

DES JOLIES PÉPITES POUR ILLUMINER VOS TABLES DE FÊTE

Divines bouteilles

Une bouteille à siffler sur la Colline

De la Montagne de Reims, nous redescendons à peine sur terre pour rejoindre la Colline de **Corton**, l'un des plus beaux terroirs de Bourgogne. On y retrouve quelques-uns des plus grands noms bourguignons comme Aubert de Villaine (Romanée-Conti) ou la famille Méo-Camuzet. La Maison Latour y possède 20 hectares. Aujourd'hui dirigée par Louis-Fabrice, représentant de la

Chaque année à l'approche des fêtes, nous essayons de sortir des sentiers battus pour vous permettre d'épater vos convives. Au diable les accords mets-vins évidents ou le traditionnel sauternes pour accompagner le foie gras. En cette fin d'année, oubliez vos classiques et osez servir ou offrir des flacons qui sortent de l'ordinaire.

XAVIER BEGHIN

11^e génération, elle est l'un des plus grands négociants-éleveurs-proprétaires de la Bourgogne qui défend avec autant de passion les grands crus que les plus petites appellations comme la récente Côte d'Or et même les vins ardéchois. Elle possède 10,5 hectares en appellation Corton-Charlemagne. Elle fut d'ailleurs à la base de la fondation de l'appellation quand elle choisit, après la crise du phylloxera, de remplacer l'aligoté et le pinot noir par du chardonnay. La version 2015 du grand cru est du bonheur à l'état pur qu'on peut allègrement laisser vieillir. Sa bouche opulente et sa longue persistance font merveille sur le homard (même en bisque) et les crustacés en général. Nous l'avons aussi adoré sur les fromages affinés. Ce petit bijou est disponible chez Chacalli Wines à Anvers (www.chacalliwines.com - 03 609 54 50) au prix de 145,60 euros.

