

VINS

par Raoul Fernandez



# Chez moi, chais vous...



## Du plaisir autour de 5€ Bourgueil 2006

Le moment difficile dans un repas de gibier c'est le choix du vin. Que servir sur un gibier à poil ou à plume? Peut-être un vin blanc? Pourquoi pas un vin doux naturel ou un champagne? Pour éviter au consommateur ce choix cornélien, la maison Ackerman - Rémy Pannier a développé Tastemets. Ce service dédie chaque vin à un accord parfait mets-vin élaboré par un collège de chefs d'œnologues maison. Ainsi ce Bourgueil à la robe rouge foncée, offre un nez de petits fruits rouges. La bouche est souple, fraîche et bien équilibrée.

Plat: lapin de garenne sauté aux carottes

Prix départ cave: 3,90 €

Garde: à boire dans les 5 ans

**Ackerman - Rémy Pannier**

**49400 Saumur**

Tél.: 02 41 53 03 10



## Une part de rêve pour 15€ et plus...

### Fronton 2006

Ingénieur agronome et œnologue, Marc Penavayre est un passionné du Fronton et de la négrette. Il est persuadé depuis longtemps que ce cépage régional a tout ce qu'il faut pour réussir. Et depuis la première cuvée qu'il a ainsi baptisée en 2000, il n'a jamais eu à le regretter. Le nom de baptême fait un tabac et le vin aussi avec sa robe rouge sombre. Le nez s'ouvre sur la framboise, les épices douces et la vanille. La bouche est charpentée, dense, avec des tannins savoureux et une belle longueur.

Plat: noisette de daim aux épices chaudes

Prix départ cave: 16,50 €

Garde: 10 ans

**Château Plaisance**

**31340 - Vacquiers**

Tél.: 05 61 84 97 41

## Une certaine élégance entre 10 et 15€ Haut Médoc 2005

Ce n'est pas tant l'histoire du château Peyrabon (on dit que la reine Victoria y assista à un concert) que son potentiel qui poussa Patrick Bernard, président fondateur de Millésima, à acquérir les 58 hectares du domaine. Et le flair de cet homme de l'art ne lui a joué aucun tour. La robe rubis de ce millésime 2005 est prometteuse. Le nez homogène s'ouvre sur des notes de noyau et des arômes de prune. La bouche est homogène, élégante, très typée cabernet sauvignon, avec de la densité et une longueur joliment racée.

Plat: palombes rôties à la ventrèche

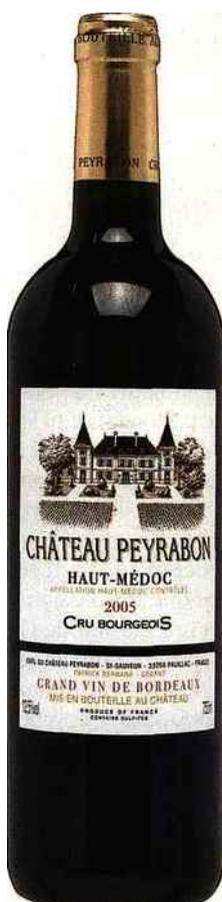
Prix départ cave: 11,00 €

Garde: entre 5 et 10 ans

**Château Peyrabon**

**33250 - Pauillac**

Tél.: 05 56 57 59 10



## Une belle fête pour moins de 10€ Côtes du Roussillon Villages 2007

Soucieux de développer leurs vignobles méditerranéens vers des terroirs d'altitude, Nicolas et Miren de Lorgeril ont acquis en 2007, le Mas des Montagnes. Juché à près de 360 m, il bénéficie des appellations Côtes du Roussillon, Maury, Côtes du Roussillon Villages Latour de France et Côtes du Roussillon Villages Caramany. La robe est grenat. Le nez est puissant dominé par les arômes de griotte et de cerise noire et de poivre blanc qui apporte la fraîcheur. La bouche est charnue, onctueuse et bien équilibrée.

Plat: sarcelle rôtie aux épices

Prix départ cave: 6,10 €

Garde: 5 ans

**Château de Pennautier**

**11610 - Pennautier**

Tél.: 04 68 72 65 29

