

N° 211 MARS - AVRIL 2023

Cuisine et Vins

DE FRANCE

84
RECETTES

**LA CUISINE
CRÉOLE**
RÉGALE NOS PAPILLES

**SUR LA ROUTE
DU POIVRE**
LE GRAIN
AUX 1000 FACETTES

DÉPAYSEMENT
EN 12 NUANCES
DE CURRYS

**CHATEAUNEUF-
DU-PAPE**
PÉPITE DES
CÔTES-DU-RHÔNE



GASTRONOMIE D'ICI ET D'AILLEURS

• RIZ FRIT AUX CREVETTES ET NOIX DE CAJOU • ROUGETS AUX FRUITS DE LA PASSION • BŒUF AU CURRY JAPONAIS • FISH AND CHIPS • GÂTEAU À L'ANANAS • CAKE AU THÉ MATCHA ET SÉSAME...

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 211 - F - 4,20 € - RD





CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS

Trinité Estate, Acaibo 2016, 65 €.
Propriété de Claire et Gonzague Lurton, ce domaine élabore des vins au profil très bordelais. Pour ce millésime, beaucoup de fraîcheur et de tendresse au nez, avec des arômes de petits fruits rouges et noirs, une pointe de laurier et de poivre blanc. La bouche est veloutée avec une matière structurée et très fruitée avant une finale longue et intense, qui enrobe le palais.

ESPAGNE

Castillo de Aresan, Terruño 2019, 15 €.
Cette propriété, qui fait partie des domaines de la Famille Helfrich, produit cet assemblage original de terruño, tempranillo, syrah et cabernet franc. Il dévoile un nez suave qui évoque aussi bien le cassis que les embruns, la sauge que la framboise, avec une touche d'épices. La bouche est tonique, avec une matière intense soulignée par des tanins soyeux avant une finale sur la fraîcheur.



CHILI

Escudo Rojo, Baronessa P. 2020, 50 €.
Escudo Rojo élabore cette cuvée haut de gamme en hommage à la baronne Philippine de Rothschild. Le nez, très bordelais, est élégant et précieux avec des arômes de fruits rouges et noirs, d'épices et un boisé maîtrisé. En bouche, les tanins sont encore présents et devraient s'estomper. Sinon, la fraîcheur est bien là qui apporte de l'intensité à une matière soyeuse, presque gaie.



MAROC

Domaine de Baccari, Blanc 2021, 23,50 €.
Dans la région de Meknès, le domaine produit des vins au niveau des standards internationaux les plus élevés, grâce aux conseils de l'œnologue Stéphane Derenoncourt. Pour cet assemblage de vermentino (90 %) et de sauvignon blanc, on découvre un vin subtil, aux arômes citronnés et de fruits exotiques, avant une finale saline et croquante, très séduisante.

LE TOUR DU MONDE en 16 bouteilles



ITALIE

Il Palazzo, Chianti Riserva 2018, 21 €.
Le sangiovese permet d'élaborer un chianti très classique avec ses arômes de petits fruits rouges et agrestes. En bouche, la matière est souple et dominée par les fruits (fraise, groseille, canneberge). Le boisé de l'élevage est bien intégré et apporte des notes riches de tabac, de croûte de pain et de vanille. Les tanins sont présents, mais fondus, et ils apportent un côté velouté.

NOUVELLE-ZÉLANDE

Cloudy Bay, Sauvignon blanc 2022, 25 €.
Créé en 1985, Cape Mentelle appartient au groupe LVMH depuis 2009. Ici, le sauvignon prend une autre dimension avec des notes herbacées intenses, avant que des notes fumées n'apparaissent. La bouche est tout en fraîcheur avec un dynamisme certain. On retrouve des notes de pomme verte, d'estragon et de menthe poivrée avant une finale salivante sur les amers.



LIBAN

Domaine Wardy, Clos blanc 2017, 18 €.
Dans la plaine de la Bekaa, ce vaste domaine assemble en une seule cuvée quatre cépages : le chardonnay, le sauvignon, le viognier et le muscat. Une diversité qui se retrouve dans un nez expressif aux arômes de fleurs blanches, fruits secs, mais aussi de pamplemousse. La bouche est souple, avec la fraîcheur qui renverse une attaque miellée et s'attarde dans une finale désaltérante.

AFRIQUE DU SUD

Ernst Gouws & Co, Pinotage 2020, 15 €.
Spécificité sud-africaine, le pinotage, fruit du croisement entre le pinot noir et le cinsault, est particulièrement adapté au climat chaud de la région de Stellenbosch, près du Cap. Il donne ici un vin complexe qui déploie des trésors de charme avec ses arômes de mûre, framboise, cuir et épices. La bouche est charnue, avec des tanins soyeux et une belle longueur tout en fruit et épices.

