

## **Dix vins pour les fêtes** (extrait)

Déjeuner ou dîner de Noël et de la Saint-Sylvestre, l'occasion est belle de partir à la découverte.  
[15 décembre 2003]

Bien évidemment à l'approche des fêtes, l'interrogation revient aussi régulièrement qu'un métronome : que boire avec quoi ? Si on recherche de très bons vins, sans autre souci de découverte ou de budget, autant s'en remettre aux catalogues des grands négociants, qu'ils soient bordelais, bourguignons... ou internautes. Aussi avons-nous choisi, pour renouveler l'intérêt du jeu, d'inverser les termes de l'équation : bâtir le menu à partir des bouteilles préalablement choisies. Et puis, si le principe de sagesse « Boire avec modération » continue de s'imposer avec une belle évidence, il nous a semblé que l'air du temps désormais en imposait un autre : « Acheter avec discernement ». Dès lors, dans les règles de notre jeu, cette question-là n'a plus rien de subsidiaire.

### BLANCS-

Domaine de Pellehaut (tél. : 05.62.29.48.79), chardonnay réserve 2002 : Catalogué en simple vin de pays des côtes de Gascogne pour la simple raison que le chardonnay n'est pas un cépage local, ce blanc très fruité élevé huit mois dans le bois est une réussite des frères Béraud. Plein de charme avec des arômes floraux et des touches d'agrumes, servi plutôt frais (10/12 environ), il fera merveille sur du saumon fumé, des poissons grillés ou en sauce légère, des viandes blanches, et même des fromages de chèvre.