

SEPTEMBRE TOP ventes

DECEMBRE 2020 N° 359

Cuisine Actuelle

2,90 €

5 RÉVEILLONS FÉRIQUES
provençal, marin, tradi, tendance, 3 étoiles...

APÉRO
Nos duos ultra raffinés

MINI PAVLOVA À LA MANGUE, MARRON, FLEUR D'ORANGER

Joyeux Noël

● LA DINDE, REINE DE LA FÊTE
En trois versions, entière, en roulade ou en cuisson farcie

● Magique, le FOIE GRAS cuit au sel

● La BÛCHE poire-chocolat en pas à pas

CPA PRIMA MEDIA CPPAP L12900-359-F-2,90 € RD

DECEMBRE 2020 - BEL: 3,20 € - CH: CHF - CAN: 4,99 CAD - D: 4,80 € - ESP: 3,40 € - GR: 3,40 € - ITA: 3,40 € - LUX: 3,20 € - PORT: CONT.: 3,40 €
DOM: AVION: 3,90 € - MAY: 5,80 € - MAROC: 35 DH - TUNISIE: 4,5 TND - ZONE CFA AVION: 3 000 XAF - BATEAU: 2 000 XAF - ZONE CFP AVION: 150 XPF - BATEAU: 350 XPF

bonheur

Au dessert

11 Douceur maîtrisée

Pour les becs sucrés, une cuvée de champagne demi-sec à majorité pinot noir et chardonnay qui lui confèrent de la structure et des rondeurs, un nez floral avec des notes de fruits jaunes confits et de brioche et une bouche bien équilibrée. À essayer sur une somptueuse tarte Tatin, avec une galette des Rois à la frangipane ou une bûche au chocolat blanc à la framboise.

Champagne Chassenay d'Arce, demi-sec, cuvée Apolline, 25,30 €, cavistes.

12 Gourmand

À la fois brut et fruité, frais et structuré, un rosé aux arômes de framboise et de fraise et à la bouche longue, fruitée, souple et fraîche; à boire sur une pavlova aux fruits rouges, une bûche à la framboise ou une tarte aux figues.

Champagne Beaumont des Crayères, Grand rosé, 29,90 €, départ cave et chez les cavistes.

À table

6 Blanc de blancs

Que des chardonnays de bon terroir pour ce délicieux champagne abordable, à la belle mousse, équilibré, frais et franc. Une bouche ample et souple avec des arômes de brioche beurrée, de fleurs blanches et de fruits secs. Un vin à présenter avec des langoustines, une tourte de volaille au foie gras ou sur un feuilleté aux ris de veau et un vieux comté fruité.

Champagne Philippe Gonet, brut Signature, blanc de blancs, 21,60 €, sur le site Vin Mallin et chez les cavistes.

7 Intense

Une bouteille élégante, une belle complexité donnée par trois quarts de pinot noir et un quart de chardonnay de premiers crus, un dosage raisonnable, une bulle très délicate et un vieillissement de trente mois. Cela donne

un champagne intense aux notes de fruits blancs et de brioche, que l'on servira sur une terrine de foie gras, un risotto aux morilles ou une côte de veau en cocotte.

Champagne Édouard Brun, brut réserve, 1^{er} cru, 28 €, chez les cavistes.

8 Beau millésime

Ce champagne est produit dans une petite coopérative de l'Aube, dans un beau millésime. Un vieillissement de dix ans donne une robe dorée, un nez complexe de fruits confits et de gâteaux, avec des notes d'agrumes et de fruits secs. La bouche est intense et ronde, avec une finale minérale. On l'apprécie sur tout un repas avec foie gras, filet de bœuf en croûte et fromages.

Champagne Charles Clément, brut millésimé 2006, 29 €, départ cave et chez les cavistes.

9 Joli rosé

Né voici plus de 70 ans, c'est l'un des premiers champagnes rosés habillé de neuf et moins dosé. Un bon classique aux bulles fines, aux arômes de fruits rouges et de rose et à la bouche fraîche et longue. Pour voir la vie en rose sur des langoustines, un poulet aux écrevisses et un dessert glacé à la framboise.

Champagne Lanson, Le Rosé, brut, 39 €, cavistes et GMS.

10 Grand nom

Franc et vif, à la bulle fine et ferme, au nez de fruits blancs et de brioche, ce vin n'est pas trop dosé et bien structuré pour escorter un foie gras poêlé aux pommes, des suprêmes de volaille aux morilles et une bûche glacée à la mangue.

Champagne Pol Roger, brut réserve, 35 €, cavistes.

ADRESSES EN PAGE INDEX

Cuisine Actuelle 77

PAR ELISABETH DE MEURVILLE

Novembre 2020