

version
femina

**Le Journal
du Dimanche**

femina.fr

test

AVEZ-VOUS LE SENS
DE LA FAMILLE ?

ENFANT

*Grosse colère
sous le sapin...
comment je gère*

**BIJOUX
GRAPHIQUES
SO CHICS**

**EVASION
5 SPOTS
EN REPUBLIQUE
DOMINICAINE**

Semaine du 15 au 21 décembre 2014

PARIS & MOI
Je m'abonne à
L'Habibliothèque et je
découvre les œuvres
décalées de Jeff Koons

**GERARD
JUGNOT**
« LES GOSSSES
M'ADORENT »

chouette!
les fêtes
*mode culture
beauté, cuisine, déco*

Cuisine

ACCORDS PARFAITS

De l'apéritif à la bûche, le champagne est roi. Voici un choix de 9 bouteilles de qualité à partir de 14,90 €.



1. H. Blin 2005 brut

Une belle ampleur pour ce millésime élaboré pour moitié avec du pinot meunier. Cela lui apporte souplesse et fruité. La fraîcheur et la finesse du chardonnay complètent l'équilibre de ce champagne élégant aux notes d'agrumes et de fruits secs. Avec **une volaille à la sauce poulette, une blanquette de veau ou de lapin.**
E. Leclerc, 23 €.

2. Drappier Carte d'Or brut

Des premières notes de fruits rouges, suivies d'arômes de fruits mûrs et de pain d'épices confèrent puissance et richesse à ce champagne au pinot noir dominant. Très peu dosé en sucre et en soufre, afin d'obtenir un vin digeste à boire toute la soirée, **de l'apéritif au dessert.** Nicolas, 30 €.

3. Devaux Œil de Perdrix rosé

Ce rosé à base de 80 % de pinot noir est puissant et rond. Ses bulles sont fines et sa douceur en bouche permet d'apprécier ses arômes de framboise fraîche, suivis par des notes légèrement grillées. Son ampleur va parfaitement avec **une pintade rôtie ou une forêt-noire en dessert.** Monoprix, 25 €.

4. Galucha Cuvée Spéciale brut

Une exclusivité élaborée pour Franprix par la maison Malard. Bel équilibre grâce à l'assemblage à parts égales des trois principaux cépages champenois, le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. Rondeur, fruité et fraîcheur permettent d'accompagner **saumon fumé, toasts de foie gras, huîtres en gelée.** Franprix, 14,90 €.

5. Henri Abelé brut traditionnel

Ce champagne extrêmement raffiné frise la perfection. Élégant, d'une remarquable finesse et d'une grande complexité, il développe des notes

florales et fruitées, complétées en bouche par des notes de miel et de pain grillé. Un très grand vin qui accompagne à merveille **des saint-jacques en carpaccio ou snackées et des langoustines.** mondovino.com, 27 €.

6. Lanson Black Label brut

La soixantaine de crus qui compose cette cuvée permet d'élaborer un champagne à la qualité constante d'année en année et au bel équilibre entre des notes grillées, de fruits mûrs et d'agrumes. Fraîcheur et puissance sont au rendez-vous. Sa vinosité appelle **un poisson en sauce ou au four.** En GMS, 27 €.

7. Jean Graviers brut réserve

Un champagne de vigneron très séducteur : sa rondeur élégante emplit la bouche, ses bulles sont fines, ses arômes fruités et légers. Beaucoup de plaisir à découvrir ce vin rafraîchissant au prix vraiment intéressant. Idéal à **l'apéritif ou avec des fruits de mer.** lavinia.fr, 17 €.

8. Pannier Sélection brut

L'équilibre est la première sensation qui ressort de cet assemblage. Un nez de brioche et de fleurs blanches et en bouche des notes d'abricot et de pêche. Les légers arômes d'agrumes en finale appellent **une entrée de la mer, un pain de poisson ou de l'avocat au crabe frais.** A l'apéritif avec **des petits feuilletés.** Nicolas, 26 €.

9. Nicolas Feuillatte Cuvée spéciale 2006

Six ans au minimum de vieillissement en cave pour cette cuvée d'assemblage à la structure généreuse et aux notes légères de fruits rouges et d'épices. On peut oser **la cuisine asiatique, sucrée-salée et pimentée. Plus classique, du veau en côte épaisse rôtie ou en ris, du saumon poêlé.** En GMS, 24 €.