

INTERNET

IDEALWINE.COM


DU 7 AU 26 SEPTEMBRE

PETIT PRIX

 **STELLENBOSCH (AFRIQUE DU SUD)**
Domaine de Glenelly, Grand vin, 2009, 13,90 €.

La plus connue des douze régions viticoles sud-africaines nous offre une belle cuvée solaire et racée. La bouche est puissante et tardée pour ce vin qui ne fait pas semblant ! À marier avec une bavette grillée aux échalotes.

DÉCOUVERTES


 **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**
La Janasse, 2010, 30 €.

Les galets roulés de châteauneuf-du-pape ont bien fait leur travail sur cette cuvée éclatante de fraîcheur et de fruits mûrs. Les arômes de cassis caressent les papilles sur une bouche ourlée de tanins veloutée. Sur un coq au vin rouge.


GRANDES OCCASIONS

 **SAINT-ESTÈPHE**
Château Phélan Ségur, 2010, 37 €.

Un rapport prix plaisir intéressant pour cette appellation bordelaise en vue. Le millésime 2010 offre une attaque soyeuse et l'évolution en bouche est dense, dans une harmonie de fruits et de tanins soyeux. La matière offre un équilibre remarquable entre fraîcheur et complexité aromatique. À déguster sur un tournedos de biche façon Rossini.

 **PULIGNY-MONTRACHET**
Étienne Sauzet, 2015, 52 €.

Un bourgogne comme on l'aime avec son attaque charmeuse sur des arômes de poire et de pomme verte. Le style élégant et soyeux de cette cuvée appelle à des mets célicals. La bouche ample et arrondie aux notes beurrées se mariera parfaitement avec une escalope de veau aux morilles.

 **RIVESALTES**
La Sobilane, 1947, 90 €.

Le millésime d'après guerre est parfaitement conservé et a encore de belles années devant lui. Un classique récurrent d'idealwine que l'on apprécie toujours autant pour la puissance remarquable de ce vin doux aux notes de noix sur une pointe caramélisée. À boire sur un lapin au roquefort.

L'INRATABLE



 **Champagne**
Jeuniaux-Robin,
Fil de Brume brut, 28,50 €.

Un superbe équilibre pour ce champagne qui a tout des plus grands. Des bulles fines qui offrent une attaque franche sur une bouche tendue mais gourmande. Beaucoup de douceur et des notes d'agrumes et de pâte de coing qui viennent caresser les papilles. À déguster en famille sur des toast au chèvre chaud, dès que l'occasion se présente !