

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°172 • DÉC. 2009 - JANV. 2010 • 4,90

60 recettes d'hiver

CONVIVIALES ET GOURMANDES

FRUITS SECS

On les aime de l'entrée au dessert

Butternut
La reine des courges

Le saumon
EST À LA FÊTE

MACARONS
Maintenant, je sais les faire!



Recevoir
UN DÎNER
PLUS QUE
PARFAIT !



Le Doubs
LE BLANC
LUI VA
SI BIEN



Oman
RÊVERIES
AU PAYS
DES SULTANS

T 05377 - 172 - F - 4,90 € - RD



DÉGUSTATION

DOMAINE DE COURCEL
Pommard 1^{er} cru, Grand
Clos des Épenots, 2007



Ce clos est situé au nord de Pommard et donne ici une cuvée très fine et élégante, évoluant vers des notes réglissées et s'élargissant lentement en bouche, de façon très aérienne (48 € env. départ cave). À goûter aussi le pommard 1^{er} cru Les Rugiens en 2006 (52 € env.), avec toute la puissance et la largeur du fruit en bouche qui se termine tout en précision.

DOMAINE
JEAN-MARC BOULEY
Pommard 1^{er} cru,
Les Rugiens, 2006



Un vin au nez très solaire, une bouche à l'attaque charmuse mais qui sait se resserrer pour finir sur la chair du fruit et l'élégance de la matière (38 € env. départ cave). À goûter également le pommard 1^{er} cru Les Fremiers en 2006, tout en soyeux et précision (33 € env. départ cave).

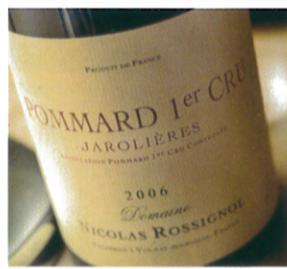
DOMAINE ANNE PARENT
Pommard Croix Blanche 2007

Beaucoup de fruit dans cette cuvée à la fois charmuse mais élégante, une fin de bouche poivrée et la



fraîcheur du millésime (25 €). On aime aussi le pommard 1^{er} cru Les Chaponnières en 2007 également (31,50 € env.), à la superbe finale, le tout en équilibre, sans oublier le pommard 1^{er} cru Les Argilières, en 2007, beaucoup plus tendu, net et droit (31 € env. départ cave).

DOMAINE
NICOLAS ROSSIGNOL
Pommard 1^{er} cru,
Les Jarolières, 2007



Une belle maturité pour cette cuvée égrappée à 100%, à la fois tendue et voluptueuse en bouche (45 € env. départ cave). À goûter aussi le pommard 1^{er} cru Les Petits Épenots, à la rusticité racée et aux notes aromatiques animales qui font songer au volnay Santenots (45 € env.), le pommard 1^{er} cru Les Chanlins en 2007, davantage tendu et le pommard Villages en 2006 (45 € env.).

DOMAINE
REBOURGEON-MURE
Pommard 1^{er} cru,
Clos Micault, 2007



Ce clos, situé sur le même coteau que Les Rugiens, côté Volnay, offre un joli fruit, de la mâche, sans oublier un côté soyeux et des notes animales (20 € env. départ cave). On aime aussi le pommard 1^{er} cru Les Charmots en 2007, tout en équilibre et dont la structure ne fait pas oublier la fraîcheur.

DOMAINE
MOISENET-BONNARD
Pommard 1^{er} cru,
Les Pezerolles, 2006



Une matière concentrée pour cette cuvée dense en bouche et qui révèle un fruit bien mûr. Longue finale (28 € env. départ cave).

DOMAINE
ALETH GIRARDIN
Pommard,
Les Rugiens, 2006



Toute l'élégante complexité de ce premier cru qui offre ici un nez sur des arômes de poivre, café, jus de viande, pour s'affiner en bouche et laisser à la fois de la volupté et de la fraîcheur en bouche (40 € env. départ cave). À goûter également le pommard 1^{er} cru Les Charmots en 2007, plus gourmand et accessible (26 € env.).

DOMAINE
DU PAVILLON
Pommard,
Clos des Ursulines, 2005

Une cuvée élégante où l'on ressent à pleine bouche la maturité du fruit. Ce vin offre ici une belle complexité, toute en structure et chair du fruit (28,90 € env. départ cave). À goûter aussi le pommard 1^{er} cru Les Rugiens en 2007, où l'on



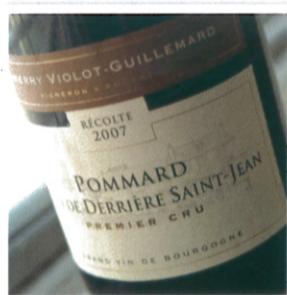
retrouve la fraîcheur et vivacité du millésime (45,60 € env. départ cave).

DOMAINE
JOSEPH DROUHIN
Pommard, 1^{er} cru,
Clos des Poutures, 2007



Une jolie cuvée aux arômes de moka au nez, un côté animal, qui se prolonge en bouche par un bel équilibre et un fruit bien mûr (38 € env. départ cave).

DOMAINE THIERRY
VIOLOT-GUILLEMARD
Pommard, 1^{er} cru, Clos de
Derrière Saint-Jean, 2007



Le bonheur d'une cuvée au nez élegantissime aux notes de moka, de fruits bien mûrs et une bouche à la fois puissante et tendue qui ferait songer aux Rugiens... (28 € env. départ cave). À goûter également le pommard 1^{er} cru La Plattière en 2007 (28 € env.), très aromatique, velouté et rectiligne, doté d'une belle longueur veloutée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.