

TOURISME • VIN

# Le tour de France des bulles

Même si c'est le vin effervescent le plus célèbre au monde, le champagne n'est pas le seul qui puisse trouver sa place sur les tables de fêtes. De nombreuses régions possèdent une véritable tradition de bulles, qu'il s'agisse des Crémants en Alsace, en Loire ou dans le Jura, ou encore des cuvées tradition dans le Languedoc ou la Provence. Voici une sélection de vins qui pourront accompagner vos repas de Noël, vous guider jusqu'aux portes de 2013, et bien au-delà.

Par Philippe Richard

ALSACE

## Crémant Brut Rosé La cave des Vignerons de Pfaffenheim

Ce crémant issu exclusivement de pinot noir présente un nez délicat aux arômes de framboise et de cerise. Sa bouche fine et crémeuse s'épanouit sur une grande longueur.

**Que manger avec ?** À l'apéritif, avec des sushis, un poisson grillé, du saumon fumé, un agneau de lait, ou un dessert aux fruits.

**Prix départ cave :** 10,50 €  
5 rue du Chai  
B.P. 33 - 68250 Pfaffenheim  
Tél. : 03 89 78 08 08  
cave@pfaffenheim.com  
www.pfaffenheim.com

## Crémant d'Alsace Paul Blanck

Issu de Chardonnay, de Pinot Blanc et de Pinot Gris, il offre un nez finement citronné et frais. La bouche s'épanouit sur des touches d'agrumes, de citron et de pamplemousse rose.

**Que manger avec ?** À l'apéritif, sur un buffet, un cocktail de crevettes et de pamplemousse.

**Prix départ cave :** 12 €  
35 Grande Rue  
BP 1 - 68240 Kientzheim  
Tél. : 03 89 78 23 56  
info@blanck.com  
www.blanck.com

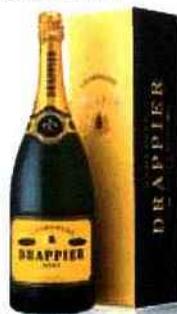


## Crémant d'Alsace Grande Cuvée Cave de Ribeauvillé

Cette belle cave coopérative propose un assemblage de Pinot noir et de Chardonnay, au nez de fleurs blanches et de fruits secs grillés. Sa bouche crémeuse offre de beaux arômes de pêches.

**Que manger avec ?** Une assiette de poissons fumés, du caviar, un dessert glacé aux fruits.

**Prix départ cave :** 12,30 €  
2 route de Colmar  
BP50046 - 68152 Ribeauvillé Cedex  
Tél. : 03 89 73 20 35  
veronique.spitz@cave-ribeauville.com  
www.vins-ribeauville.com



CHAMPAGNE

## Carte d'Or 1995 Champagne Michel Drappier

Construit autour du Pinot Noir, ce beau champagne offre un nez complexe de fruits mûrs, de pêches de vignes, de coing et d'abricot. Sa bouche, ample et fraîche, bénéficie d'une grande longueur.

**Que manger avec ?** Une viande blanche rôtie, blanc manger de lotte, un choucroute

**Prix départ cave :** 87,75 €  
Rue des Vignes - 10200 Urville  
03 25 27 40 15  
info@champagne-drappier.com  
www.champagne-drappier.com

## Blanc de Blancs Ayala

Elaboré à partir de Chardonnay issus des grands crus du Mesnil sur Oger, d'Avize et de Chouilly, ce champagne offre un nez mur d'agrumes, d'ananas et de fleurs blanches. La bouche est puissante et droite.

**Que manger avec ?** À l'apéritif, un plateau de fruits de mer, un homard grillé, un turbot rôti.

**Prix départ cave :** 45 €  
2 boulevard du Nord - 51160 Ay  
Tél. : 03 26 55 15 44  
www.champagne-ayala.fr



JURA

## Crémant du Jura Domaine Rolet Père & Fils

Issu essentiellement de Chardonnay et de Savagnin, ce crémant offre des arômes de fleurs blanches et d'aubépines. La bouche est vive et fine.

**Que manger avec ?** À l'apéritif, des asperges, une tarte aux pommes.

**Prix départ cave :** 8,50 €  
Montesserin - BP 67  
39602 Arbois Cedex  
Tél. : 03 84 66 00 05  
rolet@wanadoo.fr  
www.rolet-arbois.com



## LANGUEDOC ROUSSILLON



### Tradition brut réserve Jean-Louis Denois

Ce vigneron de talent, champenois d'origine, propose ici un assemblage de chardonnay et de Pinot noir au nez franc de fruits blancs, de frangipane et d'ananas. La bouche est harmonieuse, élégante et fruitée (fruits secs et pomme).

**Que manger avec ?** Une truite aux amandes, un poulet à l'estragon, du boudin blanc aux pommes, une soupe de fruits blancs aux épices ou un pithiviers.

**Prix départ cave :** 11 €  
11300 Roquetaillade  
Tél : 04 68 31 39 12  
jldenois@orange.fr  
www.jldenois.com



## LOIRE

### Crémant de Loire Bio Ackerman

Cette maison de Saumur a bâti son crémant autour du chenin. Il offre un nez de fruits blancs, des arômes de fleurs blanches et de miel. Sa bouche raffinée s'ouvre sur des saveurs citronnées.

**Que manger avec ?** À l'apéritif, des saint-jacques aux agrumes, une dorade au fenouil, un poulet au citron, une tarte aux abricots.

**Prix départ cave :** 8,90 €  
Saint Hilaire / Saint Florent  
49412 Saumur  
Tél. : 02 41 53 03 10  
sdubreuil@ackerman.fr  
www.ackerman.fr



### Brut de Franc Blanc Couly-Dutheil

Issu exclusivement de cabernet franc, il présente un nez fleuri et fin. Sa bouche acidulée est puissante et longue.

**Que manger avec ?** Un poisson noble au beurre blanc, un homard grillé.

**Prix départ cave :** 12 €  
12 rue Diderot  
B.P. 234 - 37500 Chinon  
02 47 97 20 20  
info@coulydutheil-chinon.com  
www.coulydutheil-chinon.com



### Crémant de Loire brut Rosé Langlois Château

Cette belle maison, propriété de la maison champenoise Bollinger, sait élaborer des effervescents de haut vol. Issu de cabernet franc, il présente un nez de fruits rouges, et une bouche ample et fruitée.

**Que manger avec ?** À l'apéritif ou un dessert aux fruits rouges.

**Prix départ cave :** 12,30 €  
3 rue Léopold Palustre -  
S Hilaire S Florent 49400 Saumur  
Tél. : 02 41 40 21 40 -  
contact@langlois-chateau.fr  
www.langlois-chateau.fr



## PROVENCE

### Atmosphère Rosé Extra-Brut 2010 Saint André de Figuière

Issu de de Cinsault et de Grenache, ce vin s'épanouit sur des notes d'abricot, de fruits rouges et d'agrumes. La bouche, fraîche et ronde, est élégante et gourmande.

**Que manger avec ?** Des écrevisses

à la nage, une tarte aux fruits  
**Prix départ cave :** 17,10 €  
BP 47 - 83250 La Londe les Maures  
Tél. : 04 94 00 44 70  
figuiere@figuiere-provence.com  
www.figuiere-provence.com



## VALLÉE DU RHÔNE

### Saint Péray Blanc Brut Cave de Tain l'Hermitage

Issu de Marsanne et de Roussanne, il offre une bouche légère et florale, aux touches de pomme et de noisette.

**Que manger avec ?** À l'apéritif, un sauté de cuisses de grenouilles.

**Prix départ cave :** 7,60 €  
Route de Larnage  
26603 Tain l'Hermitage cedex  
Tél. : 04 75 08 20 87  
contact@cavedetain.com  
www.cavedetain.com