



sélection **L'île aux Trésors**

Des trouvailles auxquelles on n'aurait pas pensé : le charme des foires aux vins, c'est aussi de tomber soudainement sur ces ovnis inattendus. D'excellents rapports qualité-prix à dégainer pour épater.



ORIENTAL Fleur d'oranger, rose, jasmin, loukoum. De la fraîcheur, un soupçon de douceur et une légère amertume en finale : une version accessible du vin orange. > *Cornes de gazelles*. **Gérard Bertrand, Genora**, vin orange, vin de France, 2021. **BIO**. > 6,93 €. **Auchan**.



ONCTUEUX Plongez vos lèvres dans ce blanc caressant, pâtissier, épicé. Onctueux, caressant, frais, sa texture tapisse très agréablement le palais. > *Dos de cabillaud au beurre blanc*. **Palatio, Le Pallet**, muscadet sèvre-et-maine, 2016. > 7,10 €. **Casino**.



CARESSANT Des nuances dorées dans la robe, des parfums de framigane et de pêche, une bouche fruitée, onctueuse, dotée d'une douceur discrète. > *Foie gras*. **La Cave des Vignerons de Pfaffenheim**, alsace pinot gris grand cru Steinert, 2017. > 7,80 €. **Intermarché**.



CHARNU Cépage tannique (de Madiran), le tannat sait aussi donner des vins de soif : la preuve avec cette cuvée charnue, pétrie de fruits rouges et noirs. > *Côtelettes d'agneau*. **Famille Laplace, Les 2 Vaches Rouges**, vin de France rouge. > 9,50 €. **Monoprix**.



PÂTISSIER Joli nez pâtissier et généreux, qui rappelle la pêche, la poire et la noisette fraîche. La bouche est pulpeuse comme un fruit bien mûr. C'est gourmand, on en reprend. > *Un poisson au beurre*. **Romain Duvernay**, crozes-hermitage blanc, 2021. > 11,50 €. **E.Leclerc**.



PULPEUX Joli nez subtilement parfumé de fleurs blanches et de pêche, on est séduit. Frais et pulpeux, ce vin est une ode à la gourmandise. > *Cougère*. **Domaine Alexis Gondard**, viré-clessé, 2021. > 12,85 €. **E.Leclerc**.



SAVOUREUX Coup de cœur pour ce « saint-jo » épicé, juteux, aux tanins fins et sans austérité. Aussi gouleyant que raffiné, long, savoureux, bref irrésistible. > *Un foie de veau poêlé*. **Romain Duvernay**, saint-joseph rouge, 2020. > 12,95 €. **Carrefour (Proximité)**.



SOYEUX Un château d'une régularité à toute épreuve. Fruit confit, tabac et sous-bois, le charme du temps qui passe dans ce médoc soyeux, fondant, frais qui donne les émotions des grands à un prix plus que raisonnable. > *Une poêlée de cépes*. **Château Rollan de By**, cru bourgeois, médoc, 2015. > 13,95 €. **Aldi**.



ÉPURÉ Du charme et de l'élégance au menu de ce cru finement sculpté, concentré, frais, au fruité délicat teinté de violette et d'épices. On vous promet de belles émotions dans quelques années. De garde donc. > *Gibier*. **Château du Moulin-à-Vent**, Les Terrasses du Château, moulin-à-vent, 2020. > 14,50 €. **Monoprix**.

CARTE D'IDENTITÉ

ON LES APPELLE « PÉPITES », « PERLES » OU « COUPS DE CŒUR ». ILS NOUS ONT ENTHOUSIASMÉS

>>> **RÉGIONS & AOC**

Un peu partout !

>>> **À TABLE**

Des accords sur mesure.



PRINTANIER

On aime tout dans ce blanc délicat : les senteurs printanières de vergers, d'amande et de fleurs blanches, la texture raffinée, la fraîcheur préservée et la finale subitement anisée. Une bien belle virée en Corse !

> *Une daurade grillée aux herbes*.

Domaine Orenge & Gaffory, patrimoine blanc, 2021. **BIO**.

> 13,50 €. **Casino**.

