

ELLE TABLE

N° 133 / NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2020

75
RECETTES
FESTIVES

GOURMAND ET FACILE
LE NOËL IDÉAL
DE **CYRIL
LIGNAC**

*Bûche
Forêt noire*



FOIE GRAS,
CHEVREUIL,
KAKI & CO
LA SAISON
A DU BON !

ELAN, BABA, TARTES...
LES NOUVEAUX
CLASSIQUES
DE LA PÂTISSERIE

100
GADEAUX
CRAQUANTS
ET À
CROQUER

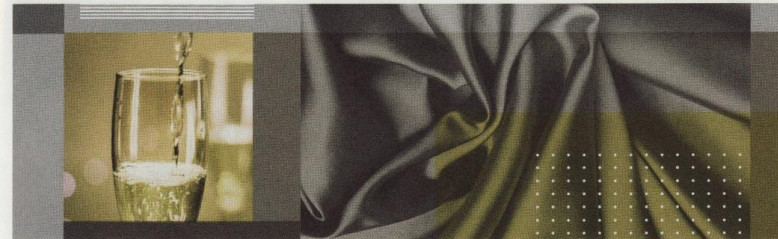
PASSION
COUSCOUS
IL SEDUIT TOUT
LE MONDE...

CHAMPAGNE
NOTRE BEST
OF BULLES
2020

BALADE
À COGNAC
LA BELLE
DES CHARENTES

FRANCE METROPOLITAINE - 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEE 4,90 € / CAN 5,79 € CND / CH 6,90 CHF / D & E / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 € / IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAB 49 MAD / N CAL 720 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT. 1,60 € / POLY 688,20 XPF / TUN 870 TND

L 14142 - 133 - F: 3,90 € - RD



SOIE

Éprouver la finesse d'un bas de soie glissant lentement sur la peau nue, la douceur d'une étoffe sur la joue... Ces vins recréent cette sensation, comme un moment de sensualité dans un verre, échappant au temps.

EDOUARD BRUN & CIE, ROSE, BRUT

Des roses pour séduire, des fraises des bois pour inciter à succomber, c'est le dessin de ce rosé frais. En bouche, la matière fluide évolue, le fruit laisse place à des épices douces et surtout à une texture brillante et soyeuse, qui lui fera accompagner avec brio des desserts aux fruits rouges. **25 €**
champagne-edouard-brun.fr

VEUVE CLICQUOT, LA GRANDE DAME 2012, BRUT

Cette cuvée exhibe d'abord ses fruits prometteurs, coing et mirabelle en tête, et ses fleurs blanches en esquisse. Puis roulent sur la langue des notes fumées, miellées et des bulles exquisément suaves. **190 €**
veuvecliquot.com

MOËT & CHANDON, ROSE GRAND VINTAGE 2012, BRUT

Les yeux d'abord, ravivés par cet intense corail et ce carillon de bulles persistantes. Le nez ensuite, où la fraise et la framboise titillent la curiosité. La bouche enfin, tout en douceur, avec une attaque fruitée et une belle fraîcheur. Servez-le avec un nougat glacé pour une fin de repas pétulante. **58 €**
moet.com

CAILLEZ LEMAIRE, JADIS 2009, EXTRA-BRUT

Une vinification et un élevage en fûts anciens confèrent à ce champagne un charme suranné. La matière habille le palais comme un taffetas délicat, des jolies notes boisées et fumées donnent le punch nécessaire. Ce champagne « old style » sera plus qu'à l'aise sur des petits gibiers. **36 €**
champagne-caillez-lemaire.com



CHRISTIAN GOSSET, GRAND CRU A01, BRUT

S'il y a un lien avec la célèbre maison, c'est avec une identité propre que les vins sont élaborés, tous en grand cru et vinifiés sous-bois. Ce Brut premier exprime un caractère vineux, n'oublie pas les fruits, et achève son voyage dans une caravane d'épices. Associez-lui un camembert. **28 €**
facebook.com/christiangossetchampagne

PALMER & CO, BIANC DE BLANCS, BRUT

La première impression est nette : citrus, amande fraîche... c'est un chardonnay classique et convenu. Parfois il n'en faut pas plus. Rien de mieux qu'une chambre à soie pour s'évader. Et pour parfaire l'instant, accolez-lui un chèvre frais. **39,90 €**
champagne-palmer.fr

LANSON, BLACK LABEL, BRUT

Au nez, ce sont les fruits rouges et les épices qui apparaissent, la bouche est ronde et fruitée, tandis que le dosage présent rend ce champagne confortable pour des accords sur la viande. Pourquoi pas avec un canard aux cerises ? **28,50 €**
lanson.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Novembre 2020