

■ DÉGUSTATION

Issus de raisins bio,
des crus qui flattent
les papilles... et
notre fibre écolo.

Buvons

Repas de fête

On choisit parmi les grands crus passés au bio, une "conversion" de plus en plus tendance.

1. Sauternes sec

Né dans un cru classé de Sauternes, le premier certifié en bio, ce vin blanc sec tiré d'une majorité de sauvignon associe le gras et la fraîcheur, avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, des notes exotiques et minérales. On le déguste sur des croustillants de langoustines ou un tartare de daurade.

Le G. de Château Guiraud 2009. 12 € sur le site de Wine and Co.

2. Champagne rosé

Travaillant en biodynamie depuis plus de 20 ans, les Fleury maîtrisent l'élaboration de leurs champagnes à la perfection. Exemple avec ce

gourmand rosé de saignée brut au puissant bouquet de fruits rouges. On l'essaie sur une volaille rôtie, mais aussi des fraises à la crème. *Cuvée brut rosé de saignée, Champagne Fleury. 31 €, cavistes.*

3. Grand bordeaux

Second vin d'un grand cru classé de Bordeaux passé à l'agriculture bio voici quelques années, c'est un vin superbe. Robe profonde, nez de fruits rouges et noirs avec des notes d'épices. La bouche est longue et ronde, très élégante. On le servira sur un carré d'agneau ou des pigeons rôtis. *Hauts de Pontet-Canet 2007. 21 € sur le site de Wine and Co.*

