



ACCUEIL > LES ARTICLES DE L'OPINION > ART DE VIVRE > LES MEILLEURS VINS DE FÊTE

ART DE VIVRE

Les meilleurs vins de fête

EDITION N°3480 - PARU LE 17/12/2020 - ECRIT PAR CHRISTIAN AUTHIER



La sélection du Bâcaro

Quels vins choisir pour les fêtes ? Des cavistes toulousains livrent leurs coups de cœur.

A l'approche des fêtes, nous avons demandé à quelques-uns de nos meilleurs spécialistes toulousains leurs conseils en matière de vin.

Cookies

Un champagne ou un vin pétillant, un vin blanc, un vin rouge : faites vos jeux... Voilà de quoi combler tous les palais, accompagner tous les plats. Evidemment, ces quinze vins sont à consommer avec modération, sans masque, mais en respectant la distanciation sociale. Bonne dégustation...

Christian Authier

Eric Cuestas – Le Temps des Vendanges

«J'aime beaucoup en Champagne le domaine [Vouette & Sorbée](#) avec lequel je travaille depuis le début et qui a été d'emblée en biodynamie sur des terres assez semblables à celles de Chablis. La cuvée «Fidèle», 100 % pinot noir, de 2017 est un brut nature, c'est-à-dire avec un dosage entre 0 et 3 grammes de sucre par litre. La vinification se fait en contenants de bois dont l'avantage est d'amener une fermentation plus lente qui génère une palette aromatique complexe. Il y a là un équilibre entre la minéralité et le fruit. C'est un champagne d'assiette qui accompagnera de belles volailles, de la truffe ou encore des langoustines avec du lard de Colonnata. Pour le blanc, on peut rester dans la région et j'ai découvert il y a peu le domaine [Le Bois Sacré](#), en conversion bio, qui a été repris par Laurent Saint-Martin et qui se situe au sud-est de l'appellation Jurançon. Leur moelleux, «Le Tablier d'Elise» 2017, où le sucre est en toile de fond, peut être servi avec du foie gras aux fruits exotiques ou un curry de viande blanche. Enfin, côté rouge, je choisirais une valeur sûre avec le gamay de chez [Hervé Souhaut](#), «La Souteronne», dont le 2019 est extraordinaire. Les vignes sont en altitude par rapport à la vallée du Rhône et on retrouve dans ce vin à la fois l'ancrage du terroir, une profondeur, un profil soyeux... Il faudrait le boire avec des pintades, des viandes blanches goûteuses pas trop puissantes ou des gibiers délicats comme le chevreuil.»

François Trauque – L'Envie

Cookies

«En blanc, je citerais un vin de chez [Clemens Busch](#). J'aime tout ce qu'il fait, tout est bon, mais s'il ne fallait ne garder qu'une cuvée, ce serait peut-être son riesling. Il est magnifique de complexité et de gourmandise avec une intensité fumée provenant d'un terroir de schistes. Le 2015 possède un côté miel de tilleul et très citron confit en finale. C'est un vin complet, énergique, très facile à marier, il convient aussi bien avec du saumon, du foie gras avec un chutney de citron, des Saint-Jacques au yuzu... Ce domaine est un pionnier de l'agriculture bio en Allemagne, ils ont été les premiers à être certifiés bio et biodynamie. Concernant le rouge, j'opterais pour un bourgogne de chez [Claire Naudin](#). Depuis le début, ses vins me procurent beaucoup d'émotion. Ses vinifications sont très pures et produisent un côté floral à l'image d'ailleurs du nom de sa cuvée «Orchis Masculina» en référence à une espèce d'orchidée. Il s'agit d'un vin tout en délicatesse, en finesse, aérien, très long dans l'aromatique. J'adore cela sur des volailles, mais il est également assez passe-partout. Voici un vin qui fédère. Il plaît autant aux amateurs hyper pointus qu'aux novices. Dans les champagnes, mon choix se porterait sur [Benoît Lahaye](#), lui aussi pionnier de la biodynamie. Il laboure à cheval, il élève ses champagnes comme des vins. Il cherche d'abord à faire un grand vin puis il ajoute la bulle. Son blanc de noirs peut être servi à l'apéritif comme à table, il a un côté séducteur avec le fruit et il a la dimension vineuse du pinot. La bulle est vive, élégante et fraîche.»

[L'Envie](#) – 14, place des Carmes.

Manuel Garnacho – Le Bâcaro *

«Dans les champagnes, mon coup de cœur est le [domaine Mouzon-Leroux](#), un domaine en biodynamie situé au nord de la montagne de Reims dont j'aime beaucoup la cuvée «L'Ineffable». C'est un blanc de noirs, 100 % pinot noir, zéro dosage. Le millésime 2014 donne un

champagne très frais, tendu, avec beaucoup de gourmandise, d'élégance et une bulle très fine. Pour le blanc, je choisirais un vin du [domaine Labet](#), le millésime 2015 de «Lias», 100 % chardonnay. Les sols des vignes sont les Marnes bleues du Lias et sur un millésime chaud comme 2015 ce vin se révèle riche, avec énormément de fraîcheur, de longueur, des notes d'agrumes. Je le vois bien sur de jolis poissons blancs, des crustacés, du homard... Quant au rouge, je proposerais un vin de [Jérôme Lenoir](#) à Chinon. Le millésime 2009 est vraiment l'expression du cabernet-franc que j'aime, plus fruits rouges que végétal, très fin. Il sera parfait avec des volailles ou des chapons.»

[Le Bâcaro](#) – 20, rue du pont Guilhemery.

* [Restaurant](#) en temps normal, le Bâcaro propose à la vente les vins composant sa très vaste carte.

Philippe Lagarde – Le Tire Bouchon

«Pour les bulles, j'ai choisi la cuvée «Naïf» du domaine [Clos Sauvage](#) de David Devynck qui est situé dans le Mâconnais à Saint-Véran. Il s'agit d'un pétillant naturel primeur de 2020 donc, 100 % chardonnay, dégorgé comme un champagne et non dosé. La bulle est fine, c'est un vin vif, très sec et en même temps très aromatique, fruité. Il me semble idéal à l'apéritif, sur du foie gras ou en fin de soirée sur la ligne de crête... En blanc, je retiendrais le savennières de [Château de Plaisance](#), appellation prestigieuse d'Anjou. Une jeune vigneronne a repris ce domaine emblématique, en bio depuis très longtemps, connu surtout pour ses quarts de chaume et ses vins liquoreux. Elle a décidé de faire un vin sec 100% chenin sur un terroir de schistes et de sable éolien, un terroir à la fois minéral et très léger. Cela donne un vin assez puissant, concentré, avec des notes de coing, des notes florales et une forte minéralité tout en ayant une grande profondeur. Je le vois bien avec des crustacés, du homard notamment, des jus un peu réduits, des Saint-Jacques avec des truffes ou du fromage affiné. Pour le rouge, j'ai pensé à un vin du [domaine de la Tour du Bon](#) à Bandol, 100 % mourvèdre, avec des rendements minuscules, vinifié en amphore. J'ai rarement goûté des

vins aussi puissants. Il est assez noir en couleur, très suave et une longueur en bouche rare. On garde les arômes de fruits noirs, de truffe, mais sans aucun côté boisé, avec des tannins très fondus, ce qui est dû à la vinification en amphore. On est sur les tannins du fruit, très enveloppés et soyeux. Je conseille de le carafer et de le boire avec des gibiers, un lièvre au saupiquet ou un canard au sang.»

[Le Tire Bouchon](#) – 23, place Dupuy.

Franck Bayard – www.vinnouveau.fr

«[Pierre Charlot](#) est un jeune vigneron en Champagne, il a pris la suite du petit domaine familial de quatre hectares et travaille sans chimie. Il faut goûter sa cuvée spéciale, un extra brut 100 % pinot meunier. C'est un champagne frais et équilibré qui peut se boire à l'apéritif, par exemple avec un carpaccio de Saint-Jacques, ou à table. Pour le blanc, je pense à un vin de Bugey de [Luc Bauer](#), son «Altiesse de Beauregard» 2018. Luc Bauer fait partie de ces jeunes vignerons qui sont en train de faire du Bugey l'un des lieux qui comptent dans les vins naturels. Comme le nom de cette cuvée l'indique, le cépage est de l'altiesse. Ce vin est fin, intense, super équilibré, avec un beau volume. Il peut aller avec des poissons fumés, des gros crustacés ou des poissons blancs. Dans les rouges, je conseillerais un vin du [domaine Le Bout du Monde](#) d'Edouard Laffitte dans le Roussillon, la cuvée «Luce» 2017. Voici un pur grenache noir tout en finesse, un vin floral, très digeste qui ira avec une volaille goûteuse comme une pintade ou une canette ou encore des viandes rouges fines comme le chevreuil. Ce vigneron est installé depuis une quinzaine d'années et produit des vins purs tournant le dos à la chimie.»

www.vinnouveau.fr

Modifié le 17/12/2020

PUBLIEZ VOTRE ANNONCE LÉGALE EN LIÈGE

Vous constituez votre société ? Vous transférez votre siège social ? Vous augmentez votre capital social ? Vous changez de gérant ? Vous cédez votre fonds de commerce ?

Vous cessez votre activité...

Cookies

ute-Garonne pour vos annonces légales, faites confiance à l'expérience de l'Opinion Indépendante

PUBLIEZ VOTRE ANNONCE LÉGALE

A ne pas manquer
dans l'édition **N°3480**



ÉCONOMIE 17|12|2020

Plan de relance : 268 millions d'euros pour la rénovation énergétique des bâtiments publics d'Occitanie

Cookies



ÉCONOMIE 17|12|2020

Occitanie : un budget en augmentation et plus vert pour la Région



ÉCONOMIE 17|12|2020

Sophie Garcia : «Il faut un Plan de Relance pour l'ensemble des entreprises»



CULTURE 16|12|2020

4 idées de cadeaux



ACTUALITÉ 16|12|2020

La Haute-Garonne renforce son plan pour la reprise du tourisme

[ANNONCES LÉGALES](#)

[CONTACT](#)

[POLITIQUE DES COOKIES](#)

[SERVICE ABONNEMENT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)

[POLITIQUE DE](#)

[VERSION NUMÉRIQUE](#)

[CGU](#)

[CONFIDENTIALITÉ](#)

[LES ARCHIVES DE L'OPINION](#)

[CGV](#)

[Cookies](#)

6 allée François Verdier 31010 Toulouse

Certificat d'inscription sur les registres de la CPPAP N°0725Y94240

Habilité à publier les annonces judiciaires et légales dans le département de la Haute-Garonne