

Les cinq petits vins légers et digestes dont on rêve tous

- 1. CHAMPAGNE, DRAPPIER, MILLÉSIME EXCEPTION, BLANC 2002** Champagne de grande fraîcheur avec toute l'énergie du millésime. La bulle de chaque instant. 35 €
- 2. CHAMPAGNE, ALAIN THIÉNOT, BRUT MILLÉSIMÉ, BLANC 2002** Champagne charnu, brioché, réalisé dans un style gourmand. Facile à boire, il sera désaltérant. 34 €
- 3. CORSE - FIGARI, CLOS CANARELLI, BLANC 2009** Merveilleuse finesse et complexité, avec la maîtrise habituelle de l'élevage sous bois, grande élégance en fin de bouche. 20,30 €
- 4. FAUGÈRES, LES FUSIONELS, LE RÊVE, ROUGE 2008** Vin aux tanins très fins, avec de beaux arômes de fruits rouges, de fraise et de réglisse. Sans puissance exacerbée, on le boirait en magnum. Montcalmès est en ligne de mire...
- 5. SAUMUR-CHAMPIGNY, DOMAINE DE SAINT-JUST, MONTÉE DES ROCHES, ROUGE 2008** 2008 fournit ici un saumur-champigny plus profond que floral pour l'instant. Les tanins, comme toujours au domaine, sont absolument ronds, sans accroche ni dureté. C'est une bouteille de grand plaisir ! 13 €

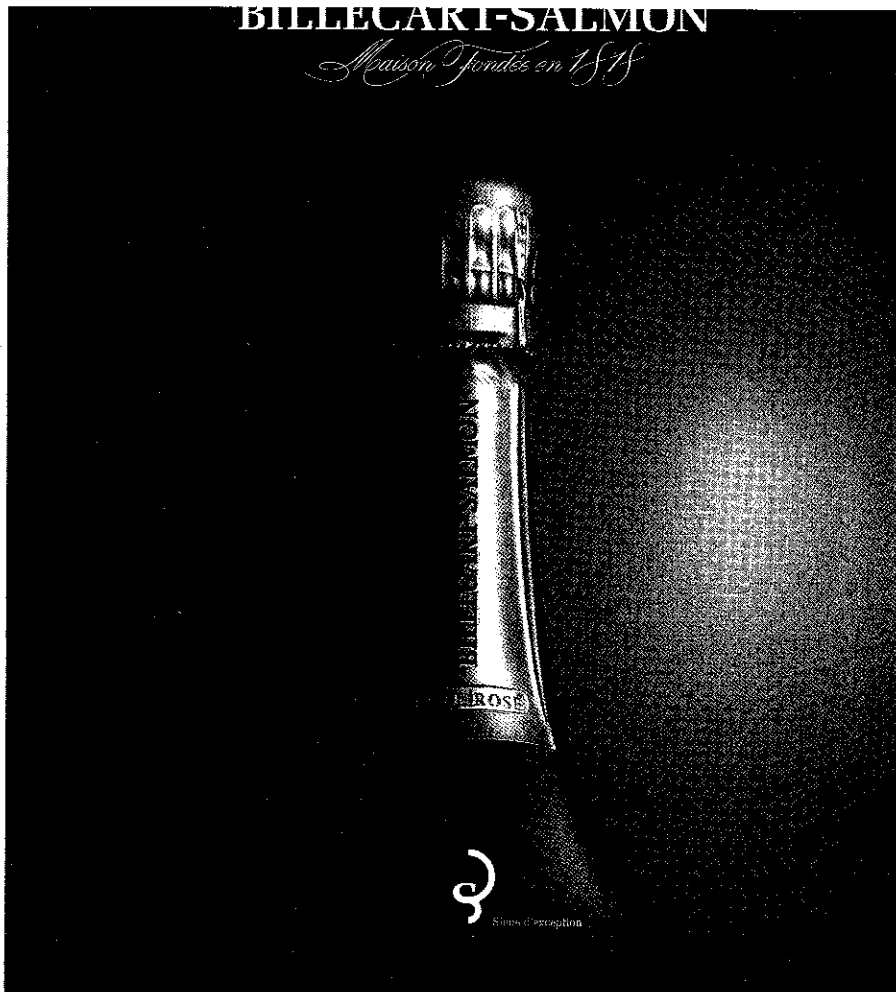
Les six qui jouent avec les étoiles des nuits d'été

- 1. SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT, LIQUOREUX 1999** Grande réussite pour l'année, vin gras, complet, saveur épicée mais terminant sur des amers d'orange très typés du cru. À la hauteur de son terroir. 60 €
- 2. CHAMPAGNE, VEUVE CLICQUOT RICH RESERVE, BLANC** Beau demi-sec souple et équilibré, au dosage harmonieusement intégré. 55 €
- 3. PORTO, TAYLOR'S QUINTA DE VARGELLAS, ROUGE 2005** Si les portos vintage se goûtent admirablement après une trentaine d'années de vieillissement, il y en a d'autres qui sont formidables dans leur prime jeunesse. C'est le cas de Quinta de Vargellas avec ses arômes de cassis, de mûres, de cerises. C'est un porto intense, velouté, chocolaté dont la persistance en bouche en fait l'ami des nuits d'été. 65 €
- 4. COGNAC, RÉMY MARTIN, CŒUR DE COGNAC** C'est un cognac pour ceux qui découvrent le cognac. Une eau-de-vie facile d'accès, toute d'onctuosité, pas un monument. Pour en atténuer le (relatif) feu, on ne s'empêche pas d'y mettre un ou deux glaçons, voire un trait d'eau fraîche. 80 €
- 5. SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU L'ARROSÉE, ROUGE 2007** Le cru exprime à nouveau parfaitement sa race naturelle : fruits rouges précis, long, velouté, fin, aucune rudesse mais beaucoup de profondeur. 28 €
- 6. LIMONCELLO, ABBAYE DE LÉRINS, LERINCELLO** Ni colorant, ni arôme artificiel, ni conservateur. Issu de citrons de Menton non traités, le Lérincello est une sorte de limoncello en mieux. Divin ? Oui, forcément. Se boit glacé. 25 €

AYALA

www.champagne-ayala.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.