



PRESS FOCUS
NOVEMBRE 2024

ELLE

8 VALEURS SÛRES POUR UN NOËL EN FAMILLE

Alicia Dorey

Eat BU & APPROUVE



PAR ALICIA DOREY

LA CAVE ELLE À TABLE

8 VALEURS SÛRES POUR UN NOËL EN FAMILLE

Afin d'éviter de transformer un réveillon qui s'annonçait charmant en pugilat opposant trois générations, voici les huit cuvées susceptibles de réconcilier l'ensemble de la table.



**CHAMPAGNE
LECLERC BRIANT
BRUT RÉSERVE**

Dans la jungle des champagnes, difficile de ne pas risquer une première rixe d'entrée de jeu tant le combat fait rage entre grandes maisons et champagnes de vigneron... L'un des grands vainqueurs serait sans doute ce Brut Réserve au classicisme assumé, à la bulle fine et onctueuse, alternant entre le fruit blanc et le miel.
42 €. leclercbriant.fr

Citons d'abord est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



**DOMAINE AMI
MARANGES 2022**

Sujet sensible par excellence, opposant ceux qui ne jurent que par ses pinots et ses détracteurs qui la jugent, à juste titre, inabordable, la Bourgogne dispose désormais d'une jeune garde en mesure de satisfaire amateurs de nouvelle vague et buveurs d'appellations. Un pur pinot noir au nez élégant de cassis et de poivre, à la bouche fine et dentelée, et une finale de velours. **32 €.** domaineami.com



**CHÂTEAU ANGELUS
NUMÉRO 3 2018**

Dernier-né du célèbre grand cru classé de Saint-Émilion, ce « troisième vin » à dominante de merlot a été pensé pour satisfaire les profils de buveurs les plus classiques comme les plus impatientes. Très charmeur après seulement quelques années de garde, avec une explosion de fruits mûrs et de sous-bois... De quoi renouer avec Bordeaux. **57,50 €.** angelus.com



**DOMAINE GAUBY
LES CALCINAIRES 2020**

Un vigneron iconique du Roussillon, cultivant des vignes centenaires dans une nature sauvage, et dont les vins sont une leçon de constance. Ici, un rouge puissant, orangé, assemblage de syrah, grenache, carignan et mourvèdre, aux arômes solaires de fruits noirs et aux notes d'épices, exceptionnel sur un gibier ou une viande en sauce. **24 €.** domainegauby.fr

Champagne Leclerc Briant, Brut Réserve.

Dans la jungle des champagnes, difficile de ne pas risquer une première rixe d'entrée de jeu tant le combat fait rage entre grandes maisons et champagnes de vigneron...

L'un des grands vainqueurs serait sans doute ce Brut Réserve au classicisme assumé, à la bulle fine et onctueuse, alternant entre le fruit blanc et le miel.

42 €, leclercbriant.fr