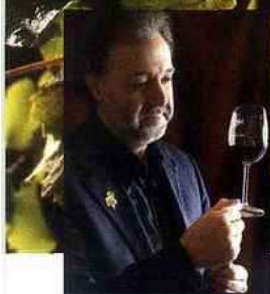


AA

A E G E R T E R

JEAN-LUC & PAUL

CAVE



Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992, dirige le Bistrot du sommelier, 97, bd Haussmann 75008 Paris.

DOMAINE du TARIQUET, l'Idée Folle.

L'Idée Folle est la nouvelle cuvée de la famille Grassa, producteur du célèbre Tariquet en Côte de Gascogne. Ce vin de liqueur est élaboré avec du jus de raisin frais additionné d'eau-de-vie pour bloquer sa fermentation.

Les cépages Gros Manseng, Chardonnay et Sauvignon sont associés à l'eau-de-vie issue du cépage Folle Blanche réputé en

Armagnac. Sa robe à des reflets or-vert et son nez, très fruité, a de belles touches florales.

En bouche, il est doux et d'un caractère moelleux. Des notes d'agrumes donnent un

bel équilibre en finale à ce vin doux qui se sert soit en apéritif, soit au dessert. Découvrez son accord avec un melon. Servir à 9°-10°. 13 €

Propos recueillis par Patrick Géraud



Photos: JP Calvet

Les vins, rouges de l'été

Blancs et rosés se servent traditionnellement frais. Cet été, prenez des couleurs avec ces vins rouges qui peuvent se déguster, légèrement frais, en toute impunité !

Par Philippe Faure-Brac

DOMAINE DU MOULIN, Cheverny, 2009

Cette appellation de Loire est située à côté du château de Chambord et appartient depuis 1999 à Isabelle et Hervé Villemade. Cette cuvée composée de cépages Gamay et Pinot noir, à parts égales, est issue d'une agriculture biologique.

Sensation fruitée et plaisir sont les messages essentiels délivrés par ce vin. Les notes de framboise et de groseille très marquées sont soulignées par les touches épicées du Pinot noir. La bouche, équilibrée à souhait, est d'une suavité franche, accessible et nature. Servir à 16° en dégustant une pièce de veau grillée. 8,50 €.

CHATEAU de la TUILERIE, Costières de Nîmes, Merlot-Célébration 2010.

Le château de la Tuilerie est une propriété emblématique des Costières de Nîmes sis sur une des sept collines de la ville. Cette cuvée bénéficie de la dénomination vin de Pays d'Oc. Elle est la signature de Chantal Comte, l'actuelle propriétaire. Avec doigté, elle a su mettre en valeur le cépage Merlot, d'origine bordelaise, sur ce territoire méditerranéen. Il en résulte un vin de caractère, élevé sans bois, dans lequel le fruit est un élément primordial. On ressent en bouche et au nez, la mûre et la prune. En finale, la présence de notes acidulées apporte une belle fraîcheur. Servir à 15°-16° sur des viandes rôties. 8 €.

MAISON AEGERTER, Bourgogne, 2009

Cette petite maison de négoce classique, située à Nuits-Saint-Georges, produit et élève différents vins de sa région. Le Maranges est un cru élevé à l'extrémité sud de la Côte de Beaune. Ce vin rouge est élaboré à partir de

Pinot noir dans un beau millésime gourmand 2009.

Sa robe est d'une belle intensité, et son nez expressif est marqué par des notes de fruits frais où la framboise et le cassis dominant. Sa bouche est franche, le fruit est très marqué et son tannin savoureux donne un ensemble déjà équilibré.

C'est un vin à boire sur des viandes grillées au barbecue, flanquées de légumes. Servir à 16°. 23 €.

CLOS FLORIDENE, Graves, 2008.

Nous sommes dans le terroir des Graves au sud de Bordeaux. Ce cru est la propriété de Denis Dubourdieu, célèbre œnologue, ayant pour spécialité les vins blancs à base de Sauvignon.

Il produit aussi, de façon plus confidentielle, un Graves remarquable d'un style résolument classique qui fait la part belle à l'élégance du fruit. Ce 2008 est déjà extrêmement plaisant. Ses tanins soulignent sa fraîcheur et sa minéralité. Servir « carafé » en prenant soin de conserver une température de 16°.

Idéal avec des petites salades de filets de rouget ou de viandes fumées. 15 €.

LA VIEILLE FERME, Côtes du Ventoux 2010

Le majestueux Mont Ventoux accueille ce terroir.

L'altitude apporte surtout de la fraîcheur et permet de conserver une bonne acidité.

Cette cuvée est produite par la famille Perrin très connue dans la vallée du Rhône, et notamment à Châteauneuf-du-Pape.

Elle est élaborée à partir des cépages Cinsault, Syhra, Grenache et Carignan, exprime la mûre et la griotte. En bouche, il est friand et gourmand à la fois. Servi à 16°, il accompagnera joliment de belles volailles. 5 €.

