



8 bulles de fêtes

Dans tous les vignobles de France, on déniche des vins classiques ou surprenants, dotés de personnalités affirmées pour d'autres plaisirs effervescents.

Texte : Catherine Gerbod - Photo : Laurent Rouvrais

Crémant de Bourgogne
Vitteaut-Alberti, brut
Blanc de blancs - 7,90 €

Cette maison élabore des crémants depuis 1951, d'où un solide savoir-faire. Finesse, droiture, vivacité, jolies notes de fruits blancs... il y a tout ça dans ce crémant d'un excellent rapport qualité-prix. A ouvrir à l'apéritif. **Au domaine**

Crémant d'Alsace
Ginglinger-Fix brut 2010 - 8,40 €

Avec son élégance impériale et son équilibre harmonieux, ce crémant offre des bulles parfaitement calibrées pour la convivialité. Régulièrement médaillée, cette cuvée est devenue l'un des fleurons du domaine. Pour un apéritif de fête avec du saumon fumé, des crevettes ou du parmesan. **Au domaine**

Crémant d'Alsace
Domaine Dirler-Cadé
Nature 2010 - 10,20 €

Les blancs de Ludvine et Jean Dirler, issus de Grands Crus et de lieux-dits cultivés en bio-dynamie, sont bien connus des amateurs de grands blancs d'Alsace. Leur crémant *Nature* offre un bel équilibre entre intensité et finesse, qui souligne la sensation de pureté aromatique. **Au domaine**

Crémant d'Alsace Frey-Sohler - Riesling 2010 - 10,30 €

Les crémants d'Alsace 100 % riesling sont rares. Celui-ci nous rappelle la double nature du cépage : fruité éclatant et fraîcheur. Il permet de jolis accords sur les poissons comme une lotte aux légumes grillés. **Au domaine**

Crémant du Jura Champ Divin, Cuvée Chanson - 12 €

Ce rosé exalte le plaisir du fruit rouge avec des notes très gourmandes de cassis et de fruits rouges. Mais rien à voir avec un kir ! La fraîcheur née de sa fine acidité est là pour marier l'éclat du fruit à la finesse. Une bouteille originale pour un dessert aux framboises ou myrtilles mais aussi un plat exotique. **Au domaine**

Crémant de Loire brut
Domaine de la Paleine - 12,10 €

Vinosité, vigueur mais aussi volupté se mêlent dans cette bouteille d'allure corpulente. Ses bulles toutes fines et sa texture veloutée caressent le palais mais dessous, il y a du fond ! Dès l'apéritif puis à table sur une volaille ou un risotto. **Au domaine**

Vouvray brut
Domaine Vincent Carême,
L'Ancestrale - 15,50 €

Carême sait la magie du chenin, il le décline en secs, moelleux et pétillants... Son *Ancestrale* est parmi les meilleurs de France. Un bouquet grillé de fruits mûrs et une bulle un peu crémeuse comme poudrée. De l'apéritif jusqu'à la fin du repas. **Cavistes**

Touraine Domaine Mériaux
Jean Boa - 16 €

Connu pour ces rouges originaux, *Boa Moa* ou *Cent Visages*, Jean-François Mériaux produit deux pétillants dont ce «petnat», un vin qui pétille naturellement grâce à ses sucres, assemblage de chenin et chardonnay vieilles vignes. Saveurs intenses, fruits blancs et subtilité de bulles fines. Pour l'apéritif. **Au domaine**