

Du 29 juillet au 04 août 2023

l'art de vivre

Se sentir bien
au quotidien



VINS

LES BONS ACCORDS POUR UNE TABLE ESTIVALE

Du rosé, l'été ? Oui, mais pas seulement ! Et entre un muscadet, un madiran, un sauvignon... il n'est pas facile de trancher. Un challenge relevé par les experts **Bettane+Desseave**, qui ont choisi parmi les cuvées médaillées de leur concours **Prix-Plaisir**. **LOUIS-VICTOR CHARVET**

Avec du melon

JEAN-CLAUDE MAS, Viognier réserve, Calcaires Hauts, IGP Pays d'Oc 2022, blanc
L'été, un blanc désaltérant fait toujours son effet. Avec la rondeur du melon, il faut un vin qui ravive les papilles. Nez flatteur, arômes de fruits jaunes et notes minérales, ce blanc du Languedoc proposé par Jean-Claude Mas, référence du vin de plaisir, nous conduit, sans lourdeur, vers une soirée festive. **6,95 €**



BLEU DE MER, IGP Pays d'Oc 2022, rosé
Melon et rosé : on joue l'accord de couleur et le contraste des saveurs. Par sa tension, cette IGP Pays d'Oc signée Bernard Magrez, producteur incontournable du vignoble, équilibre la sucrosité et le parfum de ce fruit. Rapport qualité-prix parfait. **5,90 €**



Avec une salade de fruits

BOUVET LADUBAY, Crémant-de-Loire Excellence, rosé brut

Sous le soleil, finir sur les notes aériennes de fruits frais s'avère vite décisif pour rester léger. L'accord avec une jolie bulle fonctionne si celle-ci garde de la finesse et un dosage en sucre équilibré. Comme ce crémant-de-Loire, qui déroule un fruit savoureux, sans manquer d'énergie. **10,50 €**



WOLFBERGER, Féerie d'Hiver, gewurztraminer, Alsace 2021, blanc

Sacre sur sacre, le pari est osé ! Oui, mais voilà, dans les accords mets et vins, ce n'est jamais noir ou blanc. Au dessert, le gewurztraminer, cépage alsacien aromatique, donne des touches florales aux fruits de notre salade. Il ajoute même quelques touches de mangue et de litchi. **15 €**



Avec des concombres à la crème

PÉTARD-BAZILE, Le Plessis Glain, muscadet sèvre-et-maine 2022, blanc

Finis les ballons de muscadet acides, la région se réinvente pour s'inviter sur les plus belles tables. Pour celle des vacances, la salinité de ce sèvre-et-maine donnera du pepsi au crémeux des concombres. On le sert frais, mais pas trop (9°C-10°C). **6,50 €**



J. DE VILLEBOIS, Touraine, sauvignon 2022, blanc

Tout nous réjouit dans ce sauvignon de la Loire, conforme à ce que l'on peut attendre de ce cépage dans le pays de Rabelais. Plus *bealby* que gargantuesque, le concombre, linéaire dans ses parfums, profitera du caractère fruité de ce blanc. Par sa longueur, c'est une affaire en or. **9,25 €**



Avec des grillades

ALAIN BRUMONT, Torus, madiran 2018, rouge

Avec un barbecue de viandes saisies par la flamme, on ne se trompe pas en choisissant ce madiran de l'un des meilleurs domaines de l'appellation. Ses tannins glissants caressent le palais et répondent au fumé insistant des cuissons au feu de bois. Prix canon ! **9,90 €**



CAVE DE ROQUEBRUN, Lune de Schiste, IGP Pays d'Oc 2022, rosé

Un rosé frais est un compagnon de rêve pour les viandes cuites à la braise. Encore faut-il que le goût fumé ne prenne pas le dessus sur les arômes du vin. Ce rosé à prix doux, entre fraîcheur et persistance, est produit par une cave historique. **6 €**

