

À TABLE

N° 127 / NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2019

90
RECETTES
INÉDITES

VIVE NOËL!

FOIE GRAS, CAVIAR,
POULARDE & CO
**LA FÊTE EN
MODE FACILE**

**100 IDÉES
CADEAUX**
POUR GOURMETS
ET GOURMANDS

CHAMPAGNES
NOS COUPS
DE CŒUR 2019

Tous fondus de **CHOCOLAT**

BONBONS DOUX, CRÈMES PARFAITES,
GÂTEAUX FOUS... NOS RECETTES ULTIMES

**1^{ER} PRIX DE LA
JEUNE CHEFFE
ELLE À TABLE**
UN GRAND BRAVO
À MANON FLEURY !

**REPORTAGE
CAMBODGE**
DÉLICES ET
MERVEILLES
AU PAYS KHMER

TOUR DE
FRANCE FOOD
ETAPE 9 :
**LES JOIES DE
STRASBOURG**

FRANCE METROPOLITAINE : 3,90 € / AND 5,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CFS / D 6 € / DOM \$ 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / NL 5,20 € / MAR 49 MAD / N.CAL 720 XPF / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 7,70 TND

M 06450 - 127 - F : 3,90 € - RD

NOIR, C'EST NOIR

Pour élaborer un blanc de noirs, on ne prendra que les raisins à peau colorée, c'est-à-dire pinot noir et meunier, assemblés ou vinifiés séparément. Même si selon les terroirs, les vinifications et l'élevage, les blancs de noirs sont tous différents, on note souvent plus de charpente, de gourmandise et de rondeur que dans les blancs de blancs, et on les associe bien volontiers à des plats plus riches, voire à des viandes.



LALLIER GRAND CRU, LES SOUS, BLANC DE NOIRS
Pur pinot noir sur le terroir d'Aÿ, ce champagne n'est pas avare de gourmandise. À nous les notes de brioche, les compotées d'abricot de l'enfance, l'amande. Servis par une bulle extra-fine, Les Sous seront parfaits sur un lapin aux pruneaux.
69 €. 03 26 55 43 40.

LECLERC BRIANT PREMIER CRU, BLANC DE MEUNIERS 2015, BRUT ZÉRO
Voilà de quoi faire tourner les moulins de mon cœur, soit un meunier à la fois ciselé et juteux, où l'harmonie se crée entre bulles et texture crémeuse, fruit généreux et finale fraîche. À marier à des huîtres gratinées.
130 €. 03 26 54 45 33.

JM SELEQUE, MEUNIER, LES SOLISTES 2014
Seul en scène, le meunier surprend et offre des notes de fruits rouges, évoque de lointains bazars orientaux, invite à flâner sur du satin. Cette cuvée confidentielle est un vrai plaisir d'initiés, qu'il conviendra de garder solitaire, pour lui laisser toute la place.
53 €. 06 72 25 25 02 ou 06 67 48 16 31.

FREDERIC SAVART, PINOT NOIR, LES NOUES 2015
Savart est un sorcier, toutes les cuvées qui sortent de son chai sont magiques et empreintes d'une poésie inimitable. Ce pinot est fondant, subtil, caressant. En un mot, fantastique ! Osez lui marier des ris de veau : tendre sera la nuit.
85 €. 03 26 84 91 60.

GOUSTAN, VAL FRISON, BLANC DE NOIRS
Discrétion, humilité, sincérité... Valérie Frison élabore des vins qui lui ressemblent. Ce Goustan ne s'en laisse pas conter, et impose sa force tranquille, son fruit honnête et sa bulle précise. À servir avec une sole aux amandes.
41 €. 06 11 78 00 53.

COPINET, LA RUELL DES LOUPS
Point de loup ici, mais un duo meunier-pinot noir pour un champagne au classicisme bienvenu. Des bulles délicates et persistantes, une bouche équilibrée en font un champagne à sortir quand les copains sont là, en toute simplicité joyeuse.
64 €. 03 25 21 13 22.

ROBERT BARBICHON, BLANC DE NOIRS
Une majorité de noir, un chouïa de meunier, voilà le secret de la potion de Barbichon, délicieux breuvage qui fera le bonheur des gourmands, de ceux qui ne jurent que par le fruit rougi, le tabac blond, la suavité... Accordez-lui une volaille de Bresse.
32 €. 03 25 38 22 90.

BÈRECHE PREMIER CRU, RILLY-LA-MONTAGNE 2015
À Ludes, les frères Bérèche poursuivent un travail d'orfèvres depuis un moment. Cette montagne se gravit sans difficulté, tant le plaisir est là, à portée de verre. Tension, minéralité, complexité et longueur : la clé de l'harmonie.
75 €. 03 26 61 13 28.

