

NOS MÉDAILLES D'OR DE 20 À 30 EUROS

BORDELAIS

Rouge

- Château Saint-Estèphe** | 2020 • AOP Saint-Estèphe • HVE • 22 €
Vignobles Magali & Thibaut Decoster | Réserve des Jacobins 2019
 • AOP Saint-Émilion Grand Cru • HVE • 22 €
Château Fourcas Hosten | 2019 • AOP Listrac-Médoc • CAB
 • 22 €
Château Tour de Pressac | 2020 • AOP Saint-Émilion Grand Cru
 • HVE • 22.01 €
Château Tayac | 2021 • AOP Margaux • HVE • 24 €
Château Clarisse | 2021 • AOP Puisseguin Saint-Émilion • AB
 • 25 €
Château Luchey-Halde | 2018 • AOP Pessac-Léognan • HVE
 • 26.90 €
Château Puy Guilhem | 2018 • AOP Fronsac • 26.90 €
Château Vieille Tour | Cuvée Signature 2022
 • AOP Cadillac Côtes de Bordeaux • HVE • 28 €

Blanc

- Château de Veyres** | 2022 • AOP Sauternes • HVE • 26 €
Château d'Arche | Soleil d'Arche 2022 • AOP Sauternes • CAB
 • 28.50 €

BOURGOGNE

Blanc

- Château de la Greffière** | Mâcon-La-Roche-Vineuse Les
 Ronzettes 2022 • AOP Mâcon La Roche-Vineuse • HVE • 21.30 €
Domaine Louis Moreau | Les 8 2022 • AOP Chablis • HVE • 22 €
Domaine Feuillat Juillot | Montagny 1^{er} Cru Cuvée Les Vignes
 de Françoise 2022 • AOP Montagny 1^{er} Cru • CAB • 24 €
Domaine du Château de Fley | Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu
 2022 • AOP Chablis 1^{er} Cru • HVE • 25 €
Domaine Feuillat Juillot | Montagny 1^{er} Cru Les Coères 2022
 • AOP Montagny 1^{er} Cru • CAB • 26 €

CHAMPAGNE

Blanc

- Champagne Néret** | Vély • AOP Champagne • HVE • 20.50 €
Champagne Philippe Martin | Cuvée Spéciale
 • AOP Champagne 1^{er} Cru • HVE • 21 €
Champagne Goulin-Roualet | Origine 2019
 • AOP Champagne 1^{er} Cru • 21.65 €
Champagne Gaudinat Boivin | Grande Réserve
 • AOP Champagne • HVE • 21.90 €
Champagne Dore Leguillette | Millésime 2015
 • AOP Champagne • 24 €
Champagne Driant-Valentin | Cuvée Le Chardonnay Blanc
 de Blancs • AOP Champagne • 25 €
Champagne Delavenne | Brut Réserve Grand Cru
 • AOP Champagne - Grand Cru • CAB • 25 €
Champagne A. Lété | Les Miscellanées Num.III
 • AOP Champagne • 26.80 €
Champagne Jacques Picard | Réserve • AOP Champagne • 27 €
Champagne de Barfontarc | Caractère Blanc de Noirs
 18^e Assemblage • AOP Champagne • 28 €
Champagne Ch. de l'Auche | Chapitre II • AOP Champagne • 29 €
Champagne Prestige des Sacres | Cuvée 30&3
 • AOP Champagne • 29 €
Alain Couvreur | Blanc de Noirs • AOP Champagne • 30 €
Champagne Pierre Trichet | La Puissance
 • AOP Champagne Grand Cru • HVE • 30 €

Rosé

- Champagne Dore Leguillette** | Rosé • AOP Champagne • 22 €
Champagne de Barfontarc | Caractère Rosé 32^e Assemblage
 • AOP Champagne • 29 €

LANGUEDOC

Rouge

- Le Clos du Lucquier** | Les Loulous 2021 • AOP Terrasses du Larzac
 • HVE • 21 €

LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION



Domaine des Blaquières (AB)

2022
 IGP ALPILLES
 19 €

Joli nez tonique et zesté, l'orange sanguine s'invite sur le cassis, l'ensemble est soutenu par un côté poivré mais résolument élégant. La bouche est sérieuse, riche, ferme et charnue, déclinant une matière dodue mais soutenue par des tanins très fondus, une jolie fraîcheur réglissée qui vient enrober la gourmandise de l'ensemble. C'est un vin généreux, légèrement grillé, résolument sudiste et digeste d'un bout à l'autre.

Avec des côtelettes d'agneau aux herbes.



Cave L'Étoile

Cuvée Centenaire
 2000
 AOP BANYULS GRAND CRU
 53,45 €

Un vin doux naturel au nez sans équivoque, puissant, démonstratif, sur des notes de pruneau. La bouche, généreuse, se présente avec un caractère affirmé, mais se révèle néanmoins gourmande. Elle se déploie dans un premier temps sur la cerise à l'eau-de-vie et les épices, avant d'opter pour un registre pâtissier (caramel) qui emmène le vin sur une finale fruitée. Une valeur sûre dans son répertoire.

Tarte au chocolat et aux noix.



Lucien Crochet

Chêne Marchand
 2019

AOP SANCERRE
 21,90 €

Au nez, il dévoile des notes d'agrumes et d'acacia, rehaussées d'un crayeux délicat. En bouche, il offre une belle minéralité, une fine amertume et des saveurs de melon. Sa texture ronde et sa tension lui confèrent une grande buvabilité, faisant de ce sancerre un vin d'une grande élégance et d'un plaisir immédiat.

Des fruits de mer.