




Saveurs patrimoniales

Une fois n'est pas coutume, nous nous sommes amusés à dénicher des vins dont les patronymes évoquent les métiers du droit et de l'argent. Nous vous faisons découvrir ici ces belles rencontres.



Il y a deux juges en Sweet Bordeaux! **Le Château du Juge 2007** , un bordeaux blanc appellation cadillac contrôlée. Le nez est intense est complexe, la robe jaune dorée et la finale est finement gourmande. Et on peut en prendre pour longtemps, ce Sweet Bordeaux se conservant jusqu'en 2025. 9,50€ à la propriété.


Le deuxième, **le Château Le Juge**  est un AOC sauternes issu d'un délicat assemblage de sémillon, sauvignon et muscadelle, qui en fait un vin riche en bouche, volumi-

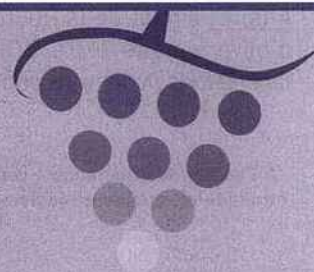
neux et mielleux. A la sortie du prétoire, dégustez-le sur du roquefort ou du foie gras. 15,50€ au domaine Perromat.

Sortons les effets de manche avec ce gevreys-chambertin **La Justice 2009** . Et n'ayons pas peur des mots : ce bourgogne est entier, puissant, riche et charnu, sur fond de tanins de velours et une texture soyeuse. La cour se retire pour... déguster! 32€ au domaine Antonin Guyon.

Laissons la justice suivre son cours et allons à la rencontre de l'ami de la famille :

le notaire. Nous commencerons par **L'Homme Mort** , un chablis 2010 premier cru rond et minéral, qui est parfait sur les poissons et les viandes blanches, 16,20€ domaine Durup Père et Fils pour aller, tout naturellement, vers **Héritages** , un côtes-du-rhône 2009 de la maison Ogier, un vin qui n'a pas son pareil sur les tables de chasse (5,95€ au domaine).

Mais rien ne se fera sans **Signature** , un rasteau 2007, un vin doux naturel, intense et confit, voluptueux sur du chocolat



(11,70€ départ cave). Quant à l'héritier, il ne manquera pas d'ouvrir la cuvée **Pour mon Père** ⑦, un château de Gaure un parfait roussillon à la fois fin, fruité et ensoleillé (14,50€ départ cave). Tout cela, bien évidemment, au château le Clos du Notaire (maître Coutin au XIX^e siècle, pour la petite histoire), pour la cuvée **Notaris 2006** ⑧, un ample côtes-de-bourg, grand vin de Bordeaux, aux tanins soutenus (14€ Maison des vins, à Bourg) et à l'équilibre rond et légendaire.

Avant l'héritage, il y a le **Château de Vinssou** ⑨, un cahors AOC doté de la grande richesse du malbec (12€ départ cave). Mais avec l'aide d'un excellent conseil en patrimoine, on passe à la **Monnaie d'or** ⑩, un chatus IGP Ardèche riche et gouleyant (6,80€ départ cave), dont le prix, heureusement, ne suit pas le cours du métal jaune.

