

# L'édition limitée Brut 2007 dans la cave spirituels spiritueux & bons vins de Cuisine A&D

## Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain

**Cuisine A&D**  
Décembre 2015  
50 000 Exemplaires  
150 000 Lecteurs

### La Cave Spirituels spiritueux & bons vins

**Chivas Regal 12 ans d'âge : hommage aux Frères Chivas**



Chivas Regal 12 ans d'âge s'habille d'un étui en cuir lisse qui incarne avec raffinement tout le savoir-faire du maître probablement hanté. Une histoire qui se caractérise par la vision pionnière et l'héritage de James et John Chivas, qui, au fil des années, ont contribué à l'essor du whisky dans le monde et chez nous puisqu'il s'agit là du Scotch Premium le plus apprécié des Français. Depuis plus de 30 ans, Colin Scott perpétue l'ouvrage des frères pour inscrire dans la continuité le goût et l'équilibre aromatique du whisky d'une robe dorée et chaleureuse avec des reflets ambrés. De son côté, le nez présente des arômes de fruits du verger (pommes) avec des notes florales et miellées. En bouche : douceur fruitée aux notes de pommes mûres et de miel. 26 € en GMS.

**Porto Terras do Grifo 2012**



Les vintages récents n'ont plus besoin d'être dégustés. La fraîcheur et le fruit qu'ils développent offrent aux consommateurs de vins du monde une approche douce et pleine de saveurs de la dégustation d'un grand vin de porto. Servi frais à 14 degrés, Terras do Grifo apportera aux desserts de fête une nouvelle touche de douceur. Peut être remis en cave pour lui permettre, avec le temps, de développer une nouvelle palette aromatique avec l'évolution et la maturation naturelle du vin dans sa bouteille. 39 € - Coffret de 6 bouteilles Terras do Grifo. 280 € chez Nicolas.

**On boit un peu d'esprit festif de Barcelone ?**



À l'occasion des fêtes de fin d'année, Freixenet crée, pour ses deux cuvées emblématiques Cordon Negro & Carta Nevada, une édition limitée festive, chic et raffinée. Le pois, tendance majeure de cette année 2015 est revisité de manière moderne et élégante par le fier libérateur. La célèbre bouteille noire du Cordon Negro se pare de pois dorés. Ses belles notes d'agrumes et de pomme verte en font le compagnon idéal des apéritifs. La cuvée Carta Nevada s'apprête d'un élégant imprimé ton sur ton de couleur or. Avec ses notes de fleurs blanches et d'agrumes, elle apporte douceur et gourmandise aux apéritifs et desserts de fête ! Servi entre 6 et 7°C - 6 € chez Monoprix.

**Crémant Brut Blanc**



60% de Chardonnay et de 40% de Pinot Noir. Ce vin harmonieusement équilibré, aux fines bulles, offre une mousse persistante et une bonne longueur en bouche. Le nez est frais et puissant, avec de jolis arômes de fruits jaunes bien mûrs. Accords mets-vins : En apéritif, nature ou avec une crème de fruit ou pour tout un repas. Il s'accordera à merveille avec un poisson accompagné d'une sauce crémeuse ou avec une viande blanche servie avec des champignons. 10 €.

**Crémant Brut Rosé**



100 % Pinot Noir, il allie délicatesse et caractère. Belle couleur rose pâle, nez fin avec des arômes de fraise des bois, fraîcheur et saveur de petits fruits rouges. Ce rosé se marie à la perfection avec une tarte à la fraise ou encore un gaspacho de fruits rouges ou encore des plats Méditerranéens : une paella au poisson, des filets de rouget. Servi avec des côtelletes d'agneau, il révélera le délicieux jus de la viande grillée. 10,50 €.

**Crémant Brut P100**



100% de Pinot Noir, ce concentré des plus belles années de Blanc de Noir offre un juste équilibre entre acidité et notes fruitées. Ce crémant présente une belle robe or et de fines bulles persistantes. Au nez, des notes de framboise et d'agrumes. En bouche, on retrouve la richesse caractéristique du Pinot Noir, une structure qui laisse perséquer une très belle évolution dans le temps. Le meilleur allié d'un apéritif réussi, ce Brut s'accorde avec des plats iodés (huîtres, poissons) ou des sushis. Accompagné d'une cuisine plus épicée, Thai ou Indienne, il révélera tout son potentiel. 11,20 €.

**Small Discoveries by Mischer Traxler, création unique pour la Cuvée Belle Epoque 2007**



La Maison de champagne Perrier-Jouët lève le voile sur la toute dernière création signée par le duo de designers viennois Mischer Traxler. Une œuvre singulière dédiée à la Cuvée Belle Epoque Millésime 2007. Cette édition limitée restitue fidèlement la vision Art Nouveau de la nature et le caractère floral, racé et ciselé des champagnes Perrier-Jouët. Le vin étale un délicat bouquet de magnolia, de chevreuille ainsi que des arômes d'agrumes, enveloppés de notes de poires et de pêches mûres sublimes par une pointe de minéralité. Son attaque franche est suivie d'une fraîcheur cristalline persistante, dévoilant des arômes de fruits blancs et des notes de lait d'amande. A l'apéritif ou en accompagnement d'un dîner de fête. A marier encore à la fraîcheur saline des fruits de mer, la chair délicate et goûteuse des volailles et des desserts fruités faiblement sucrés. 190 € chez les cavistes haut de gamme et épicerie fines.

**Champagne Aïair Etoile or Brut**



Assemblage de plusieurs cépages et de plusieurs années, cette cuvée d'une grande constance séduit par sa finesse et sa richesse. Apéritif, foie gras, poisson, viandes blanches. 236, T€l : 06 82 52 90 53

**Champagne Aïair Etoile blanche Brut Blanc de Blancs**



100% Chardonnay, cette cuvée tout en fraîcheur égayé nos sens par ses notes acidulées d'agrumes. Apéritif, dessert fruité, dessert chocolaté. 29 € T€l : 06 82 52 90 53

**Champagne Aïair Etoile rose Brut Rosé**



La délicatesse des vins blancs s'unite avec la puissance des rouges au travers de cette cuvée. Un grand moment autour de ce rosé aux multiples facettes. A l'apéritif, entrées... 26€, T€l : 06 82 52 90 53

**Perle d'Ayala 2005**



Issue uniquement de grands crus, 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir, Perle d'Ayala est produite seulement lors de grands millésimes. Robe dorée aux reflets chatoyants, la cuvée 2005 dévoile un nez complexe et expressif, alliant fraîcheur et maturité avec des notes de pâte d'amande, de subtils touches vanillées et beurrées et une pointe de compote de mirabelles. En bouche, c'est un champagne opulent et soyeux, qui marie ampleur et précision et laisse apparaître des notes de crème pâtissière et de fruits secs. La finale, fine et longue, est marquée d'une persistance délicatement épicée. S'accorde à merveille avec des plats nobles comme un foie gras poêlé, une poulette de Bresse aux champignons ou encore des ris de veau braisés. Un champagne de prestige. 74 €.

**Champagne Henri Abelé Brut 2007**



60% Chardonnay 40% Pinot Noir, une belle robe jaune paille. Remarquable finesse de bulles et beau cordon de mousse persistant. Au nez, des notes de pêche et d'abricot rejointes par des notes plus épicées de pain d'épices, miel, réglisse. En bouche : l'attaque est franche, le Pinot Noir apporte complexité avec des notes plus épicées. Le dosage modéré permet de conserver la fraîcheur de cette cuvée. Un champagne subtil et élégant. 39 € chez les cavistes - Tél : 03 26 87 79 85.

**Laurent Perrier fait étinceler les fêtes de fin d'année !**



La Maison Laurent-Perrier propose une collection sculpturale aux reflets de fête. Graphiques, les deux monolithes aux mille et une facettes renforcent les chefs d'œuvre patiemment élaborés que les amateurs de grands champagnes auront plaisir à déguster. Champagne d'apéritif par excellence, il s'accorde également à merveille avec un plateau de fruits de mer ou encore un turbot sauce champagne, une oie braisée ou un migron de veau feuilleté accompagné d'une douzaine de champignons. Une offrande éblouissante qui invite à la convivialité et à la fête. Précieuse et iconique, la Cuvée Rosé Laurent-Perrier se pare le temps d'une saison de reflets nacrés qui attirent le regard dans un jeu de lumière infini. Ce champagne rosé de référence s'apprécie seul ou se marie avec saveur aux plats de fête : saumon gravé, canard, foie gras, poulette aux écrevisses ou du magret de canard. Laurent-Perrier Brut dans son étui à facettes : 35 € - Cuvée Rosé Laurent-Perrier : 70 €. chez les cavistes ou en GMS. Tél points de ventes : 03 26 58 91 22

« Remarquable finesse de bulles et beau cordon de mousse persistant. »