

Challenge^s

DOSSIER SPÉCIAL

SOIES DE FÊTES

Rédaction en chef : **Caroline Brun**, Agence Forum News.

Dégustations et rédaction : **Gérard Muteaud**

Champagnes

9 cuvées hors catégorie

Ils sont issus des meilleurs terroirs et ont vieilli sur lies de longues années en cave avant d'atteindre leur plénitude. Subtils et sophistiqués, ils représentent la quintessence des grands vins de Champagne. Pour les grandes occasions.



Duval Leroy Clos des Bouveries 2006

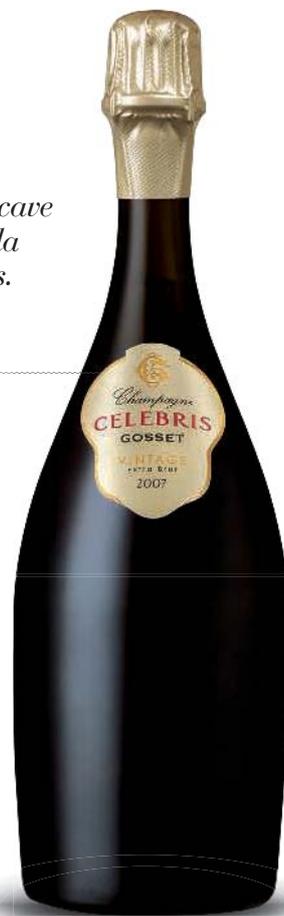
Adossé au village de Vertus, ce clos planté de vieilles vignes de chardonnay est le témoin précieux des impacts du climat sur l'expression du vin. Monocépage, monoparcélaire et monomillésimé, la cuvée est vinifiée pour moitié en fûts de chêne, ce qui lui confère une texture intense et soyeuse et une pureté minérale qui lui fait traverser les âges. Le 2006 magnifie une année pourtant difficile.

90 euros.



Gosset Celebris 2007

Dix ans de cave, c'est le temps nécessaire à cette cuvée pour atteindre une forme de plénitude qui se prolongera pendant encore de longues années. Au bouquet de notes grillées et briochées s'ajoute la fraîcheur d'une pointe d'épices et d'agrumes (pamplemousse rose) que l'on retrouve en bouche. Un immense flacon que Michel Guérard associe avec un pigeon servi avec son foie gras de canard caramélisé. Mais la cuvée se mariera tout aussi bien avec des langoustines poêlées au piment d'Espelette ou un turbot au gingembre et citron vert. **140 euros.**



Bollinger grande année rosé 2007

♥ D'une impeccable précision aromatique, cet assemblage de 14 crus (70 % pinot noir et 28 % chardonnay) est un enchantement. Un rosé comme on en compte peu, aux arômes de groseille, de figue séchée et de tabac hollandais. En bouche, les notes de kirsch et de mirabelle se mêlent à une texture d'une infinie séduction. Servir sur un pigeon, un canard laqué ou un crumble rhubarbe et fruits rouges. **115 euros.**

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Philipponnat Clos des Goisses 2009

♥ Vin intense et parfaitement structuré doté d'une remarquable longueur. Notes toastées et épicées (poivre blanc) évoluant sur des arômes fruités (griotte, agrume). Il accompagnera des plats de grands goûts, comme un chapon truffé, le gibier, mais aussi le homard et les fromages à pâte molle. **185 euros.**



Lanson Noble Cuvée 2002

Construite autour de chardonnay (70 %) et de pinot noir issus de grands crus, cette cuvée créée il y a près de quarante ans touche à son sommet dans le millésime 2002. Les arômes d'agrumes confits, de poire et de fleurs blanches se mêlent aux notes grillées et briochées dans un mariage idéal. **90 euros.**



Domaine Ruinart blanc de blancs 2007

Dans un millésime solaire (les vendanges ont débuté en août), le dernier opus de la maison Ruinart exprime la minéralité de la craie grâce à des chardonnays issus uniquement de grands crus. Entre onctuosité et tension, la bouche ciselée est marquée par des notes d'agrumes jaunes et verts (yuzu, pamplemousse). A boire sur un carpaccio de saint-jacques au radis noir et à l'huile d'olive. **170 euros.**



Roederer blanc de blancs 2010

♥ Pur et tendu, associant la vibration des agrumes (citron confit) à la tendresse des fruits jaunes (mirabelle...) sur des notes gourmandes de viennoiseries, le vin révèle toute la fraîcheur crayeuse des chardonnays d'Avize. Une subtile gourmandise dont on ne se lasse pas. **80 euros.**



Joseph Perrier Cuvée Joséphine 2008

Osez, osez Joséphine ! Assemblage de chardonnay (54 %) et pinot noir issus de premiers et grands crus vieillis six ans en cave, cette cuvée au fin cordon de bulles séduit par ses arômes de fruits secs et d'épices et son parfait équilibre entre vivacité et vinosité. Le pinot, lui, apporte l'intensité de ses saveurs fruitées et épicées, et le chardonnay ses sensations pâtisseries. **120 euros.**



Salon 2007

Du champagne considéré comme une œuvre d'art. La tension minérale comme un éclat de lumière froide échappée de l'« Outrenoir » d'une toile de Soulages, la note saline qui grimpe dans les aigus comme la trompette de Clifford Brown dans *Georges Dilemma* (58e seconde) et le vin qui se déroule comme le balancement du piano de Richie Powell et la rythmique de Max Roach ! Il y a tout ça dans un verre de Salon 2017. Et bien plus encore. Indispensable et hors de prix : **390 euros.**

Champagnes

Le haut du panier

de 37 à 70 euros

Dans cette catégorie ultra-premium figurent les cuvées spéciales de maisons prestigieuses et de vigneron de haut vol. Des vins qui vous garantissent un voyage hors de l'ordinaire.



Billecart-Salmon cuvée sous-bois

♥ Vinifié en fûts de chêne et longuement mûri, près de sept ans, sur lies, cet assemblage des trois cépages champenois dévoile des notes de fruits secs, de fruits blancs et d'agrumes frais. En bouche, la texture crémeuse et rafraîchissante se prolonge sur des saveurs de pains au lait. Servir sur une côte de veau aux girolles. **63 euros.**

Franck Bonville La Trilogie 2012

Bel exercice de style réalisé par Olivier Bonville que cette déclinaison des trois grands crus de la Côte des Blancs. Dosés en extra-brut (2 g/l), ils expriment chacun les nuances de leur terroir crayeux : généreux et minéral pour Pur Avize, rond et savoureux pour Pur Oger, droit et iodé pour Pur Mesnil. **45 euros l'unité.**



Philippe Gonet TER Blanc

Il ne s'agit pas là du train express régional, mais d'une cuvée associant trois grands terroirs de chardonnay : Le Mesnil, Oger et Ludes. Un vin placé sous le signe de la vivacité et de la finesse avec ses notes d'agrumes frais et sa bouche souple et crayeuse. Idéal pour accompagner un bar au fenouil. **45 euros.**

Lenoble grand cru blanc de blancs Mag 14

Un chardonnay issu de la vendange 2014 intégrant des vins de réserve (40 %) vieillis en magnum sous liège. Un vin expressif, aux notes de fruits mûrs (pêche blanche, mirabelle) à la texture onctueuse qui magnifiera des saint-jacques snackées au zeste d'agrumes. **52 euros.**



Drappier blanc de blancs

Ce (presque) pur chardonnay de la Côte des Bar, assaisonné de 5 % de pinot blanc de l'excellente maison d'Urville séduit par ses arômes de pêche blanche, de poire et ses notes florales. Bouche crémeuse, gourmande et minérale. Servir sur ris de veau braisé. **36 euros.**



Maily extra-brut 2011

Assemblage de 35 parcelles de pinot noir et de chardonnay spécialement sélectionnées pour leur expression. Arômes généreux de fruits mûrs, de viennoiserie évoluant sur des notes torréfiées, attaque tonique sur des notes d'agrumes, finale saline. Une parfaite cuvée d'une coopérative modèle. **37 euros.**



Mandois Cuvée Victor 2008

♥ Cette maison discrète possède d'épatantes cuvées à des prix encore raisonnables. Issue de vieilles vignes de chardonnay sur Chouilly et Vertus, le Victor brut 2008 offre une intensité et une texture crémeuse qu'il doit à ses faibles rendements et à la vinification en fûts de chêne (notes de miel et de torréfaction) d'une partie de la vendange. **45 euros.**

Perrier-Jouët blanc de blancs

Quintessence du style floral, il paraît lumineux dans son nouveau flacon transparent (attention au goût de lumière !). L'attaque est fraîche, gourmande, aérienne mais non moins persistante. Un vin vibrant à dédier à un apéritif gourmand accompagné de toasts de poutargue, de tarama au piment d'Espelette et de rillettes de thon au basilic. **64 euros.**





KAVAN LAN

SINGLE MALT WHISKY



100% Taiwan

*Pure Taiwan**

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

À ne pas manquer

Champagnes de vigneron

Moins de 40 euros

Cette bannière regroupe 5 000 vigneron et unions de vigneron. A travers eux s'exprime toute la diversité du champagne, avec des vins qui ont parfois du mal à s'imposer face aux grandes maisons symboles de l'appellation. Seuls ceux qui élaborent de A à Z leur propre champagne – les « récoltants manipulateurs » (sigle RM signalé en minuscule sur l'étiquette) – et les coopératives de renom ont su trouver une clientèle fidèle grâce à un excellent rapport prix-plaisir.

Domaine de la Borderie cuvée Douce Folie

♥ Un extravagant rosé de macération (quarante-huit heures de cuvaison), rouge comme un claret, à la bouche juteuse et aux arômes explosifs de fruits rouges, issu de pinot noir à la maturité optimale. C'est gourmand, juteux et savoureux. A associer avec un magret de canard aux figues. **36 euros.**



Collet Meunier Vieilles Vignes

Dernier né de la coopérative d'Aÿ, ce pur meunier vieilli pour moitié en fûts de chêne rend hommage à un cépage (32 % des surfaces plantées) considéré comme simple appoint du chardonnay et du pinot noir. Il montre ici la gourmandise de sa palette aromatique (pêche, poire, pâte de coing) sur des notes de fruits exotiques. Une générosité tempérée par une finale iodée. **38 euros.**



Dominique Crété & Fils cuvée Aromanessence

Ce grand cru de la Côte des Blancs, 100 % chardonnay du terroir du Mesnil-sur-Oger, et ses arômes d'agrumes est un régal de fraîcheur et d'équilibre. La bouche, vive et gourmande, évolue vers de subtiles notes de miel et de noisette. Un régal sur une assiette de Pata Negra Bellota. **28 euros.**



Franck Pascal cuvée Reliance

Adeptes dès l'origine de la biodynamie, Franck Pascal ne se résout à intervenir que lorsque les conditions extrêmes le réclament. Appuyée sur le pinot meunier (70 %), sa cuvée Reliance non dosée est savoureuse et juteuse, avec une attaque souple et fraîche. L'ampleur tactile et la finale fondante emportent l'adhésion. **39 euros.**

Nathalie Falmet cuvée Le Val Cornet

Vigneronne et œnologue, Nathalie Falmet a repris les 3 hectares du domaine familial de la Côte des Bar. Ce blanc de noirs (pinots noir et meunier), partiellement élevé en fûts, demande à être aéré avant dégustation. La bouche est riche et crémeuse, avec une matière fruitée pulpeuse. Un vin qui ne manque ni d'allonge ni de caractère, à boire sur un risotto à la truffe. **40 euros.**



Julien Prélat brut chardonnay

♥ Créé en 2010 par Julien Prélat, ce petit vignoble de 2,5 hectares livre à un impeccable chardonnay de la Côte des Bar. Finement dosé (4 g/l), il offre une attaque fraîche sur des notes de citron et bergamote évoluant en bouche sur une matière fruitée délicieusement pulpeuse. Finale longue et savoureuse. **27 euros.**



Copinet Cuvée Alexandrine

Marie-Laure Copinet et son mari ont réuni leurs deux exploitations et se sont installés dans « leurs meubles » et leur nouveau cuvier en 2016. Assemblage de trois années millésimées et de différents terroirs, ce blanc de blancs vieilli trois, quatre ans convainc par sa finesse et la pureté de son attaque. La bouche déroule des notes gourmandes de poire, de pêche blanche et d'abricot sur une finale torréfiée. **27,50 euros.**



Le Brun de Neuville blanc de blancs extra-brut

Cette petite coopérative (199 adhérents pour 150 hectares) créée en 1963 peaufine sa gamme. Le blanc de blancs dosé en extra-brut (4 g/l) se montre aérien et crémeux avec une fraîcheur citronnée. Servir sur des fines de claire ou une dorade royale à la croûte de sel. **58 euros le magnum.**



Gosset-Brabant cuvée Gabriel grand cru 2008

Assemblage de vieilles vignes de pinot noir (85 %) issues d'une parcelle magique d'Aÿ, associées au chardonnay de Chouilly, ce vin à la matière pulpeuse que stimule une minéralité crayeuse, est bâti pour la table. Sa fraîcheur saline et son fruité gourmand s'associeront aussi bien à une barbue au four et au beurre blanc qu'à une côte de veau aux morilles. **36 euros.**



Contacts des vigneron sélectionnés sur le site www.champagnedevigneron.fr/Annuaire.html

DIPLOMÁTICO



**REDÉCOUVREZ LE RHUM.
DÉCOUVREZ DIPLOMÁTICO.**

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

Rouges et blancs

Six appellations s'invitent à la table du réveillon



POUILLY-LOCHÉ
Domaine Jules
Desjournes 2015

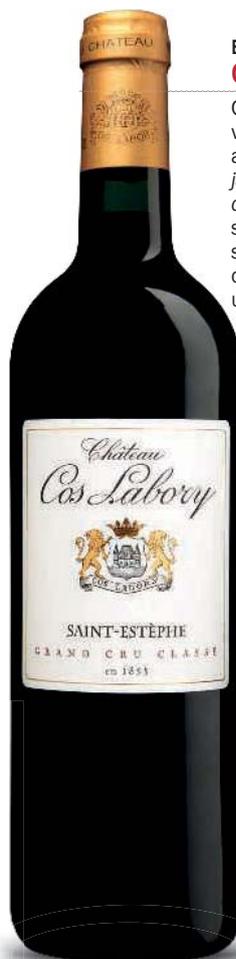
♥ Quand il ne vinifie pas de superbes gamays (moulin-à-vent, fleurie, morgon, chéνας), Fabien Duperray s'applique à tirer le meilleur des terroirs du Mâconnais. Et il y arrive brillamment avec ce chardonnay vibrant, minéral, à la finale saline, qui n'est pas sans évoquer les meilleurs rieslings allemands. Une pure merveille. **36 euros.**

BANDOL
Pibarnon 2015

Un rouge sudiste où le mourvèdre tempéré par un tiers de cinsault offre un vin plein d'énergie, dense et épicé, mais dont la finesse n'est jamais absente. Il évoluera avec les ans vers des notes secondaires de sous-bois sans perdre de son équilibre. **34 euros.**

PESSAC-LÉOGNAN
Le Clarence de Haut-Brion
2009

♥ Unanimement salué comme un millésime exceptionnel, il m'est souvent arrivé de trouver 2009 un peu *too much*. Rien de tel dans le second vin de Haut-Brion. Le nez est d'une grande finesse et, s'il tire vers des arômes de fruits noirs teintés de tabac et de cèdre, il ne cède en rien à l'équilibre et la fraîcheur. La signature des grands terroirs. **150 euros.**



BORDEAUX Saint-Estèphe
Cos Labory 2010

Cet authentique domaine familial de 18 hectares, voisin de Cos d'Estournel, produit des vins appréciés pour leur équilibre. « Nous n'optons jamais pour la facilité ou l'exubérance et vinifions des vins justes et sincères », affirme Bernard Audoy, son propriétaire. Le 2010 (65 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot) développe de fins arômes de fruits rouges et noirs, le vin est long, droit avec une belle structure tannique. **39 euros.**

MÉDOC La Tour de
By 2015

Cette grande propriété de 94 hectares, proche de l'estuaire de la Gironde, a produit en 2015 un vin concentré et frais, au nez de fruits rouges et aux notes toastées, doté d'une trame tannique tendue qui lui confère équilibre et longueur. Une bonne bouteille à prix doux qui peut se boire dès maintenant. **18 euros.**



SAUTERNES 1^{er} CRU
Clos Haut-
Peyraguey 2014

Avec ses vieilles vignes de sémillon (95 %), ce petit domaine (8,5 hectares) voisin d'Yquem, propriété de Bernard Magrez, semble avoir capté dans ses baies l'intensité lumineuse du soleil. Le nez déroule une palette aromatique où l'on décèle des notes d'orange confite, de fruits exotiques (mangue), d'abricot sec, de gingembre et d'épices. Intense et structuré, il laisse le palais frais derrière sa pureté sensuelle. **38-40 euros**



Famille Cruse

La vigne en héritage

Depuis l'arrivée de leur ancêtre, Hans Herman, à Bordeaux en 1815 et la création de la société de négoce Cruse Fils & Frères en 1819, les descendants de cette famille d'origine hanséatique ont vu passer entre leurs mains quelques-unes des plus belles pépites du Bordelais : Giscours, Pontet-Canet, Rauzan-Ségla... Aujourd'hui, Anabelle, sa sœur Vanessa (*photo*) et leur cousin Emmanuel, (*photo*) sixième génération, œuvrent toujours pour la cause du vin à la tête de leur domaine respectif : le château Corbin (12,5 hectares) à Saint-Emilion, le château



Laujac, grande propriété médocaine (76 hectares dont 35 plantés) et le château d'Issan (59 hectares) à Margaux détenue à parts égales par Emmanuel et Jacky Lorenzetti (propriétaire du château Pedesclaux, à Pauillac). Trois Cruse réunis dans une démarche commune pour faire connaître leurs crus qui n'ont cessé de progresser au cours de la dernière décennie. Les travaux entrepris notamment par Anabelle Cruse dans le vignoble et les chais (nouveau cuvier

parcellaire) de Corbin en font un écrin, dont les vins atteignent une précision qu'ils n'avaient jamais connue jusqu'alors. Laujac, lui, compte parmi les crus bourgeois les plus réguliers, et Issan fait partie de ces margaux dont l'équilibre entre intensité et finesse tient lieu de ligne de conduite. Ce qui lie ces trois-là ? Une certaine idée du vin, où passion et travail ne font que prolonger la permanence de l'héritage familial. **G. M.**

Château Corbin 2016

Un vin plein, bien charpenté. Notes fraîches de fruits rouges, cassis et épices. Bouche longue et persistante, tanins encore fermes. Grand potentiel de garde. **45 euros.**

Château d'Issan 2015

Cabernet-sauvignon 65 % et merlot. Nez frais de fruits (groseille, prune), bâton de réglisse. Bouche épicée, texture suave, tanins au grain fin. Grande garde. **80 euros.**

Château Laujac 2014

Arômes de fruits noirs (cassis, myrtille). Vin puissant, structuré aux tanins robustes associant force et rondeur. **19 euros.**



La plus ancienne Maison de Vins
de la Champagne : Aj 1584



— Excellence Française —

www.champagne-gosset.com

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

Grands de Bourgogne

La fin d'année est pour ces quatre grandes maisons de négoce bourguignonnes l'occasion de sortir leurs pépites. Et elles n'en manquent pas.



**MAISON BOUCHARD
PÈRE & FILS**

Le Corton Domaine 2015

Parcelle historique ayant donné son nom à l'appellation. Nez sur les fruits rouges-noirs (cerise noire, prune) encadré par une touche épicée. Le Corton est un vin charpenté aux tanins généreux et amples, taillé pour la garde, mais dont le cœur ne demande qu'à s'ouvrir. **95 euros.**

Meursault Perrières 1^{er} cru Domaine 2015

Le sol pierreux des « Perrières » livre un chardonnay affûté et finement ciselé. Bouquet subtil de fleurs blanches et de notes toastées, bouche sur la tension et la fraîcheur. Toute l'élégance d'un grand chardonnay taillé pour accompagner un homard grillé au beurre citronné. **61,90 euros.**



MAISON JOSEPH DROUHIN

Beaune 1^{er} cru Clos des mouches blanc 2016

Chanson exploite une parcelle de 13,5 hectares de ce clos mythique, dont 6,82 hectares en blanc situés sur les coteaux du mont Saint-Désiré. Le 2016 déroule des notes de fleurs blanches et d'agrumes évoluant vers l'amande et la noisette. La bouche charnue offre une texture soyeuse s'étirant sur une finale fraîche et minérale. **91,50 euros.**

Charmes-Chambertin grand cru 2015

Somptueux et rare pinot noir au nez de cerise évoluant sur des touches épicées et finement boisées. Le toucher fait songer à la douceur d'un pashmina, avec une richesse et une rondeur soyeuses.

Une fraîcheur minérale apporte tension et persistance. Toute l'élégance et la profondeur des grands terroirs de pinot noir. **140,10 euros.**



MAISON CHANSON PÈRE & FILS:

Corton-Vergennes grand cru 2016

Petit vignoble, que Chanson partage avec les hospices de Beaune, situé sur une croupe de la colline de Corton, exposé plein est. Le 2016 n'a pas pâti de l'été chaud et sec. Avec son nez floral et ses notes d'agrumes, il affiche une belle minéralité. L'attaque est fraîche, précise, et la bouche, toute en tension, d'une grande amplitude. Touche finale sur la salinité. **147 euros.**

Beaune 1^{er} cru Clos des Mouches rouge 2016

Chanson possède une parcelle de 4,3 hectares de ce clos planté dans les deux couleurs. Le sol argilo-sablonneux, reposant sur un sous-sol de galets roulés, confère au vin des arômes fruités et des tannins souples. Le 2016, à la bouche dense et pleine d'énergie, déroule des arômes de fruits rouges (cerise burlat et framboise) et des notes plus florales. Intense et délié, il séduit par son élégante fraîcheur. **93 euros.**



MAISON LOUIS LATOUR

Corton-Charlemagne grand cru 2016

Charlemagne devait avoir bien des péchés à se faire pardonner lorsqu'il fit don, en l'an 775, de ce vignoble à l'Eglise. La maison Latour en possède une dizaine d'hectares. Le 2016 est un vin intense, profond, tempéré par une délicate minéralité, avec des fragrances de noisette fraîche, de vanille et de torrification. Bouche ample, longue finale sur l'amande et les agrumes. La garde s'impose. **129,80 euros.**

Château Corton Grancey grand cru 2016

Assemblage de quatre superbes climats* de Corton grand cru, Grancey est un monument qu'il faut visiter régulièrement. Le 2016 offre un superbe bouquet de fruits rouges et noirs (fraise, cerise, myrtille) et de tabac. La bouche est ample, intense, serrée, avec des arômes de griotte et de réglisse. Il se révélera avec le temps. **105,60 euros.**



* La notion de climat, spécifique à la Bourgogne, définit une parcelle de vigne, soigneusement délimitée (elle peut compter plusieurs propriétaires), nommée depuis des siècles et bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques.

Livres

La passionaria du vin

Un drôle d'oiseau (des vignes) que Sylvie Augereau, vigneronne et « *écrit-vin* » qui n'aime rien tant que se gorger de raisin. Nature, comme les vins dont elle est l'ardente militante, avec une prédilection pour les artisans de la vigne et les appellations modestes, elle n'hésite jamais à donner un coup de bec aux propriétaires de domaines prestigieux



engoncés dans leur loden en laine peignée de certitudes. En plus

de nous instruire avec drôlerie, la lecture de son album de famille (vous y trouverez tous les gens qu'elle aime) se révèle sapide, désaltérante et joyeuse. Comme les vins qu'elle aime. **G. M.**

Le Vin par ceux qui le font pour ceux qui le boivent. Sylvie Augereau, photographies de Louis-Laurent Grandadam, Tana Editions. **29,95 euros.**

Hommage à l'arbre roi

La forêt aussi a ses terroirs. Et cela nous ramène, comme toujours, au vin ! Dans cette somme consacrée au majestueux chêne, dont on découvre l'histoire, la géographie, et la poésie, les auteurs nous initient aux mystères du mariage entre merrains et vins. L'expertise du patron du groupe Charlois, sylviculteur de génération en génération depuis deux siècles, et la

curiosité d'un journaliste épicurien, amateur de nectars et de cigares, nous entraînent dans cette promenade savante et insolite. On découvre que l'essence reine des tonneliers peut devenir œuvre d'art, avec la « barrique Phi » de la manufacture La Grange, « un fût aux proportions parfaites, répondant au mythique nombre d'or : 1,618 ». Très belles photos. **C. B.**



Le Chêne en majesté, de la forêt au vin. Sylvain Charlois et Thierry Dussard, Flammarion 2018. **49 euros.**

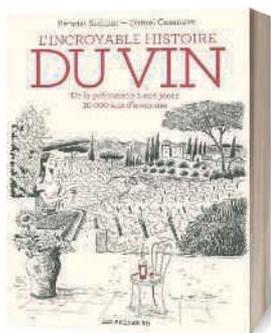
Bacchus : une épopée mondiale

Un régal, cette BD sur l'incroyable histoire du vin signée Benoist Simmat (scénario) et Daniel

Casanave (dessin). Du néolithique à l'avènement de l'œnologie moderne en passant par l'invention de la bouteille (XVII^e siècle), l'histoire du vin, c'est celle de la civilisation. Tout part de la Méditerranée où, dès l'Antiquité, le vin sirupeux et aromatisé au myrte, additionné de miel, donne lieu à d'intenses libations. Le nectar des Dieux est abondamment évoqué

dans la mythologie grecque et dans la Bible. A la fin du déluge, Noé plante la vigne et la civilisation renaît. Car, si le vin enivre l'homme, il l'aide à supporter sa condition de mortel et le civilise avant tout. A déguster sans modération. **G. M.**

L'Incroyable histoire du vin de la préhistoire à nos jours. Benoist Simmat et Daniel Casanave, Les Arènes BD. **22 euros.**



FONDÉ EN 1828

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

BRUT

As supplied to the late monarchs Queen Victoria and King George VI

CUVÉE ROYALE

L'EMPREINTE D'UNE MAISON D'EXCEPTION

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

Eaux-de-vie

Six flacons d'exception à offrir à de fins palais

Les grandes eaux-de-vie longuement vieilles sont recherchées par les amateurs du monde entier en quête d'émotions raffinées. Elles invitent à la méditation et à une consommation sage. Raisin, canne à sucre, abricot, agave, orge : autant de matières premières qui, une fois distillées et assemblées, délivrent des arômes subtils et complexes ouvrant les fenêtres de l'imaginaire...



Mezal Alberto Ortiz Pure Single Palenque

Nouvelle création de Luca Gargano, la tête chercheuse de Velier – société génoise spécialisée dans l'importation de spiritueux d'exception –, les mescales Single Palenque sont l'œuvre d'agriculteurs-distillateurs respectueux des méthodes artisanales les plus naturelles. Le nez de cette eau-de-vie d'agave (cactus dont est tiré le mezcal) marqué par des notes de tabac de fumée évolue sur des tonalités saline et épicée. La bouche est marquée par les agrumes et les fruits exotiques. Envoûtant. **75 euros.**



Rhum Trois Rivières Bois d'Inde

Deuxième opus d'une trilogie entamée il y a deux ans avec Oman, Bois d'Inde est un assemblage de 11 vieux millésimes tiré à 2 400 exemplaires. Marqué par des notes d'épices et de pâtisseries orientales au miel, ce vieux rhum agricole à la fois intense et subtil se prolonge en bouche sur des notes de citron confit. **199 euros.**



Cognac Delamain Pale & Dry

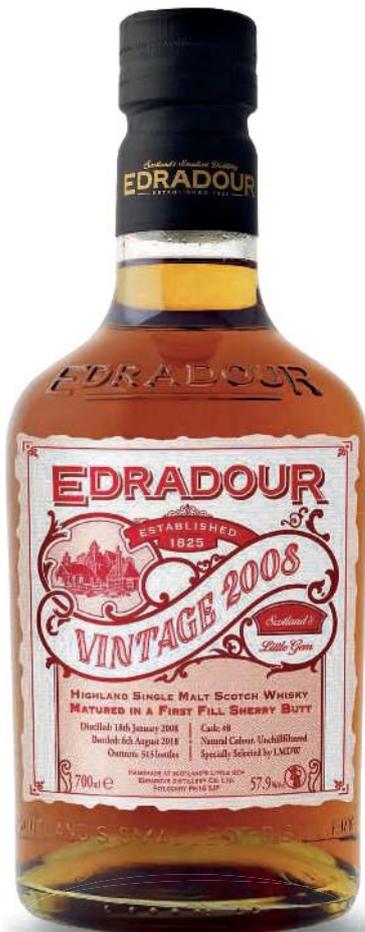
Cette petite maison spécialisée dans l'élevage et le négoce de vieux cognacs de Grande Champagne et contrôlée par la société familiale Bollinger est réputée pour la tonicité et la fluidité de ses eaux-de-vie, qui n'exclut pas l'ampleur et la longueur. Le XO Pale & Dry en est le symbole, tout en équilibre et délicatesse. Nez au fruité subtil d'abricot, d'agrumes évoluant sur un léger rancio vanillé. Bouche tout en douceur et rondeur. **115 euros.**



Eau-de-vie Rochelt Abricot

Cette discrète maison autrichienne est passée maître dans la distillation des eaux-de-vie de fruits. La sélection des meilleurs fruits mis à macérer le jour même de la récolte, la fermentation naturelle sans adjuvant des moûts et la double distillation en alambic de cuivre leur confèrent une puissance aromatique et une rondeur sans pareil. L'abricot est une pure merveille. **159 euros les 35 centilitres.**

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



Porto Taylor's Tawny 20 Year

C'est au cours de son long élevage dans des fûts de chêne avinés que le Tawny gagne sa couleur fauve aux nuances orangées et ses notes de rancio. Il libère alors des arômes complexes de fruits secs (figue, datte, abricot, pruneau) et d'orange confite, de noisettes grillées, d'épices indiennes. La bouche est moelleuse, sensuelle, ensorceleuse. **65 euros.**

Whisky Edradour vintage 2008

Ce whisky couleur acajou (maturation en fûts de sherry), spécialement embouteillé pour la Maison du whisky, sort de l'une des plus petites distilleries d'Ecosse, située à Pitlochry dans le Perthshire, au nord de Perth. Nez marqué par les agrumes (orange sanguine), les épices et un rancio abricoté. Bien construite, l'attaque en bouche est fruitée (abricot sec) et maltée avec un milieu de bouche gourmand déroulant un véritable mille-feuille aromatique. **109 euros.**



Éditions spéciales

Pour s'initier à la caresse du malt bien élevé, deux flacons issus de grandes distilleries du Speyside, berceau mondial du whisky:

Cardhu Special Reserve

Cette édition limitée incarne l'esprit même des whiskies de la distillerie : issue d'un assemblage de fûts sélectionnés pour leur caractère rond et soyeux, le Special Reserve déroule des notes de fruits mûrs, de pommes caramélisées, de chocolat et de nuances boisées. La bouche, suave et fruitée (fruit de la passion...), confirme les impressions olfactives. Un whisky doux comme une soirée d'hiver au coin du feu. **59 euros.**



Glenfiddich Fire and Cane

Brian Kinsman, le master blender de Glenfiddich, bouscule les codes avec cette édition composée de malt tourbé, profil inhabituel pour la célèbre distillerie du Speyside. Associé à un autre lot vieilli en fûts de bourbon doux et fruité, il a ensuite affiné ces whiskies dans des fûts de rhum sud-américain pour leur apporter un peu plus de douceur et de complexité. Est-il doux ? Est-il tourbé ? A chacun sa perception. **36 euros.**



Envie d'un cadeau qui change ?

Offrez-en un qui change tous les mois.

Avec
L'abonnement cadeau
Le Petit Ballon

2 nouvelles bouteilles
à découvrir chaque mois

FORMULES AU CHOIX
DÈS 59,70 € POUR 3 MOIS



www.lepetitballon.com