

QUESTIONS POUR UN VIGNERON

Vous pensez être un champion? C'est le moment d'appuyer sur le buzzer...



>>> Indice célébrité

Je suis un vin français effervescent réalisé à partir de sept cépages, mais trois seulement sont principalement utilisés. Je n'existe qu'en blanc et en rosé. J'adore les sols calcaires. Mon nom est souvent copié, mais en dehors

de ma région, seule l'appellation Cognac peut l'utiliser en toute légalité. Alfred Hitchcock a donné mon nom à un film muet en 1928 et James Bond m'adore depuis le premier jour. Je suis...

Champagne Thierry Massin

Instant M, extra-brut
Beaucoup de fruit frais (raisin, poire, fruit rouge) et de caractère dans ce champagne de l'Aube, carré énergétique, aux tanins discrets.
Taillé pour une viande blanche ou rosée juste grillée. 18,70 €.

toujours en grande forme sur la foi de ce champagne estival. Agrume, fruit à noyau, pain grillé, texture raffinée avec un fruit qui frétille et désaltère.
Apéritif et plateau de fruits de mer. 22 €.

fraîche. Facile d'accès, devrait plaire à beaucoup.
Apéritif, gougères. 24 €.

Champagne Pierre Trichet

Extra-brut 1^{er} cru
Un producteur exemplaire,

Champagne Caille-Lemaire

Éclats, brut
Champagne séduisant par son nez d'agrumes teinté de nougatine et de brioche, et sa bouche gourmande, souple et

Champagne Gimonnet-Gonet

L'Éclat Rosé, grand cru brut
On aime tout : le flacon, la robe éclatante, le nez sur les fruits des bois, la texture caressante, la fraîcheur et la finale tonique et désaltérante.
Apéritif chic ou carpaccio de saumon. 25 €.

<<< Réponse Le champagne



>>> Indice appellation nationale

Je suis une appellation française créée en 2009. J'autorise les assemblages de cépages de toutes les régions. Avec cette créativité débridée, il n'y a même pas besoin d'indiquer mon millésime! J'appartiens fièrement à la

catégorie des « vins de copain », mais les plus grands vignerons s'amuse aussi parfois à faire avec moi des entorses à leurs AOC prestigieuses. Je peux alors atteindre des prix vertigineux! Je suis...

<<< Réponse Les Vins de France



Domaine de la Tourette

Le Mal Assis, vin de France blanc
Il vient du Muscadet et de son cépage unique, le melon de bourgogne, mais ce n'est pas un muscadet car légèrement doux. Vive la créativité! *Rond et parfait pour un apéritif. 6 €.*

appellation, franc, facile, gorgé de fruit, taillé pour l'été. Tout simplement bon.
Tarte à la tomate. 9 €. Bio

B&V Marchesseau

Lubrifiant Social, vin de France rouge, 2018
Situé à Bourgueil, ce domaine signe une gamme réjouissante dont voici un exemple hors

Domaine Miolanne Volcane Blanc, vin de France blanc, 2019
Un assemblage très original pour un vin riche en saveurs et complexe. *Polyvalent à table : apéritif, dos de cabillaud au safran et fromage. 9,50 €. Bio*

Maris Brama, 2017
Un grenache gris du Minervois

(Languedoc), au nez d'amandes et de pistache. Bouche tout en rondeur, légèrement boisée et beurrée, très élégante.
Parfait avec un fromage de chèvre bien affiné. 23,90 €. Bio

Jeff Carrel Dans l'air du temps, chardonnay

Un nez puissant (poire, banane, vanille et caramel), une bouche acidulée et sapide.
Voilà un très chouette compagnon pour des sardines grillées ou un comté de 24 mois. 8,70 €.