

Challenge^s

Dossier champagnes, vins & spiritueux

Huit crus qui se tiennent bien à table

Chardonnay, riesling, pinot noir, grenache, mourvèdre : quand les grands terroirs magnifient le cépage, les mets n'ont plus qu'à bien se tenir. Une seule règle : faites-vous plaisir, mais veillez à ne pas servir les rouges les plus tanniques sur les fromages et à ne pas les boire trop tôt. Sinon, optez pour un millésime plus ancien.

Louis Latour Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Chaumes 2015

Nez envoûtant de fruits rouges et noirs (cassis, cerise) et de torréfaction, bouche d'une grande persistance aromatique enveloppée par des tanins délicats et soyeux. Le 2011 bu récemment était éblouissant sur des notes de fruits et d'épices douces. Mais il serait dommage de déboucher déjà le 2015. Patientez au moins jusqu'en 2022.

