

le guide question de goût

# VINS

## Tentation a aimé



### Domaine de La Croix Eloge Rouge 2009 : topissime

La résurrection d'un très grand vin de La Croix-Valmer, face à la mer, qui a d'ailleurs été médaillé d'argent 2011 au Concours des Vins de Provence à Saint-Tropez. Un nez assez puissant mais c'est en bouche que vous découvrirez ce vin d'une vivacité étonnante et d'une complexité de saveurs. Un cru dont les tanins sont soyeux malgré une belle

qualité de persistance. Pour le plaisir, il est incontournable, à condition de le servir assez frais et de le laisser se réchauffer dans le verre. Belle finale aromatique qui dure. Une perle parmi les Côtes de Provence. 19€.

• **Domaine de La Croix & de la Bastide Blanche**  
83420 La Croix-Valmer - Tél. 04 94 95 01 75  
[www.domainedelacroix.com](http://www.domainedelacroix.com)



### Le Mas de l'écriture 2007 Emotion

Pas de fausse tentation avec ce Coteaux du Languedoc qui porte bien son nom : Emotion. Car on est dans le registre des rouges complexes, aux parfums subtils avec une note finale de poivre et de réglisse. Un vin de caractère et d'élégance. 13€.

• **Le Mas de l'écriture - Pascal Fulla**  
5 rue de la Font du Loup 34750 Jonquières  
Tél. 06 80 15 57 72 - [www.masdelecriture.fr](http://www.masdelecriture.fr)



### Château Ventenac Réserve 2009

Un remarquable vin du Languedoc d'appellation Cabardès, issu de l'association des cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah et Grenache. Au nez, un vin subtil mais il s'impose avec sa bouche soyeuse et ses arômes de fruits rouges et d'épices. On aime beaucoup ce vin qui accompagnera bien l'automne. 6,50€.

• **Vignobles Alain Maurel**  
1 place du Château  
11610 Ventenac - Tél. 04 68 24 93 42  
[www.vignoblesalainmaurel.fr](http://www.vignoblesalainmaurel.fr)



### Château Grand Moulin 2008 Vieilles Vignes

Un étonnant Corbières rouge qui a bénéficié du millésime de la décennie. Beaucoup de rondeur en bouche grâce à la maturité des tanins. Un vin délicat pour l'automne, à un prix attrayant : 6,90€ départ cave.

• **Château Grand Moulin**  
6 av. Galliéni  
RN 113  
11200 Lézignan Corbières  
Tél. 04 68 27 40 80  
[www.chateau-grand-moulin.com](http://www.chateau-grand-moulin.com)



### Exception de Saint-Julien 2008

Un remarquable AOC rouge des Coteaux Varois en Provence qui peut étonner par sa douceur ou son soyeux en bouche. L'association cépages Syrah et Cabernet Sauvignon est une belle réussite. On apprécie son nez complexe et surtout son arrière goût d'épices très subtil en bouche (10,10€). On n'oublie pas le Saint-Julien 2006, un bon vin rouge qui possède une belle garde (7,50€).

• **Domaine Saint-Julien**  
83170 La Celle - Tél. 04 94 59 26 10  
[www.st-julien.com](http://www.st-julien.com)



### Devois des Agneaux 2009

Bien au-delà des médaillés dans les plus grands concours, ce Coteaux du Languedoc rouge est vraiment séduisant. Un terroir préservé de toute pollution, une femme attachante, Brigitte Jeanjean et un excellent vin (70% Syrah et 30% Grenache noir) qui étonnera plus d'un amateur. Surtout en bouche, où les tanins sont hyper soyeux et les arômes d'épices et de vanille donnent un formidable avant-goût de modernité. Superbe pour accompagner un plat d'automne. On a même envie de le déguster tout seul. 6,50€. Chez

Carrefour, Leclerc...

• **Jeanjean 34725 St Félix-de-Lodez**  
Tél. 04 67 88 80 00 - [www.jeanjean.fr](http://www.jeanjean.fr)





### Château de Gaure 2008 Cuvée pour mon Père

Le choix des étiquettes, une véritable création artistique n'est pas un trompe-l'œil de Pierre Fabre. Car ce vin rouge de l'Aude est une étonnante découverte avec un nez très vif de fruits noirs. En bouche, la surprise avec une formidable complexité aromatique, de la puissance tannique mais aussi de la douceur, sous fond de notes de réglisse. Un vin de référence pour l'automne pour accompagner des plats de viande ou de gibier. On aime. 14,50€. En vente à la propriété ou chez les cavistes.

• Château de Gaure 11250 Rouffiac  
Tél. 04 68 10 63 89

[www.chateau degaure.com](http://www.chateau degaure.com)

### Château Maison Blanche 2008

Un Médoc Cru Bourgeois qui ne se la pète pas mais affirme discrètement de réelles qualités. Surtout en bouche avec de la finesse et un véritable équilibre dans la puissance de ses tanins. Un vin qui se laisse découvrir et qui présente une belle longueur. Pour étonner vos amis car sa persistance aromatique s'impose, toujours dans la discrétion. 8,50€ à la propriété.

• Maison Bouey - 1 rue de la Commanderie  
des Templiers 33440 Ambares  
Tél. 05 56 77 50 71 - [www.maisonbouey.fr](http://www.maisonbouey.fr)



### Chablis Les Vénérables 2008

Issu des vieilles vignes de Chardonnay, ce Chablis illustre bien les meilleurs vins de l'appellation avec sa couleur jaune pâle, son nez de fruits blancs. En bouche, on retrouve la minéralité, la fraîcheur et une belle matière. 15€ chez les cavistes.

• La Chablisienne  
8 bd Pasteur - 89800 Chablis  
Tél. 03 86 42 89 89  
[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

### Domaine Robert Serol - De Butte en Blanc 2010

On veut y croire mais ce cépage 100 % Viognier est encore vraiment loin du Condrieu. À sa décharge, le cépage Viognier n'a été planté qu'en 2000. Un blanc qui propose une attaque fraîche en bouche avec de beaux arômes mais pêche un peu par une légère acidité et un petit manque de gras. Le département de la Loire manque un peu de soleil et cela se sent ! On peut croire que le millésime 2011 sera à la hauteur des espérances. 9,80€. [www.domaine-serol.com](http://www.domaine-serol.com)

## PARIS Trendy Tea by Thé

Comme voisins, Françoise Derderian aurait pu choisir plus mal ! En face d'elle, l'Hôtel du Louvre et l'entrée du Musée du Louvre. Juste à côté, l'entrée du Louvre des Antiquaires et à sa droite, le Conseil d'Etat ! Ouvert depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, Tea by Thé est "the place to be". Avec sa terrasse sous les colonnes du Palais Royal, son salon boutique tendance violette et vert avec son comptoir de vente, il est dans l'air du temps. Car le thé a un vrai potentiel de développement et de réelles vertus pour la santé : active la circulation du sang, accélère l'élimination de l'alcool, stimule la pensée, possède des propriétés antioxydantes, augmente le pouvoir du corps à résister à de nombreuses maladies... Dans les collection des thés : 9 choix avec des cocktails de thés chauds et glacés (de 3,60€ à 5,20€ de 35 à 50 cl), des thés noirs (Earl Grey Bergamote, Ooking Fleur d'Oranger...) et une vingtaine de thés verts comme l'excellent Chine Vert Jasmin Bio. À emporter en boîte (de 9€ à 13€) ou en sachet (de 5 à 7€). Mais sur place, on peut aussi faire du snacking à toute heure autour des viennoiseries, des muffins, des sandwiches, des salades...

• 2 place du Palais Royal (1er) [www.teabythe.com](http://www.teabythe.com) - Toujours ouvert, de 8 h à 20 h

