



la sélection DES VINS

PAR **Céline Dalbin**

PROMUE EN 2011 PREMIÈRE FEMME SOMMELIÈRE DE LA TOUR D'ARGENT À PARIS, CÉLINE DALBIN EXERCE EN OCCITANIE DEPUIS CINQ ANS. CETTE JEUNE SOMMELIÈRE-CONSEIL INDÉPENDANTE, QUI DISPENSE ENTRE AUTRES DES FORMATIONS OU DES ATELIERS DÉGUSTATION EN LIGNE, VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION DE VINS DE FÊTE.

Que l'on aime la cuisine méditerranéenne, et même si l'on est végétarien, il est possible d'accorder un vin à chaque plat. Toutes les saveurs - sucré-salé, amer, acide, umami - sont dans les vins secs, doux ou effervescents. Céline Dalbin opte pour des associations

rafraîchissantes sur des bouchées riches et festives. Son crédo ? Garder à l'esprit le précieux équilibre des saveurs toujours accordé à la corpulence, l'élégance ou l'impact du vin. La sommelière juge préférable de savourer des huîtres avec un rouge léger, un foie gras avec un blanc ou un rouge secs, un fromage avec un vin blanc sec ou doux. Ainsi, les papilles restent alertes tout au long du repas. Côté destination, elle nous emmène dans toute l'Occitanie, du Roussillon à Saint-Chinian, des rives de Thau avec le piquetoul aux contrées de la bulle et du moussac que sont Limoux et Quézac. Que de belles signatures pour de pétillantes tablées.

Un conseil, une formation, des ateliers. Céline Dalbin vous accompagne. www.avoisaves.com

LA CROIX GRATIOT Cuvée Brechallune AOP Picpoul de Pinet

Un seul cépage le picpoul pour ce blanc volumineux à la finale saline. En bouche, de belles notes d'agrumes et de céréales procurent une abouge exotique. Un vin de plaisir particulier - parfaitement équilibré en fait de gras - à partager avec tirés de pommes de terre, crème chaussette et anguille fumée ou tout simplement avec des huîtres de Bouzigues. www.croixgratiot.com

17 Bouzigues



DOMINEK BENZ Cuvée Beau Regard Vin de France

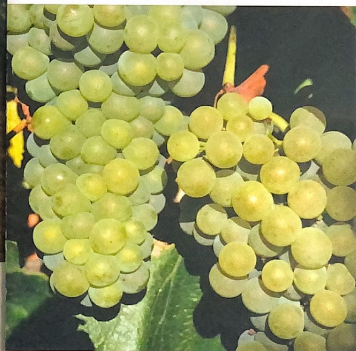
Dans l'Arège, sur la petite commune de Foscol, il se produit un vin rond et fruité aux notes exotiques. On savoure avec plaisir cet assemblage de sauvignon et de sémillon sur un solé au fenouil et aux olives vertes, des raviolis de languisettes. www.dominekbenz.fr

18 Agriculture biologique

DOMINIK OLIVIER PITHON Cuvée D18 AOC Côtes-catalanes

Dans les Pyrénées-Orientales, emprunter la D18 entre Colles et le col de la Dona, invite à découvrir les parcelles de grenache gris et blanc d'Olivier Pithon. Frais, minéralisé, notes de nousette fraîche et finale croquante sur le fruit blanc désignant D18 comme un autre incontournable grand blanc du Sud. À déguster sur de la volaille fermière en cocotte de fon et marrons grillés, un potimoron rôti, du foie et du thym. www.olivierpithon.com

19 Bouzigues



DOMAINE DES GRAVALOUS Cuvée Le Caillou IGP Côtes du Lot

Voilà un chardonnay de la région viticole de Cahors. Dans le verre, ce cépage sort de sa sobriété habituelle et dénote toute sa splendeur pour avoir grandi dans le Sud-Ouest sur des sols de grès et de sable. Ronde et ample, il surfe sur des notes d'agrumes et d'herbes très rafraîchissantes en bouche. Et il se garde quatre bonnes années si on le souhaite. À déguster en bonne compagnie sur un carpaccio de daurade et sa vinaigrette d'agrumes, un caneton poché à la citronnelle. www.domainedesgravalous.fr

20 Agriculture raisonnée



DOMAINE DE PEYRIS Cuvée L'esprit Peyris IGP Côtes de Gascogne

Dans le Gers, colons et gers marisings composent la cuvée L'esprit Peyris élaborée par les élèves du lycée agricole de Boule. Vif fruit aux notes de fruits exotiques, ce vin ira à merveille avec un éventail de petites douceurs, du poule mariné accompagné de suprêmes de pamplemousse.

21 Agriculture raisonnée



RETROUVEZ TOUS LES VINS SUD DE FRANCE SUR WWW.SUDDEFRANCE.COM

MAS AMIEL
Cuvée Vintage blanc
AOC Maury blanc

On ne présente plus Mas Amiel, un domaine culte du Roussillon. Dans ce grenache gris et fer de ses origines catalanes, une robe aux reflets blancs préside un nez de cassis et de pomme qui rappelle la mandarine en bouche. Équilibré, long et vin est à boire sur un coup de l'étrépage. Les phénols su su.

www.masamiel.fr

10 Agriculture conventionnelle



DOMAINE MADELOC
Cuvée Cicera
AOP Banyuls rouge

Les vignes encastellées de Banyuls donnent des fruits et riches. Le grenache rouge y exprime ses notes de cacao et de cerise, la Pinencelle offre caractère. On l'adore sur du porc lapiné aux épices et au miel, une sauce aux crevettes. En fin de repas, sur un Fromage Fort, une Foie noire.

www.domainemadeloc.com

10 Agriculture raisonnée



DOMAINE MAS CRISTINE
Rivesaltes ambré
AOP Rivesaltes-ambré

Ce vin doux naturel blanc élevé en fûts plus de 5 ans cultive des notes d'orange, de pêche et de fruits à chair blanche confits. Une finale rafraîchissante et un bel équilibre en bouche signent ce grenache gris blanc, muscade, muscat. À déguster sur un foie gras lapiné, saut et gratiniers, un châtigny de noix et de châtaigne. Tout simplement, le Bistrot des Pyrénées orientales.

www.mascristine.com

10 Agriculture conventionnelle

DOMAINE GAYSSOU
Cuvée Gaillac doux 2018
AOC Gaillac doux

Produit sur les rives du Tarn, ce Gaillac doux se caractérise d'abord par son nez de fleur d'orange, robe et l'appellation et les caractéristiques des cépages Len, du Len et muscadelle. Produit les années aux conditions idéales, ce vin se révèle des l'après-midi sur un saumon au bleu de la Mèze ou un amonon rôti péqué à la bœuf.

*Loi de l'ail

www.domainegayssou.fr

10 Agriculture conventionnelle

DOMAINE RENÉ BIEUX
Cuvée Symphonie brut
AOP Gaillac

Dans le Sud-Ouest, Gaillac est l'unique pays de la bulle et du mousseux. Dirigé dans l'insertion professionnelle, ce domaine montre l'exemple d'une bulle maîtrisée, fine et régulière. Ce mousseux aux notes de fruits blancs frais, de poire et de pomme verte excelle sur un plateau de fruits de mer à l'apéritif, une pomme d'amour maison ou dessert.

www.domainerenebieux.com

10 Agriculture biologique



DOMAINE JL DENOIS
Cuvée Per'Nat
AOP Blanquette ancestrale

Qui du mouzrac, cépage ADN de Limoux, pour cette blanquette ancestrale de la Haute Vallée de l'Aude. On aime ce Brut nature sans sulfites et la fermentation unique, embouteillé en "vaille l'air de Mort" avec les sucres résiduels naturels du raisin. Né d'abord ni sucré, cet effervescent aux notes d'agrumes se sur une tartinée de poisson à l'estragon, un tuffin pané aux graines de courges et tournesol, crème cobaltée et citron.

www.jldenois.com

10 Agriculture raisonnée

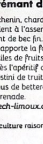


MAISON ANTECH
Cuvée Émotion Brut Millésimé
AOP Crémant de Limoux

Mouzrac, chenin, chardonnay et pinot noir président à l'assemblage de ce rosé effervescent de bec fin. La gourmandise du pinot noir apporte la fraîcheur nécessaire aux notes nobles de fruits rouges et framboises. Dès l'apéritif ou au cours du repas, sur un croûte de truite et crème de rolfert, un hommous de betterave à la brousse de brèbe et grenade.

www.antech-limoux.com

10 Agriculture raisonnée



DOMAINE LES AURELLES
Cuvée Solan
AOC Pézenas Languedoc

Manamun un équilibre écologique à la vigne, c'est le rituel de Catalina et Boute Solan, Carmona. Ils y parviennent avec brio dans cette cuve Solan née d'un duo de grenache et de corgan tréris sur saoules et tous de signes à flûtes rendements. Adrien, dégusté, ce vin rouge séduit par sa richesse aromatique, de délicates notes florales, une finale épicée à l'apogée des terroirs du Sud. Consoilé sur un hommous de betterave et son toast de pain d'épices, un boeuf Wellington trugé.

www.les-aurelles.com

10 Biodynamie



DOMAINE DE CHÂTEAU COUJAN
Cuvée Terrasses
IGP Pays d'Hérault

Découvert d'un pays à l'ombrière, l'équilibre de Château Coujan les offre une harmonie de ces cépages, au moment de l'assemblage. Syrah, grenache et pinot noir, deux cépages d'été et un plus récemment semé, cultivés en jardiens naturels. Frais, léger et en fin de repas, se fait sur des gratins de légumes et sur une ratatouille, un poisson de saison.

www.chateau-coujan.com

10 Agriculture biologique

DOMAINE DE MOUSCAILLO
Pinot Noir
IGP Haute Vallée de l'Aude

Dans la Haute Vallée de l'Aude, il se produit de très beaux pinots noirs parmi lesquels ceux du domaine de Mouscaillo. Un vin rouge aux notes de cerise et de clou de girofle à l'élégance folle. Sublime avec des salades relevées de points de moules, sur une soupe de poisson, crevettes ailées et rouille.

www.mouscaillo.com

10 Agriculture raisonnée



DOMAINE LA MADURA
Cuvée Classic
IGP Saint-Chinian

Un assemblage de grenache, corgan, syrah, mourvèdre caractérise ce rouge au nez de garrique qui nous livre une bouche fruitée et épicée, aux tannins soyeux. Ce vin de gastronomie se partage sur un pâté en croûte fait de cochon, charzo et piquillos.

Au dessert ? Avec des pruniaux, chocolats du Tarn.

www.lamadura.com

10 Agriculture biologique



DOMAINE DU JONCIER
Cuvée Ici
AOC Lirac

Sur cette appellation méridionale, sont cultivés produits des rouges. Voilà un vin d'assemblage subtil (grenache noir, syrah, corgan, cinsault) signé Marine Bouchet. Grammaire, fruité et équilibré, délectable, ce vin en biodynamie au profil chaleureux. Accord sur un boeuf à l'austrac braisé, ou un pain d'épices.

www.domainedujoncier.com

10 Biodynamie

DOMAINE COUME DEL MAS ET MAS CRISTINE - CONSOLATION
Cuvée Red socks
AOP Gênes-du-Roussillon villages

Consolé, ce rouge sadiste célèbre le corgan, reconnaissable à ses notes de fruits noirs et une fraîcheur typique. La vigne a poussé sur des terroirs où les ceps sont entourés de galets, avec un fruit préservé par une vendange manuelle. On l'aime sur un rôti de biche sauce cacao et une purée de pommes, ou encore une tartre au chocolat.

www.consolation.fr

10 Agriculture raisonnée



CHÂTEAU CLAMENS
Cuvée Le Petit Clamens
IGP Camé Tolosan

Mil duo de merlot et syrah pour cette cuve élaborée sur le sol de Fronton dans le Sud-Ouest. Un vin charnu et harmonieux, avec son fruit noir relevé d'une pointe d'épice. Apprécié sur un rosé à l'encore de sauté, ou une terrine de cochon.

www.chateauclamens-fronton.com

10 Haute Valeur Environnementale



DOMAINE LAOUGUÉ
Cuvée Les Passionnés
AOP Madiran

Ce vin du jeune Sigisbert Laougué possède une belle trame tannique souple et soignée dans l'après de son cépage Tannat. Mais surtout il correspond au nez d'un vigneron qui distille des vins peu sucrés, sur le fruit et la couleur, avec le cabernet franc, il donne ce vin rouge d'arômes de mûre, de réglisse et de fruits noirs. Excellent sur un civet de sanglier, ou encore un terrin au café.

www.domaine-laougue.fr

10 En conversion biologique, conventionnelle



RETROUVEZ TOUS LES VINS SUD DE FRANCE SUR WWW.SUD-DE-FRANCE.COM