

SÉLECTION

## 6 ROUGES DE FÊTES

Une sélection de rouges à fort coefficient plaisir mais restant abordables qui nous font presque faire un tour de France. N'hésitez pas à les ouvrir une à deux heures à l'avance et évitez de les boire trop chauds. PAR CATHERINE GERBOD



**SANTENAY 1<sup>er</sup> cru 2015 Clos Rousseau, Domaine Jean-Claude Regnaudot et fils, 16 €**

C'est un bourgogne pur fruit, juteux, croquant et d'une jolie gourmandise qui a trouvé l'équilibre entre générosité et élégance. L'élevage discret souligne sa sensualité fruitée sans la masquer. Avec sa fine structure et sa persistance, il accompagne un magret de canard ou un pavé de biche. Ouvrez-le 1 heure à l'avance pour qu'il libère ses parfums de griotte.

**PÉCHARMANT Hécate, Château Barouillet, 18 €**

Ce terroir oublié est pourtant le doyen des vignobles du Bergeracois. Ce domaine dynamique a bien repéré la force du lieu, exposé au sud, dont le sous-sol original est riche en argile ferrugineuse. Il a isolé une partie de sa parcelle pour façonner ce vin naturellement concentré et l'a vinifié sans soufre ajouté pour livrer sa force sereine. Sur un pâté au foie gras, des pigeons aux épices. À carafier 1 à 2 heures à l'avance ou à garder 8 à 10 ans sans crainte.

**GIGONDAS Les Belles Échappées 2015, Marrenon, 19 €**

Au nez comme en bouche, on plonge dans les fruits rouges mûrs, la garrigue, les baies sauvages comme le sureau et les épices. La puissance et la concentration attendues de l'appellation sont au rendez-vous avec, en bonus, des tanins de velours et une finale salivante. Un vin à boire dès maintenant ou à garder. Pour un filet de bœuf en croûte, du gibier, des noisettes d'agneau, un chapon farci aux marrons.

**CORBIÈRES-BOUTENAC Solus 2015, Château de Caraguilhès, 19 €**

Tout dans ce vin connote la densité, entre couleur intense, puissants arômes de fruits rouges mûrs et d'épices au nez, concentration aromatique en bouche. Il réussit à capter la force du soleil sans faire l'impasse sur la fraîcheur et en tirant le meilleur parti de ce terroir du Languedoc. Avec ses jolis tanins suaves, il s'ouvre sur une volaille farcie et truffée, une tourte au confit de canard et reste sur le dessert au chocolat.

**FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX 2013, Château Le Puy Émilien, 21,90 €**

Signer l'un des vins cités dans le célèbre manga *Les Gouttes de Dieu* n'a pas fait dévier d'un iota la famille Amoreau dans sa vision du métier : respect de la nature, vinification sans soufre et qui laisse le temps au temps... Dans ce vin, on sent l'infusion de bons raisins gorgés de saveur et la force de la nature. Les tanins élancés soulignent de fins arômes de fruits rouges. Être issu de vignes complantées plutôt que d'un assemblage est l'un de ses secrets. Sur une volaille farcie aux marrons et légumes-racines rôtis.

**RIVESALTES Domaine de Riveyrac 1975, 39 €**

Sortir un vin de plus de quarante ans... ou comment faire sensation ! Notes de pruneau, figue sèche, datte, caramel, café, noix et tabac dominant. En rapport prix plaisir intensité âge, les vins doux naturels comme celui-ci sont imbattables, qu'on se le dise ! Gardons-leur une place dans les repas de fêtes. Offrez à ce rivesaltes le beau rôle sur une tomme de brebis ou un bleu, un dessert au chocolat ou praliné, ou tout seul, en fin de repas, en croquant une orangette ou un mendiant.