

N° 215 NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2023

# Cuisine et Vins

DE FRANCE

DOSSIER  
SPÉCIAL

*Le champagne  
fait pétiller  
les fêtes*

**LE FOIE GRAS**  
EN 10 RECETTES  
INRATABLES

**PÂTÉS, TOURTES,  
PITHIVIERS...**  
MAGNIFIÉS PAR  
FABIEN PAIRON

**MANGUE,  
PASSION, LITCHI...**  
UN HIVER EXOTIQUE

**UN NOËL GASTRONOMIQUE**  
À LA TABLE D'ARNAUD LALLEMENT

# MERVEILLEUX RÉVEILLONS

*Nos recettes festives pour toutes les envies*

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 215 - F: 4,50 € - RD





# Les vins de fête

## PASSENT À TABLE

C'EST DE SAISON ! ON REÇOIT FAMILLE ET AMIS AUTOUR D'UN REPAS GOURMAND ET FESTIF. SUIVEZ LE GUIDE POUR DÉNICHER LE BON ACCORD.

Par Béatrice Delamotte et Sophie Menut Yovanovitch



**TOKAJ**  
**Disznókő, Tokaji**  
**Late Harvest,**  
**2020, 13 €.**

Issu d'une vendange tardive, ce vin doux essentiellement à base de furmint (et 5 % de zéta) offre une remarquable complexité aromatique, une grande fraîcheur et un superbe équilibre. Sous une robe jaune dorée, le nez révèle des notes d'agrumes, d'abricot frais et de miel. La bouche est fraîche avec une acidité vive et une texture crémeuse, qui s'étire dans une finale persistante, doucement épicée.



**CHATEAUNEUF-  
DU-PAPE BLANC**  
**Domaine du**  
**Grand Tinel,**  
**2020, 32,50 €.**

L'une des références de l'appellation prestigieuse du Rhône, ce blanc oscille entre notes de zestes de citron, peau de pêche et de coing, surmontées d'arômes de fleurs blanches. La fraîcheur et la vivacité se marient avec une énergie certaine. Il fera merveille avec des langoustines rôties au curry ou plus simplement des œufs brouillés aux truffes.



**POMEROL**  
**Château Clinet, Fleur**  
**de Clinet 2020, 46 €.**

Produit à 4 400 bouteilles, ce vin à la robe rubis dévoile un nez très expressif, aux arômes de fruits des bois et de pêche de vigne, accompagnés de notes d'orange douce, de cacao et de noisette. La texture est dense, appuyée par des tanins soyeux, tandis que des notes de cassis, myrtille et violette apportent de la profondeur. Un millésime élégant qui pourra patienter quelques années même s'il s'apprécie dès à présent avec un filet de biche par exemple.