



DE LA LÉGÈRETÉ À LA VOLUPTÉ

À chaque instant son flacon... de la convivialité d'un apéritif au prestige d'une grande table. Voici une sélection qui voyage entre fraîcheur étincelante et plaisir infini.

PAR NICOLE KORCHIA

Château Cantenac Brown

CHASSENAY D'ARCE CONFIDENCES ROSÉ 2015

Véritable ambassadrice de la Côte des Bar, la maison Chassenay d'Arce offre ici une cuvée d'esthète à la robe rosée et brillante, presque saumonée. Ce millésime charpenté livre une empreinte charnelle de fraise des bois, groseille et violette, prélude à une ligne minérale poudrée tout en fraîcheur. Un flacon prestigieux au tempérament magistral. **59 € (disponible aussi en magnum)**



CHÂTEAU HAUT-BAGES MONPELOU PAUILLAC 2019

De cette propriété viticole de la famille bordelaise Castéja, gérée par la talentueuse équipe du Château Bataille, naissent des vins typiques de l'AOC Pauillac, à la fois racés, équilibrés et harmonieux. On aime le bouquet complexe de petits fruits rouges et noirs et de notes mentholées, la belle attaque et la longueur persistante de cette cuvée. Une pépite !

35 €



DOMAINE DES CLOSIERS GLING 2024

Quel nom étrange pour un Saumur-Champigny 100 % Cabernet Franc de haute volée ! Ce vin qui étonne aussi par son étiquette en forme de mots croisés, offre un nez gourmand, fruité et aérien et une bouche d'une fluidité absolue. Une ode à la légèreté et à la fraîcheur qui attire l'œil dès que le bouchon fait Gling et qu'apparaît sa robe aux nuances rubis. À déguster légèrement frais.

29 €

DOMAINE STÉPHANE ALADAME MONTAGNY 1^{ER} CRU LES VIGNES DERRIÈRE

À 18 ans, Stéphane Aladame vinifiait déjà ses premières cuvées. Exigeant à la vigne comme au chai, il excelle à produire des vins fins, droits et purs. Ce 1er Cru issu de jeunes vignes laisse le Chardonnay s'exprimer avec une précision presque cristalline. Le nez évoque des arômes éclatants de poire croquante et de fleurs, ouvrant la voie à une bouche ciselée.

Superbe bouteille !

27 €



CHÂTEAU CANTENAC BROWN BRIO 2020

C'est le second vin de ce château apprécié pour son Grand Cru Classé d'appellation Margaux. Issu d'un assemblage de 62 % Merlot, 29 % Cabernet Sauvignon et 9 % Cabernet Franc puis élevé 1 an en barriques de chêne français, il rayonne d'élégance et d'arômes raffinés de fruits noirs et d'épices. Un millésime solaire à l'équilibre magistral, pour une cuvée architecturale prête à offrir un plaisir immédiat.

31 €



DOMAINE CHANSON SAVIGNY-LÈS- BEAUNE, LES HAUTS MARCONNETS 2023

On ne présente plus ce domaine, pilier historique de Beaune, qui se distingue par une signature stylistique unique. La parcelle « Les Hauts Marconnets » nichée sur un sol blanc crayeux donne naissance à un Chardonnay d'une énergie rare. Le nez exhale des arômes de fleurs d'acacia et de zestes d'agrumes. Texture ample et trame minérale vibrante. Un millésime généreux et étincelant.

43,90 €



CHÂTEAU CLARISSÉ CUVÉE VIEILLES VIGNES 2022

C'est au sommet du plateau de Puisseguin, à plus de 100 m d'altitude, que le Château Clarisse laisse parler le temps à travers ses vignes cinquantenaires. Généreux, structuré et chic, ce Vieilles Vignes 2022 rivalise avec les plus beaux crus de Saint-Émilion. Le bouquet dessine des nuances fruitées et toastées, prélude à un palais voluptueux soutenu par une assise minérale vibrante.

Envoûtant !

48 €

CHÂTEAU LAGRANGE LES FIEFS DE LAGRANGE 2016

Grand Cru classé depuis 1855, l'élégant Château Lagrange présente ici son deuxième vin qui fait honneur à l'appellation Saint-Julien. Habillé d'une robe profonde aux reflets pourpres, il livre un bouquet d'arômes de cerises confiturées et de réglisse, puis s'exprime avec une droiture et une fraîcheur remarquable. Un vin de haute lignée, à la fois charnu et aérien.

30 €



LA CHABLISIENNE CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME 2022

La Chablienne, véritable institution de haute précision magnifie les terroirs chabliens depuis 1923, signant des vins d'excellence. Derrière sa robe or pâle d'une grande clarté, le nez exhale de subtiles notes de poire, de pêche de vigne et de vanille. Minéral, gourmand, porté par une tension vive qui étire le vin, il révèle une densité qui caresse le palais. Un millésime lumineux !

30 €

