



Bulles de fées pour les fêtes

Pas de fête réussie sans surprises. Les vins de cette sélection sortent de l'ordinaire et sont même un peu magiques, chacun à sa façon. Fruits du savoir-faire inspiré de vignerons talentueux, ils étonneront vos convives. Et sans avoir à vider votre bourse pour remplir leurs verres. *Par Florent Leclercq*



ÉPATANT - Perles rouges, de Patrice Colin

Ce pur gamay bio venu de Vendôme est un rare rouge effervescent, aux notes de fruits rouges avec un zeste d'agrumes. Fin et long en bouche, avec une finale fraîche et fruitée, il s'apprécie de l'apéritif au dessert, sur de la charcuterie, un plat exotique, des lasagnes, un dessert aux fruits rouges...

Prix : 8,70 €. Patrice-colin.fr



ENCHANTEUR - Crémant de Savoie Entre Amis, de Jean-Pierre et Jean-François Quénard

Composé de jacquère, délicat cépage savoyard, pinot-noir et chardonnay, il montre un nez fin de fruits blancs et d'épices douces, et une bouche fraîche et gourmande, harmonieuse et longue. Idéal à l'apéritif, sur crustacés, poissons en sauce...

Prix : 11,50 €. Jfquenard.com

SÉDUCTEUR - X Gold brut, d'Ackerman

Sous sa robe festive, il se révèle un délicieux « mousseux », rare assemblage de chenins blanc et noir du Val de Loire. Son bouquet complexe de fruits rouges et fruits exotiques, épices et vanille, et sa bouche fraîche, ample et ronde font merveille à l'apéritif et sur les desserts fruités.

Prix : 6,90 €. Ackerman.fr



CHARMEUR - Crémant de Bourgogne brut, de Dominique Piron

Ce pur chardonnay tient du Beaujolais une légèreté joyeuse et harmonieuse, enveloppant ses arômes de fruits secs, fruits mûrs, épices douces et pain toasté. À déguster à l'apéritif ou, à table, sur crevettes, sushis, poissons, viandes blanches ou desserts légers.

Prix : 10 €. Domaines-piron.fr



SENSUEL - Turbulent, de Stéphane Sérol

Le gamay, cultivé en bio dans la Côte roannaise, confère à ce pétillant naturel une robe d'un rose vif et voluptueux, au diapason de son bouquet de raisin mûr, poire et framboise. Titrant 8,5°, tendre et rond en bouche, avec une finale vive et prenante, il se plaît à l'apéritif ou sur les desserts de fruits.

Prix : 12 €. Domaine-serol.com

