



Les plats des temps froids ont souvent une forte identité qu'il convient de marier avec des vins au caractère bien trempé, voici notre sélection.

PHOTOS JÉRÔME BILIC RÉALISATION MICHEL MOULHERAT





A chaque saison ses vins, et l'hiver n'est pas en reste. Il appelle des vins plus capiteux, plus corsés et tanniques, fruits d'un long élevage en barriques. Pour bénéficier au mieux des particularités de ces vins profonds, il sera indispensable de les faire décanter en carafe bien avant de les déguster et de les marier avec des plats riches, longuement mijotés et servis avec des sauces réduites à petit feu. Les longues promenades en campagne, les virées sur les grèves brassées de flots écumants, les pistes enneigées invitent aux rencontres familiales, aux grandes tablées amicales auprès d'un feu de cheminée réconfortant, etc. On songe aux potées, blanquettes, pot-au-feu, bœuf bourguignon, gibiers, aux terrines, gratins, raclettes, lasagnes, soupes épaisses, et aux plateaux de fromages si abondants qui font notre bonheur pendant les grands froids.

1. FAUGÈRES CHÂTEAU DES ESTANILLES CUVÉE RAISON D'ÊTRE 2014 BIO

Voici un des plus spectaculaires terroirs du Languedoc, avec son sous-sol de schistes prometteurs. Les cépages grenache, syrah et mourvèdre très bien adaptés au soleil, au vent et à l'aridité des sols se combinent pour donner des vins noirs, puissants et réconfortants. Affiné en demi-muid, le vin acquiert une belle palette d'arômes d'olive noire, de cassis, des notes de fumée et de sève de résineux, de café grillé et de réglisse. Au domaine, **24 €**

→ Plat : un rôti de bœuf aux betteraves et au chou rouge

2. VDF BERGERAC DOMAINE DU JONC BLANC CUVÉE ANTIGEL 2016 BIO SOLIDAIRE

Voici un vin de Bergerac réalisé dans la solidarité. En effet, les vignes du domaine ont été totalement détruites par le gel tardif survenu à la fin avril 2016 et notre vigneron a reçu l'aide de viticulteurs amis, épargnés par la catastrophe, qui l'ont approvisionné en raisins à vinifier. Cépages merlot et cabernet franc sont ici réunis pour extraire le meilleur des fruits noirs et des épices, et charmer par de jolis tannins soyeux en bouche.

Au domaine, environ **9 €**

→ Plat : des sausage rolls new look

3. CÔTES DE PROVENCE DOMAINE TURENNE CUVÉE LES GRAVOCHES 2015 BIO

Ce vin rouge de Provence est issu de vieilles vignes poussant sur des parcelles de graves situées à quelques pas de la Méditerranée. La fermeté du mourvèdre et le velours du carignan bénéficient d'un élevage en demi-muid qui laisse se développer la complexité du vin et participe à la fonte des tannins. Au nez, on perçoit l'eucalyptus, le cacao, le myrte et une pointe animale qui transparait à l'aération. Au palais, on se régale de prune et figue compotées à la vanille, avec une pincée de poivre noir.

Au domaine, environ **15 €**

→ Plat : des blancs de poulet rôtis au fenouil et pois chiches

4. VIN DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES CUVÉE HÉITA BLANC 2016

Les vignes de ce domaine sont déployées sur des coteaux situés dans le piémont pyrénéen. Assemblage de sauvignon blanc, de sauvignon gris, de colombar pour apporter la puissance aromatique, et de gros manseng pour le nerf en bouche, ce vin de très belle droiture offre finesse et complexité, avec un bouquet de fleur d'acacia et de zeste de citron, une bouche ample avec un bel amer d'agrumes en finale. Au domaine, **8,60 €**

→ Plat : des kakis farcis au cabillaud

5. ALSACE GEWURZTRAMINER DOMAINE RIETSCH CUVÉE DEMOISELLE 2016

Etonnant à tous points de vue, le gewurztraminer est un cépage très aromatique, parfois surpuissant, qui se bonifie après une macération de quelques jours qui lui donne fière allure. Sa jolie couleur orange acajou est un vrai plaisir pour l'œil. Au nez, c'est un bouquet de roses et d'œillets, avec des notes de gingembre frais et de cumin, suivies d'une bouche douce et envoûtante avec une texture de chocolat blanc. Au domaine, environ **16 €**

→ Plat : un alaska ananas, poire et épices

6. CHIGNIN DOMAINE JEAN-FRANÇOIS QUÉNARD CUVÉE VERS LES ALPES 2016

La Jacquère, cépage savoyard par excellence, plantée dans des éboulis calcaires, s'avère bien mûre dans ce millésime tout en préservant ses notes vivifiantes de pomme verte et de fleurs blanches. Ce vin blanc aérien est marqué par la fraîcheur et un acidulé qui feront merveille avec les plats du même terroir : la tartiflette et les charcuteries de montagne, les fondues et les plateaux de fromages. Au domaine, **7,50 €**

→ Plat : une frittata aux épinards et chorizo

7. CÔTES DE BOURG CHÂTEAU GRAVES DE VIAUD CUVÉE LES CADETS 2015 BIODYNAMIE

Le vignoble de ce domaine est implanté sur un terroir de graves et d'argiles riches en fer qui donne aux deux cépages cabernet sauvignon et cabernet franc une assise tannique rafraîchissante et apporte au merlot une rondeur et un fruité intéressant, ainsi qu'une aromatique florale très flatteuse. Au domaine, **12 €**

→ Plat : un risotto épinards et champignons au four

8. MORGON DOMAINE JOUBERT M&G CUVÉE CÔTE DU PY 2015

Implantée sur de fortes déclivités, cette vigne de gamay qui avoisine les dix mille pieds par hectare nécessite un travail de titan. Le domaine Marcel Joubert s'étend sur l'un des meilleurs terroirs du Beaujolais. Le vin est dominé par le charnu des cerises, le floral de la pivoine, et offre un palais minéral et soyeux, typique de ce cépage qui traduit à sa plus belle expression ! La cuvée du Py demande un peu de garde ou, si vous brûlez d'impatience, un bon carafage. Au domaine, environ **14 €**

→ Plat : une carbonnade flamande à la bière rousse

9. VDF CUVÉE LE ROUGE COCAGNE 2016 BIO

Le cépage grenache qui donne tout son caractère à ce vin est originaire de l'Ardèche et est vinifié en Auvergne par un talentueux vigneron amoureux de la terre et de la vigne. Son jus splendide exhale un nez intense de framboise, cannelle et laurier, une douceur très plaisante au palais, avec juste ce qu'il faut de robustesse en finale. Au domaine, environ **9 €**

→ Plat : des rigatonis à l'amatriciana

10. SAVIGNY-LES-BEAUNE DOMAINE BOUCHARD PREMIER CRU LES LAVIÈRES 2015

Situé très près de Beaune et de la célèbre colline de Corton, les terres de ce terroir de grande réputation engendrent une expression particulièrement fine du pinot noir ! Elevé en fût, ce Premier Cru exhale des notes de groseille et de griotte affinées, de violette dans un boisé fin très délicat. Au domaine, environ **24 €**

→ Plat : une salade de patates douces rôties aux noix de pécan caramélisées