

LE FIGARO

TV

MAGAZINE

tvmag.com

www.lefigaro.fr

SUPPLEMENT A VOTRE QUOTIDIEN - LE FIGARO - N° 20 456 - 08/05/2010 - N° CPPAP : 0411 C 83022



Adulée
par France 5,
courtisée par la pub,
convoitée par les chaînes

Alessandra SUBLET

Pourquoi
tout le monde
se l'arrache

ROBERT PIRES
ET JESSICA
Amour, foot
et télé



À apprécier dès aujourd'hui

À petits prix, ces vins de soif et de plaisir se savourent jeunes

La ficelle- de-saint-pourçain 2009

Assemblage : 75 % gamay, 25 % pinot noir.

La légende veut que le client du bistrot ne paie que ce qu'il a consommé, une « ficelle » permettant le calcul. Rouge clair, fruité, léger, gouleyant, espiègle, ce vin de soif et de casse-croûte sorti début décembre nous rappelle que 2009 est le premier millésime sous le signe de l'AOC accordée aux vins de Saint-Pourçain.

Servir (12 °C) avec charcuteries, pizzas, viandes grillées...

Garde : un an ou deux maxi.

Prix : env. 4 €* (à partir de 12 bouteilles) au 04 70 45 42 82, ou cavistes.



« Bastide de la Verrerie » 2006, côtes-du-luberon 2006

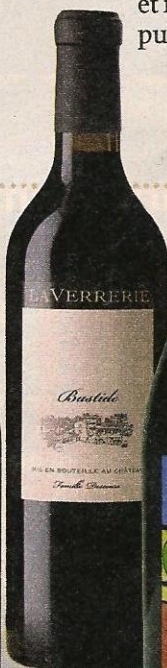
Assemblage : 75 % grenache, 15 % carignan, 10 % syrah.

Les vins « Bastide de la Verrerie » sont issus du vignoble du château de la Verrerie, qui produit des vins réputés en blanc et en rouge (plus corsé et concentré). Un 2006 couleur grenat, des arômes et saveurs de petits fruits rouges et noirs. Séduisant, agréable et facile à boire, il ne manque pas d'une certaine corpulence avec une note moelleuse en finale.

Servir (14 °C) avec toutes les viandes et des fromages légers.

Garde : 5 ans.

Prix : 9 €* départ au 04 90 08 32 98.



Mayran, cuvée Minha Terra, côtes-du-rhône 2009

Assemblage : 70 % cinsault, 15 % grenache, 15 % syrah.

Une robe grenat à reflets violines, limpide. On retrouve, au nez comme en bouche, des arômes de cassis, de mûre. Un vin élevé en bio-dynamie et pour être bu sur sa jeunesse, rond et fruité, flatteur. Il mérite d'être ouvert un peu à l'avance pour mieux exprimer ses arômes.

Servir (15 °C) avec une cuisine provençale et méditerranéenne.

Garde : pas plus de 3 ans.

Prix : env. 9 €* chez les cavistes ou au 04 66 50 02 57



FOCUS

Les Ollieux « Capucine », vin de pays de l'Aude 2009

Assemblage : 25 % carignan, grenache noir, syrah et merlot à égalité.

Des notes de fruits rouges confits et, en finale, une agréable saveur acidulée, guilletterie.

Pas compliqué, il s'ouvre grâce à une capsule à vis.

Prix : 4,90 €* chez les cavistes.



J. Hauller & Fils, pinot blanc 2008

Une robe pâle à reflets verts, claire et limpide, des arômes de fruits blancs frais et mûrs.

Fluide en bouche, sec - d'une douceur à peine perceptible - il est tendre et nerveux, frais et léger avec des notes d'agrumes. Il se termine sur une pointe d'acidité (de vivacité).

Servir (8-11°C)

en apéritif, avec une quiche au saumon, un gratin de légumes.

Garde : 2 ans

Prix : 4,55 €* dans les Intermarché et Ecomarché.



*Prix indicatifs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Avec les sustis,
les Grands Blancs donnent le ton !

Élégant et structuré, délicatement aromatique,
le Riesling d'Alsace souligne la subtilité des poissons crus.

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



Alsace
Les Grands
Blancs

VinsAlsace.com

