposera à ses invités une visite privée de l'exposition et une dégustation commentée de ses vins par le sommelier Guido Hube en lien avec les œuvres du maître. Les invités pourront également découvrir les vins de Gigondas, rosés et rouges de différents millésimes, en dégustant librement une quarantaine de cuvées autour d'un buffet dînatoire en compagnie de représentants de l'appellation dans le cadre prestigieux du musée. Cette manifestation s'inscrit dans la démarche entreprise depuis de nombreuses années par l'appellation Gigondas qui souhaite renforcer le lien entre les vins de l'appellation et des projets culturels et artistiques.

**Vallée du Rhône**

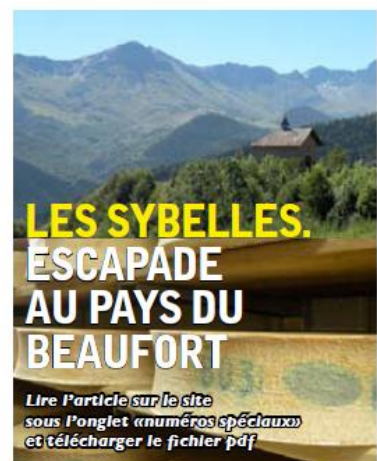
La sixième édition de « Découvertes en vallée du Rhône » se tiendra du mardi 1er au dimanche 6 mars 2011. 14 salons-dégustations se tiendront au cœur du vignoble, où plus de 700 exposants, producteurs et négociants présenteront les vins AOC de la Vallée du Rhône à un public strictement professionnel. Organisée tous les deux ans, cette opération se positionne comme le grand rendez-vous d'affaires des appellations rhodaniennes, permettant à la fois, une meilleure connaissance des vins et des metteurs en marché de la Vallée du Rhône. Les inscriptions sont ouvertes sur <http://www.decouvertes-vins-rhone.com>.

**Sommelier**

Les inscriptions pour le concours du meilleur jeune sommelier de France 2011, trophée Duval-Leroy, seront ouvertes en février 2011. La finale se déroulera à Vertus, du 26 au 28 novembre 2011.

**100 % nature**

La 3<sup>e</sup> cuvée du « Carnet de vigne » Omnivore, 200 vins nature goûtés et sélectionnés par Sylvie Augereau, ainsi que 200 cavistes nature, vient de paraître aux éditions Hachette pratique (250 pages - 14,90€).



Lire l'article sur le site sous l'onglet «numéros spéciaux» et télécharger le fichier pdf