

N° 214 SEPTEMBRE/OCTOBRE 2023

Cuisine et Vins

DE FRANCE

75
RECETTES

**CROSTINIS,
RAVIOLIS,
BOMBOLINI...**
ON CUISINE
LA TOSCANE!

CLAIRE HEITZLER
LA LEÇON DE
PÂTISSERIE

FOIRE AUX VINS
NOS COUPS DE CŒUR

APÉRO D'ÎNATOIRE
ET SI ON PROLONGEAIT
LES VACANCES?



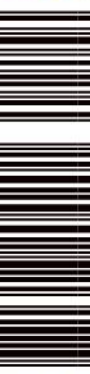
UNE RENTRÉE EN DOUCEUR

• TARTE CRAQUANTE CHAMPIGNONS ET NOIX • SALADE DE POMMES
DE TERRE AUX HERBES • SOURIS D'AGNEAU BRAISÉ • FIGUES RÔTIES,
LABNEH, PISTACHES • TARTE AU CHOCOLAT...

Déjà à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 8/31/2023, 7:14:18 AM

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 214 - F - 4,20 € - RD



DEUX VINS de voyage

LES VALISES À PEINE POSÉES, ON VOUDRAIT DÉJÀ REPARTIR... CES CUVÉES DONNENT DES ENVIES D'AILLEURS ET TOMBENT À PIC : ÉVOQUANT LES SAVEURS DU SUD, LE SOLEIL, DES HORIZONS LOINTAINS, ELLES SONNENT COMME UNE REVANCHE. Par Véronique Raisin

Mas Amiel

CÔTES DU ROUSSILLON, ALT. 433 M ROUGE 2020

Géant de Maury, abrité au pied de Quéribus, le Mas Amiel déploie un océan de vignes de 150 hectares menés en biodynamie et en culture biologique ; vigie du Roussillon, le domaine excelle dans la production de vins doux naturels et de vins secs. Vigneron intransigeant, Olivier Decelle – par ailleurs propriétaire du Grand Cru Classé de Saint-Émilion Château Jean Faure et de vignes en Bourgogne – signe depuis 1999 une série parfaite de maurys rayonnants de générosité et de finesse. Ces vins contiennent en effet toutes les vibrations de ce lieu sauvage, battu par les vents et inondé de lumière. Nicolas Raffy, vinificateur du lieu, en a apprivoisé tous les éléments et donne ainsi naissance à cette cuvée taillée dans le schiste et le granite. Un parcellaire associant à parts égales grenache et lledoner pelut, et révélant un vin frais, à la teinte claire, aux notes florales et d'épices fines fondues dans une trame d'une finesse ravissante.

COMMENT LE BOIRE ?

Un rouge presque bourguignon qui devra s'accorder à une volaille ou une côte de veau aux petits légumes.

LE PRIX

28€



Château de Gragnos

SAINT-CHINIAN, BOUT DU MONDE ROUGE 2021

Fraîchement repris par Alain et Patricia Limauge, le Château de Gragnos est une belle endormie réveillée au son du canon. Car le couple ne s'est pas contenté d'un lifting : passionné et entreprenant, il a accompli une petite révolution pour remettre la nature au cœur du projet. En dernière année de conversion bio, le domaine de 30 hectares, soigné comme un jardin, trouve désormais sur ces sols argilo-calcaires, au pied des Cévennes, matière à exprimer la générosité de Saint-Chinian, bénéficiant d'un écrin naturel de biodiversité, propice à la fraîcheur et à l'équilibre. Ces vins puissants savent rester élégants, préservés des excès par des élevages maîtrisés. Ainsi, cuves inox, béton et ovoïdes cohabitent avec les traditionnelles barriques de chêne, offrant un réceptacle idéal aux vins rouges et rosés de la propriété. À l'image de ce délicieux trio grenache, syrah, mourvèdre, élevé pour deux tiers en œufs béton ; un bonheur de cerise juteuse coulée dans une matière fraîche, nerveuse, généreuse sans excès, à la finale puissante et réglissée.

COMMENT LE BOIRE ?

Campé sur une trame fraîche et mesurée, ce vin libère des notes de fruits rouges et noirs très frais. Avec une daube provençale.

LE PRIX

14,50€

