

# Pour les volailles

## PESSAC-LÉOGNAN

### Château Couhins 2019

93/100 - 25 €

Couhins 2019 offre un nez complexe et intense, mêlant des arômes de fruits mûrs à des notes florales et à de délicates touches fumées, héritage d'un élevage en barriques. En bouche, les tanins soyeux révèlent une matière dense et charnue. L'équilibre parfait entre fruit, boisé et fraîcheur se traduit par un palais ample et remarquablement structuré.

● *Chapon farci aux marrons et aux champignons.*

## GIVRY 1<sup>er</sup> CRU

### Domaine Chofflet

En choué 2022

93/100 - 41 €

Jonathan Brunot appartient à la nouvelle génération de vignerons de Givry. Il insufflé à ce domaine familial un vent nouveau et propose des vins de très belle facture. Très charmeur avec ses arômes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) et une touche florale, ce 2022 délivre un jus vibrant et énergique d'une belle fluidité de tanins.

● *Un poulet aux pleurotes.*

## BROUILLY

### Château de la Chaize

Lieu-dit La Chaize - Monopole 2022

94/100 - 36 €

Le Monopole du château ne fait pas exception à la tradition de ces parcelles exclusives. Elle exprime parfaitement les arômes typiques de Brouilly, des fruits rouges et noirs, notamment la cerise et la figue, au poivre et graphite. Le passage de 13 mois en foudre donne une patine qui le pousse à vieillir mais s'appréciera dès cette année.

● *Poularde au foin, beurre de sauge et cèpes poêlés.*

## LANGUEDOC-PÉZENAS

### Bruno Andreu BA 2021

95/100 - 150 €

Seulement 600 flacons de cette incroyable cuvée : immense profondeur, soie fine des tanins, trame somptueuse, palette complexe d'olive noire regardant vers la truffe fraîche, essence de romarin... La combinaison profondeur, concentration et fraîcheur est exceptionnelle. Ce travail révèle un terroir, une expertise en vinification. C'est très grand.

● *Poularde demi-deuil, truffée sous la peau.*

## TERRASSES DU LARZAC

### Le Mas de l'Écriture

Les Pensées 2021 **AB**

93/100 - 35 €

Sur le terroir de Jonquières, Léa et Pascal Fulla, père et fille, peaufinent leur grande cuvée avec pour objectif la délicatesse. Dès l'ouverture, la palette aérienne met le cap sur l'élégance sudiste avec des arômes de petits fruits noirs et rouges gorgés de soleil, les saveurs terriennes et truffées, subtiles, prennent le relais dans un palais plein de sève.

● *Canard à l'orange.*

## CHINON

### Château de la Grille

2020

95/100 - 25 €

Un cabernet franc tout en fraîcheur et en élégance. En bouche on a l'impression de croquer dans le cassis, avec à la fois l'acidité du fruit et les beaux amers de la peau, on distingue aussi un léger parfum de violette, une touche vanillée, un soupçon de poivron et la minéralité du silex frotté. Tout cela bien équilibré avec des tanins parfaitement soyeux et fondus.

● *Suprême de caille rôti, cuisse confite au cassis.*

## SAINT-MONT

### Plaimont

Cirque nord 2019

93/100 - 42 €

Cet amphithéâtre, la parcelle la plus septentrionale de l'appellation, est sans doute le plus grand terroir de Plaimont sur le piémont pyrénéen. Un assemblage de gros manseng avec petit manseng et petit courbu élevé en fût de 500 litres pour plus d'ampleur et de rondeur. Un vin sur les fruits blancs et exotiques (mangue), qui tend sur la truffe au vieillissement.

● *Un poulet de Bresse à la crème et aux truffes.*

## SEYSSUEL

### Chèze-Marthouret-Treynard

Saxoleum 2022

93/100 - 39 €

La cuvée porte le nom latin du coteau de Seyssuel, terroir exceptionnel en face de Côte Rôtie, de l'autre côté du Rhône. Elle conjugue les talents de trois vignerons rhodaniens qui savent sublimer cette syrah élevée 22 mois en pièces neuves. Un grand vin de garde à caractère, ample et harmonieux sur les fruits rouges et les épices douces.

● *Un cuissot de chevreuil au four.*

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

### Château de Gigognan

Terre ferme 2023

94/100 - 48 €

En élevage quand nous l'avons dégusté, il nous a fait grande impression. Grenache, clairette, roussanne, bourboulenc, picpoul et picardan sont issus d'une parcelle centenaire complantée. Pêche blanche, tilleul, aubépine, garrigue s'harmonisent dans un boisé élégant. L'opulence de la bouche est confortable et l'agrumes décoche son trait de fraîcheur.

● *Suprême de volaille aux morilles, écrasée de pommes de terre à la truffe.*

## CÔTES-DE-PROVENCE

### Château Cavalier

Grand Blanc 2023 **TERRA VITIS**

92/100 - 23,70 €

Une nouvelle cuvée pour proposer un blanc de gastronomie en robe-sémillon-clairette vinifiés et élevés en partie en barriques de chêne et d'acacia. Elle est issue d'une sélection de parcelles de 3 hectares sur les 138 du domaine de la famille Castel. Un vin rond et charnu sur des arômes pâtisseries, de fleurs blanches et fruits secs sur une note exotique.

● *Des aiguillettes de pintade à la crème et au parmesan.*