

# tendances

Cupcakes

*Kitsch à souhait*

Poulet fermier

*Un goût de*

Classement hôtelier

*Redonner du sens  
aux étoiles*

Portrait

*Gilles St*



## Champagne Comte de Dampierre

**E**xplosif, racé et suave sont en général les commentaires qui suivent la dégustation de ce champagne blanc de blancs aux origines nobles et magnifiées par l'excellence de son élaboration. Sa robe donne à voir une bulle vive mais d'une grande finesse. Son nez dévoile des arômes d'agrumes alors que sa bouche restitue la suavité des grands chardonnays. Aujourd'hui, les grandes tables de vingt-neuf pays de France, d'Europe et des États-Unis l'ont adopté. Le Blanc de Blancs Comte de Dampierre y est présenté comme on introduit l'ambassadeur de l'élégance à la française. [www.dampierre.com](http://www.dampierre.com)



## AOC Côtes de Bordeaux

**L**es appellations Blaye, Cadillac, Castillon et Francs ont décidé de s'unir sous une même appellation – devenue il y a quelques mois AOC Côtes de Bordeaux – pour mieux affirmer leur identité tout en offrant aux consommateurs une compréhension plus immédiate. Désormais, ils savent que sous le nom de famille « Côtes de Bordeaux », ils peuvent désigner comme un prénom un Blaye, un Francs, un Castillon ou un Cadillac, chacun valorisant la personnalité d'un terroir. Cette nouvelle AOC représente 14 % de la production bordelaise, 12 653 hectares, 550 000 hectolitres et 1 500 viticulteurs.