



CONSO & BON PLAN

FÊTES

DES ASSOCIATIONS METS-VINS BLUFFANTES

Le foie gras

Bousculons les habitudes avec une clairette en bulles fines du domaine de la Réméjeanne (17 €) ou, plus chic, un blanc de Provence du château Saint-Maur (à partir de 16 €). **L'idée en + :** un rosé profond (château La Verrerie en Luberon, 24 €)

Les huîtres

Avec de l'iode, il faut du tranchant : un petit chablis de Simonnet-Febvre (13 €) ou, plus aimable, une Villa Cocotte du domaine Chante-Cocotte (15 €). **L'idée en + :** osez un sauternes, surtout avec des huîtres chaudes (château-suduiraut 1^{er} grand cru classé, 55 €, sur le site iDealwine).

La truffe noire

Ce champignon très aromatique mérite l'équivalent dans le verre ! Puisque c'est fête, un pomerol de six ou sept ans d'âge (château Beauregard 2014, 60 €). Plus raisonnable, une syrah First Flight du domaine Bott, Graeme & Julie, à Condrieu (17 €). **L'idée en + :** un jeune châteauneuf-du-pape, pour sa vigueur (à partir de 20 €, Dauvergne Ranvier).

UN BLANC DE PROVENCE AVEC LE FOIE GRAS ?
UN PINOT NOIR AVEC UNE OIE ? UN PINEAU DES CHARENTES
AVEC LA BÛCHE ? IL EST TEMPS DE SORTIR
DES SENTIERS BATTUS ! **NICOLAS DE ROUYN**



→ Les prix sont donnés à titre indicatif.

L'oie

Ce symbole de Noël exige d'être bien traité ! Un pinot noir Ophrys, du domaine Zusslin, en Alsace (24 €), ou un bordeaux pas trop âgé pour garder du fruit (Esprit de Pavie, 21 €). **L'idée en + :** un malbec de Cahors (château Lagrézette, à partir de 19 €)

Le homard

C'est une entrée ? Un champagne est parfait. Un extra-brut de Laurent-Perrier, la cuvée Ultra-Brut (49 €). C'est un plat ? Un collioure blanc du domaine Coume del Mas (19 €) est la bonne décision. **L'idée en + :** un blanc de Bordeaux incisif (Clos des Lunes, 10 €)

La bûche

Pour un classique (dominante crème de marrons), deux idées originales : une bulle de gamay à 7° d'alcool seulement (cuvée Turbulent, domaine Sérol, 12,50 €) pour faire chanter ce dessert, ou un pineau des Charentes. **L'idée en + :** un champagne doux (Rich de Veuve Clicquot, 49 €)