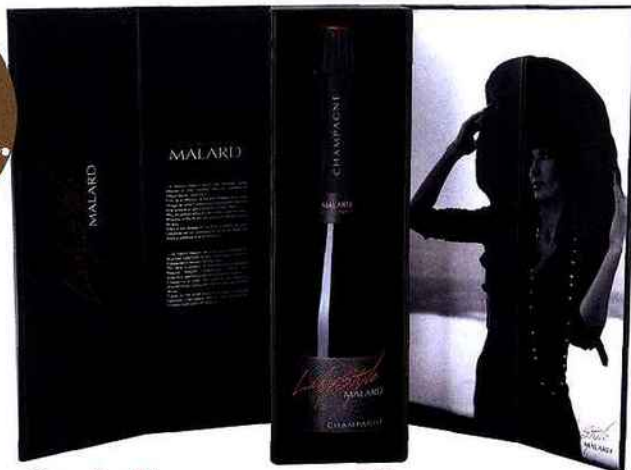




mag PLAISIRS DE LA TABLE | **VINOSCOPIE** | PAR FLORENCE VARAINE www.banc-public.fr

DÉGUSTATION **CHAMPAGNE ! POUR ELLE...**

Coups de cœur



Cuvée Femme de Champagne

Savoir-faire, audace, féminité, mystère, pour un champagne d'exception pour nous les femmes créé par une femme de champagne, Carole Duval-Leroy et son équipe. Un magnum dans un coffret luxueux aux initiales de ses trois enfants. Exception, modernité caractérisent ce grand champagne dans son coffret "Passage Secret" pour une certaine éternité du plaisir dans la dégustation... *Magnum millésime 2000 dans son coffret au prix conseillé de 250 € chez les grands cavistes (Badié, Vinothèque à Bordeaux) et www.duval-leroy.com*

Champagne LadyStyle de la Maison Malard

Natacha Malard a sillonné le monde comme sportive de haut niveau. Ancien mannequin, elle s'est inspirée du travail de la haute couture pour créer cette cuvée. "Je suis passionnée par la mode et le design. J'ai voulu insuffler toute mon audace et ma détermination pour cette nouvelle cuvée LadyStyle." Extra Brut composé de 50 % de Chardonnay, 30 % de Pinot Noir et 20 % de Pinot Meunier. Disponible www.champagnemalard.com et chez Nicolas. 50 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

BRÈVES

UN PRINCE DE LA GASTRONOMIE EN SON CHÂTEAU...

Retrouvez du mardi au samedi midi et soir Jean-Marie Amat et son équipe dans les insolites dépendances du château Prince Noir à la sortie Pont d'Aquitaine, avec une nouvelle formule... www.jm-amat.com

IDÉE CADEAU...

[MABOUTEILLE]FR

Personnaliser vos étiquettes de vin, champagne, spiritueux, bière, même eau... Pour ces fêtes, mabouteille.fr propose entre autres une sélection de champagnes et liqueurs à personnaliser et à insérer dans un coffret accompagnés d'un foie gras ou de truffes au chocolat. Prix coffret : 39€ + prix bouteille personnalisée
Contact : mabouteille.fr

IDÉE CADEAU OENOTOURISTIQUE

Un séjour de 3 jours (2 nuits) au cœur du vignoble bordelais qui allie des prestations haut de gamme et la décontraction. Une prestation pour 2 personnes avec dîners, visites et dégustations dans 2 Grands Crus Classés du Médoc et 1 Grand Cru Classé de Saint-Émilion à choisir parmi la sélection du Vinopass sur le site www.bordovino.fr. En vente sur le site www.bordovino.fr, 440 € par personne.

NOUVEAU DÉPART

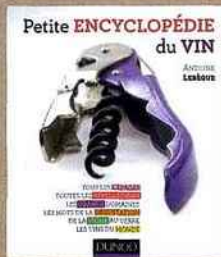
Face à l'église du XIIe de Cérons, Xavier et Caroline Perromat viennent d'acquérir le château éponyme, propriété familiale dotée d'une chartreuse du XVIIe et du domaine viticole de 26 hectares qui produit 3 couleurs : liquoreux, graves rouge et blanc signés « terroir » de Cérons. Tous deux ouvrent leurs portes aux visiteurs pour la découverte de la propriété et des vins.
www.chateauducerons.com

VOYAGE AU CŒUR DES SAVEURS

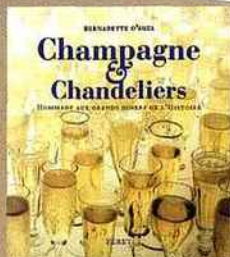
La Maison des Bordeaux et Bordeaux Supérieur se met sur son 31 pour vous accueillir. Le 15 décembre, venez préparer votre menu de fêtes avec Planet Cooking, un cours de cuisine festif en accord avec les vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur, puis les 22 et 23 décembre rencontrez les viticulteurs, producteurs et artisans locaux pour des idées cadeaux et des thématiques ludiques pour petits et grands.

Programme : planet-bordeaux.fr,
réa : dania.pisarz@maisonsdesbordeaux.com

BIBLIO VIN



Petite Encyclopédie du Vin
Petite mais très complète et didactique. Un concentré de connaissances répertorié par un expert expérimenté en la matière, Antoine Lebègue, spécialiste français du vin, auteur de nombreux ouvrages. Toutes les AOC présentées, des fiches pratiques, et plus de 1 800 termes et notions décryptés et vulgarisés, complétés par des photos, cartes et illustrations concises et précises.
Editions Dunod - 17,00 €



Pour les amateurs de bulles et de festivités...

Champagne et Chandeliers

Un hommage aux plus exceptionnels dîners de l'Histoire où le champagne s'est invité aux tables des grands de ce monde. L'ouvrage de Bernadette O'Shea relate l'éclat du cristal, de la fête, des bulles à travers plus de deux cents champagnes et trente-cinq menus d'exception à faire tourner la tête. Conseillère et formatrice en vin de champagne et chevalier du mérite agricole, B. O'Shea dévoile l'intemporalité du champagne.
Editions Féret - 246 pages - 39,90 € - www.feret.com



Livre de recettes de Michel Gautier

Maître cuisinier de France en accord avec les vins conseillés par Kinette, son épouse, maître sommelier de l'Union de la Sommellerie Française. Un recueil réalisé, manuscrit et illustré de la plume créatrice de Michel. Pour vous faire saliver : une terrine d'artichaut au foie gras et les Arums de Château Lagrange, 2010 Bordeaux blanc ; ou encore un filet de pintade aux coquilles Saint-Jacques avec le Benjamin de Sansonnet SEGC 2008 ; un baron de lapereau farci, rôti à la marjolaine, Rauzan-Ségla 2009, Margaux. La 3e édition sortira pour décembre. Des recettes livresques et réalisables. Si l'envie vous prend de les découvrir entre amis à table dans la cuisine du chef, offrez-vous un repas d'exception selon une thématique ou

la libre expression créative de Michel au 91 Cours Le Rouzic à Bordeaux.
Livre : 30 € et pour un dîner (max 14 pers.) sur mesure en toute convivialité : www.michel-kinette-gautier.com