

# SHOWCASE



**SHOWCASE**  
**#MAGAZINE**  
**#SHOPPING**  
**#VITRINES#**  
**PARIS#LUXE**  
**ETE2024**  
**NUMERO24**



# Autour des Fromages d'été

**1/ Domaine Brusset, Les Travers, Blanc**, 13,50 €, [www.domainebrusset.fr](http://www.domainebrusset.fr). L'Asiago, un fromage italien à pâte pressée, avec des notes douces et légèrement fruitées, peut compléter les arômes de fruits du vin.

**2/ Domaine du Grand Tinel, Châteauneuf du Pape Rouge 2021**, 31 €, [www.famillejeune.fr](http://www.famillejeune.fr). Un Cheddar bien vieilli, avec ses notes terreuses et parfois légèrement piquantes, est un autre excellent compagnon pour les vins rouges structurés.

**3/ Cave de Saint-Pourçain, La Réserve Spéciale, Rouge 2021**, 6,80 €, [www.cave-saintpourçain.fr](http://www.cave-saintpourçain.fr). Un fromage auvergnat comme le Cantal, avec son goût de beurre et de fruits secs, peut compléter l'aspect fruité du vin de Saint-Pourçain.

**4/ Château La Calisse, Rosé 2023 Patricia Ortelli**, 27 €, [www.chateau-la-calisse.fr](http://www.chateau-la-calisse.fr). La légèreté et l'acidité d'un fromage de chèvre frais se marie très bien avec la fraîcheur et la délicatesse du rosé.

**5/ Château Mazeyres, Seuil de Mazeyres 2021**, 24 €, [www.chateaumazeyres.net](http://www.chateaumazeyres.net). Idéal sur un plateau de fromages variés.



1 2 3 4 5

**6/ Domaine François Lurton, Mas Jancil, Le Petit Pas Blanc 2023**, 12,90 €, [www.domainesfrancoislurton.com](http://www.domainesfrancoislurton.com). A pâte molle et croûte fleurie, le Brie offre une texture riche qui peut compléter la rondeur du vin.

**7/ Château de Sours, Sauvignon Blanc Les Essences de Sours**, 9,95 €, [www.chateausours.com](http://www.chateausours.com). Un Pecorino moins âgé, qui est plus doux et moins salé que ses versions plus vieilles, peut équilibrer les saveurs vives et les notes d'agrumes du vin.

**8/ Florian Mollet, Cuvée Pouilly-Fumé 2022**, 20,15 €, [www.rocdeabbaye.fr](http://www.rocdeabbaye.fr). Le Crottin de Chavignol est un classique avec le Sauvignon Blanc.

**9/ Champagne Pannier, L'Ode au Meunier cuvée Charly-sur-Marne**, 50 €, [www.champagnepannier.com](http://www.champagnepannier.com). Ce champagne est le complice idéal d'un Comté de 36 mois d'âge.

**10/ Vidal-Fleury, Côtes du Rhône Rouge Bio 2022**, 11 €, [www.vidal-fleury.com](http://www.vidal-fleury.com). Le Gouda, particulièrement lorsqu'il est vieilli, développe des cristaux de protéines et offre une richesse qui se marie bien avec les vins rouges structurés.



6 7 8 9 10

**11/ Champagne Cattier, Brut Meunier Millésime 2016 Premier Cru**, 122 €, [boutique.cattier.com](http://boutique.cattier.com). Cette cuvée s'accordera avec des fromages comme l'Abondance.

**12/ Château Desmirail, Initial de Desmirail 2015**, 24 €, [www.desmirail.com](http://www.desmirail.com). Ce vin rond et aimable est agréable à boire jeune, accompagné d'un Saint-Nectaire.

**13/ Plaimont, Yura Jurançon Sec**, 16,50 €, [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com). Les fromages de chèvre s'associent très bien au Jurançon sec.

**14/ Château des Lèbres, 1799**, 10,50 €, [www.chateaudeslebres.com](http://www.chateaudeslebres.com). Un fromage bleu pas trop fort, comme le Gorgonzola Dolce, peut offrir une belle harmonie avec les vins blancs.

**15/ Château Fabre-Gasparets, Boutenac 2019**, 17,50 €, [www.famillefabre.com](http://www.famillefabre.com). Engagé, racé et généreux, ce grand vin rubis aux notes de cassis et d'épices s'accorde avec un Manchego vieilli.



11 12 13 14 15



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



**CLOS DE CAILLE**  
CÔTES DE PROVENCE

[CLOSDeCAILLE.COM](http://CLOSDeCAILLE.COM)