

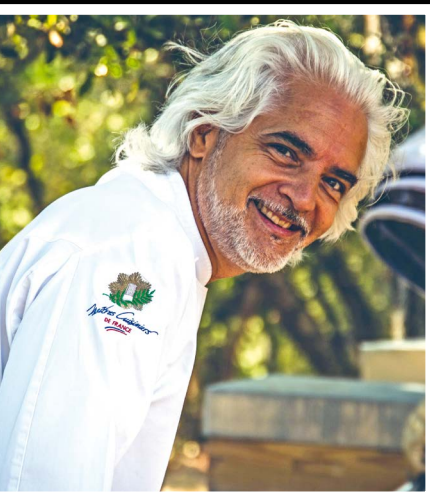
CuisineA&D

d'aujourd'hui et de demain

Nouvelle formule



Gastronomie franco-asiatique chic avec Elodie Li



Xavier Mathieu au Phébus : au sommet de son art provençal



Les nouvelles dents de la mer

Nolwenn Corre

Sonia Bichet

Leçon de burgers de haut vol avec Joannes Richard



Réveillez le chef qui est en vous !



Spécial menus de printemps

L 19107 - 85 - F - 4,90 € - RD

4,90 € - BELUX 5,90€ - CH 7,40CHF - ESP-IT-PORT CONT 5,90€ - DOM 5,90€ - MAR 5,80 AD - CAN 8,99\$ CAD



14 Maison Joseph Mellot - Sancerre La Grande Châtelaine 2020

Ce superbe Sancerre révèle subtilement l'alliance du Sauvignon blanc sur le terroir argilo-calcaire « Caillottes » avec sa vinification particulière. Une belle œuvre, qui confirme le très haut niveau qualitatif de la prestigieuse Maison. Cette cuvée est dédiée à la gastronomie et s'accordera à des mets fins tels des langoustines royales juste cuites au thym, une lotte en sauce, une aile de raie au beurre blanc, des viandes blanches ou des fromages à pâte pressée. 35€ chez les meilleurs cavistes ou sur la boutique en ligne de la Maison.

15 Domaine Jean Fery - Savigny-Lès-Beaune La Cabotte Aimandé 2022

Un chardonnay de grande finesse qui illustre le savoir-faire et la précision de cette figure historique du paysage bourguignon. Ce vin se prête parfaitement à un poisson en sauce, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, une volaille aux morilles, un risotto à la truffe blanche, ou des fromages. 37,50€ chez les cavistes.

16 Domaine La Suffrène - Tradition Blanc 2023

Ce Bandol blanc conjugue à la fois une grande fraîcheur et une superbe finesse. Charmeur dès sa prime jeunesse il pourra encore se faire attendre quelques années en cave sans perdre de sa superbe. Clairette (50%) et Ugni Blanc (50%), ce grand blanc de Bandol est prédisposé pour les mets fins tels un plateau de coquillages face à la mer, des rougets grillés, une belle bouillabaisse, des noix de Saint-Jacques, un poulet à la crème aux morilles, un risotto à la truffe blanche ou un comté de 36 mois. 19,50€ sur la boutique en ligne du domaine.

01 Domaine Silène des Peyrals 2023 - AOP Grés de Montpellier

Bio assemblage Grenache-Syrah, nez épicé et poivré. L'attaque est souple et charnue. En bouche, des arômes de fruits noirs confits se mêlent à ceux des épices douces. La finale, toute en finesse, est marquée par la réglisse. S'appréciera après 2 ou 3 ans de vieillissement en cave. 19€ - Cavistes et restauration.

02 Oenothera 2022 - Château des Crès Ricards - AOP Terrasses du Larzac

Issu d'une sélection des meilleures parcelles, à la fois puissant et tout en finesse, décline avec élégance toute sa palette d'arômes : la cerise et le cassis côtoient des notes complexes d'épices, de figue, de tabac et de moka, pour évoluer vers une finale de réglisse très rafraîchissante. 19,90€ - Cavistes et restauration.

03 Les Candelles rouge 2020 Château de Corneilla AOP Côtes du Roussillon - Jonquières D'Oriola

Mourvèdre, Syrah, bouche ample et intense, avec un bel équilibre marqué par des tanins fins et élégants. Notes de petits fruits rouges et noirs, arômes de torréfaction et de réglisse avec une finale généreuse et épicée. Accords : Viande maturée, Tourmedos Rossini, gibier, Chapon farci, fromages affinés. 24€.

04 Mintaka 2022 IGP Cevennes - Mas Seren

75 % syrah 25 % grenache, bouche ample, charnue sur la même trame épicée avec une pointe chocolatée en finale. Vin aux tanins denses mais fondus offrant une très belle persistance soulignée par une étonnante fraîcheur. Avec un navarin d'agneau, un civet, des rognons, un dessert au chocolat, des fruits confits... 20€.

05 Le Rêve de Noé 2021 AOC Faugères - Domaine Ollier Taillefer

Syrah 50 % Mourvèdre 50 %, nez grillé et épicé. Bouche onctueuse et riche. Accords : Joue de bœuf braisé, Laguiole, Pélardon, tomme des Pyrénées. 32€.

06 Clos de Caille - Rouge AOP Côtes de Provence 2021

Style affirmé, belle matière, finesse et une grande élégance, ce rouge affiche le très haut niveau qualitatif et la précision atteints désormais par ce domaine prestigieux. Dédié à la gastronomie, accompagnera gibier, côte de bœuf grillée, agneau confit au romarin, foie gras poêlé, risotto à la truffe, fromages ou tarte au chocolat. 35€ sur la boutique du domaine.

07 Domaine La Courtade - Rouge 2022

Produit à 5000 bouteilles ce vin AOP Côtes de Provence bio s'impose déjà dans sa prime jeunesse par sa puissance et sa structure. S'il peut se faire attendre encore quelques années, il séduit immédiatement par sa fraîcheur, sa volupté et sa belle

matière, pour retrouver les parfums de Porquerolles. Avec une belle pièce de bœuf mûri, un foie gras poêlé, un filet de biche aux poires et airelles, une vieille mimolette ou un dessert au chocolat. 32€ sur la boutique en ligne du domaine www.lacourtade.com

08 Domaine La Bouche du Roi - La Voie Royale Chenin bio 2023

Le domaine francilien lance sa toute nouvelle collection baptisée « La Voie Royale », quatre cuvées qui toutes impressionnent et sont produites à seulement 1 200 bouteilles. Un raffinement remarquable qui s'accordera à des mets délicats tels un tartare de Saint-Jacques au caviar, un carpaccio de dorade aux agrumes, un tataki de thon, un cabillaud vapeur aux herbes fraîches, un suprême de volaille ou des fromages de chèvre. 125€.

09 Domaine du Grand Tinel - Hérés 2020 AOP Châteauneuf-du-Pape

Produite à seulement 3500 bouteilles, cette précieuse cuvée s'illustre par son beau fruité, sa complexité et son élégance, un grand vin de gastronomie pour accompagner un canard sauvage aux airelles, un foie gras poêlé, un bœuf en daube, un civet de lièvre, une gigole de chevreuil ou un risotto aux champignons. 60€ sur la boutique en ligne du domaine.

10 Domaine La Suffrène - Tradition Rouge 2021

Né du parfait assemblage de Mourvèdre (60%), de Grenache (15%), de Cinsault (15%) et de Carignan (10%), révèle la quintessence de son précieux terroir. Il se mariera parfaitement sur des tapenades, une belle entrecôte grillée, des gibiers, un chili con carne ou un dessert au chocolat. 22€ sur la boutique en ligne du domaine.

11 Château Tour des Termes 2020 Saint Estèphe

Issu d'un terroir prédisposé pour l'Excellence, et ce grand millésime 2020 en est la parfaite illustration sous une couleur violette dévoilant des arômes intenses de mûres et de cerises noires. La bouche est très riche grâce à des tanins très mûrs accompagnés d'une belle fraîcheur. S'accordera parfaitement sur une belle côte de bœuf, un lièvre à la royale, un onglot sauce bordelaise ou un magret de canard. 35€ chez les cavistes.



Château THUERRY



www.chateauthuerry.com
04.94.70.63.02