

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**  
 Périodicité : **Bimestrielle**  
 Audience : **868000**  
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Janvier - février 2023**  
**P.98**  
 Journalistes : -  
 Nombre de mots : **330**

**Eat** BU & APPROUVÉ

## PLAISIRS RÉGRESSIFS (suite)

**PACHERENC DU VIC-BILH, DOMAINE DU MOULIÉ 2018**  
 Les sœurs Chiffre ont des âmes d'artiste. Elles jouent la partition des cépages manseng avec brio pour nous emmener sur un chemin qui fleurit l'agrumes, la châtaigne et l'eau claire des matins calmes. Bel équilibre qu'il faudra respecter en le mariant à une pavlova à l'ananas. **12 €**  
[domainedumoulie.com](http://domainedumoulie.com)

**VIN DE FRANCE, CHÂTEAU ROUBINE, CUVÉE CORAIL**  
 Pour rêver à une autre lumière, un coucher de soleil d'été, voici le vin orange de Roubine. Cette technique ancienne de macération de vin blanc avec les peaux du raisin donne une couleur subtilement corail et une saveur entre tangerine séchée et thé. À servir avec un comté de 24 mois. **19 €**  
[chateauroubine.com](http://chateauroubine.com)

**BOURGOGNE, DOMAINE TRAPET, A MINIMA**  
 Le gaillard gamay et l'élégant pinot noir nous offrent un duo langoureux dans un vin à la trame fine comme la dentelle, autour d'une cerise savoureuse et juteuse, et bien plus profond qu'il n'y paraît. Un vrai plaisir immédiat à assortir à un régressif carré de chocolat noir. **16 €**  
[domaine-trapet.fr](http://domaine-trapet.fr)

**SAINT-JOSEPH, CAVE DE TAIN, EXCURSION 2020**  
 Une balade au pays de la syrah, impératrice sombre au charme languissant. Le vin a une robe intense, un nez où affleurent les touches de mûre, de griotte et de poivre, et une bouche du même acabit, veloutée à souhait. À servir sur une côte à l'os grillée. **17 €**  
[cavedetain.com](http://cavedetain.com)

**COTEAUX CHAMPENOIS, DEVAUX & CHAPOUTIER, EN CHANZEUX 2019**  
 Quand Devaux en Champagne s'allie à l'expertise d'un Chapoutier, on obtient l'un des rares rouges tranquilles de la région : fruité juteux, trame



dentelle, tanins soyeux et une finale longue et tout en finesse. À assortir avec des cailles. **45 €**  
[chapoutier.com](http://chapoutier.com)

**MAS DEL PÉRIE, FABIEN JOUVES, LES ESCURES 2021**  
 À Cahors, le malbec peut être puissant aussi bien que suave, avec une texture dingue et un corps velouté qui consolent des plus gros chagrins. Les Escures est un vin mutin, tout en fruits noirs et épices douces : charmant et facile, servez-le avec un cassoulet. **19 €**  
[lagrandepicerie.com](http://lagrandepicerie.com)

