



## SÉLECTION VINS

### OÙ GARDER VOS BOUTEILLES ?

L'idéal, pour le vin, c'est une cave sombre, fraîche et... sûre. Car sa première qualité est son verrou ! Si la sécurité ne vous semble pas assurée, gardez vos bouteilles dans un coin frais de l'appartement, achetez au fur et à mesure ou prenez une armoire-cave.

■ Une bonne cave doit être sombre et humide, avec une température aussi constante que possible, entre 6 et 16 °C. Le vin est un produit vivant qui évolue. Plus la température est élevée, plus l'évolution du vin est rapide.



■ Un endroit dans la maison À défaut de cave, il existe des solutions pour garder correctement vos bouteilles. La lumière est le premier ennemi des vins : laissez les bouteilles dans l'emballage d'origine, placez vos casiers dans un placard ou couvrez-les d'un tissu épais. Plus que le chaud ou le froid, ce sont les écarts de température qui nuisent au vin. Oubliez la cuisine ou le balcon. Préférez un fond de couloir, un cagibi sans radiateur ou une pièce au nord. Couchez les bouteilles, même pour peu de jours, car le bouchon de liège doit rester au contact du vin. Et rangez-les près du sol, il y fait 2 °C de moins qu'au niveau des yeux.

■ L'air humide évite aux bouchons de sécher. Sous 60 % d'humidité, posez des humidificateurs sur les radiateurs. Enfin attention aux odeurs et aux vibrations. Éloignez le vin des chaudières et des réfrigérateurs, des produits d'entretien, des oignons...

Réalisation : Isabelle Bachelard

# 3 bonnes affaires de janvier

Deux rouges de caractère et une blanquette de Limoux pour bien commencer l'année.

Rouge puissant

## Fitou 2009

### Domaine Lauzié

Le beau village de Fitou, au sud du Languedoc et aux portes du Roussillon, a eu son AOC en 1948. Terroirs variés, proximité de la mer et des étangs, vent de "Cers" soufflant fort, donnent des vins de caractère. Très coloré, celui-ci a des parfums qui évoquent les fruits chauffés au soleil. Sa bouche puissante explose de saveurs contrastées : violette, poivre, prune et garrigue. Un joli grain et assez de fraîcheur en finale. Idéal avec les viandes saignantes et les gibiers.

■ 4,85 €, chez Nicolas.



Fines bulles

## Blanquette de Limoux 2009

### Première bulle Sieurs d'Arques

La blanquette, on n'en connaît souvent que le nom. C'est pourtant un vin effervescent qui a une longue histoire, élaboré en méthode traditionnelle, comme un champagne mais au cœur du Languedoc. Cette cuvée a des nuances de fleur fraîche, de pomme verte et de pain grillé, et une grande finesse de bulles. Un apéritif brut mais souple, parfait pour un buffet, ou sur tout un repas.

■ 10 €, cavistes dont Nicolas.



Avec les viandes

## Castillon-côtes-de-bordeaux 2009

### Château Haut La Pierrière

À Castillon eut lieu la bataille qui mit fin à la guerre de Cent Ans. C'est aussi un coteau idéalement exposé qui prolonge celui de Saint-Émilion. Il produit des vins charnus et structurés, séduisants jeunes, mais qui peuvent aussi se garder. Ce 2009 charme par ses parfums fumés et de pêche de vigne aux notes épicées, son fruité moelleux, sa texture serrée et ses tanins souples.

■ 5 €, Système U.



## ACCORDS PARFAITS...

### ...avec la potée

**Plat complet, la potée fait l'unanimité au cœur de l'hiver. Il lui faut un rouge souple et fruité, un peu acide. Blanc ou rosé sont possibles aussi, s'ils ont du volume. L'accord régional est une bonne idée.**

■ **ACCORD CLASSIQUE** Un rouge fruité servi frais, autour de 15 °C : le gamay de toutes les origines, d'abord du Beaujolais,

villages si possible, mais aussi de Touraine, de Savoie ou de Gaillac. Pensez aussi aux IGP Val de Loire en rouge. Pour le blanc, misez sur l'edelzwicker ou le pinot blanc d'Alsace.

■ **ACCORD FESTIF** Pour le côté fruité et rouge, fleurie et morgan du Beaujolais, saumur-champigny de Loire, côte-de-beaune-villages de Bourgogne, coteaux-champenois. En blanc,

vouvray ou saumur de Loire, ladoix ou rully de Bourgogne.

■ **ACCORD DÉCOUVERTE** En rosé, Bergerac, Béarn, Bourgogne ou Languedoc. En blanc, une roussette de Savoie, montagny ou mâcon-villages de Bourgogne, saint-joseph du Rhône. En rouge, pinot noir du Bugey et de Savoie.

