

Une sélection de rouges toutes régions pour de beaux accords de fêtes

Pour bien préparer vos tables de fêtes, [Patricia de Figueiredo](#) recommande une sélection de rouges issus de différentes régions de France. De façon très classique, assumée, elle commence par un Bordeaux avec *Les Pèlerins 2020*, du Château Lafon-Rochet, un Bourgogne avec le *Ladoix Vieilles vignes*, de Edmond Cornu. Puis nous emmène en Languedoc avec *La Plantation 1905*, du Domaine La Tour Boisée, un *Ventoux rare Orca 2021*, de Marrenon et enfin un très surprenant AO P Bellet du Château de Crémat dominant la baie de Nice.

Domaine Lafon-Rochet *Les Pèlerins 2020* (Bordeaux)



Le Domaine La Tour Boisée est entretenu avec soin par Jean-Louis Poudou et sa famille Photo DR

Le **vignoble Lafon-Rochet** est le 4ème **Grand Cru Classé de Saint-Estèphe**, il s'étend sur 45 hectares. La cuvée *Les Pèlerins 2020* qui fait référence aux pèlerins sur le chemin de Compostelle, est issu d'un assemblage de 35 % de Merlot, 52 % de Cabernet Sauvignon et 13 % de Petit Verdot.

Cette cuvée est vinifiée en cuves béton et inox thermorégulées et élevée en barriques durant 12 mois minimum.

De sa belle robe grenat s'échappent quelques épices qui se confirment en bouche. Un vin puissant aux tannins soyeux qui s'accompagne d'un boisé fumé et quelques notes de vanille.

Meilleur accord vin et mets : Il fera merveille sur des gigots d'agneau, des rôtis de porc ou encore un magret de canard aux griottes. **26 €. PVC**

Edmond Cornu & Fils *Ladoix Vieilles vignes* (Bourgogne)



Le Domaine Edmond Cornu, Ladoix-Serrigny photo Edmond Cornu

Ce domaine familial de taille modeste 16,25 hectares, est situé dans la partie nord de la côte de Beaune, à Ladoix, donc. **Les Cornu**, actuellement Pierre et sa fille Lucie qui ont plus la suite du patriarche Edmond, récoltent manuellement leurs raisins, qui ont atteint pour ce Vieilles vignes entre 60 et 90 ans, poussant sur des sols argilo-calcaires, de marnes brunes foncées.

À la dégustation, des instants de fruits rouges émergent et s'accompagnent de notes boisées et de des touches de champignons.

Meilleur accord vin et mets : Un vin élégant d'une grande finesse qui pourra accompagner aussi bien des steaks de thon, qu'un boeuf bourguignon. **39,70 € PVC**

Vidéo: <https://singulars.fr/une-selection-de-rouges-toutes-regions-pour-de-beaux-accords-de-fetes/>

Domaine La Tour Boisée *Plantation 1905* (Languedoc)



Jean-Louis Poudou dirige le vignoble bio du Domaine La Tour Boisée Photo DR

Une valeur sûre que cette **Plantation 1905** du vignoble bio du **Domaine La Tour Boisée** de l' **appellation Minervois** . Ce vin est issu de vignes plantées en 1905 couvées et entretenues avec soin par **Jean-Louis Poudou** et sa famille.

Il faut dire qu'il est composé par 23 cépages ! Si certains sont des classiques comme le Carignan ou le Grenache noir, d'autres sont peu usités comme les *lladonner pellut, italia, cardinal et alponse lavallée* et d'autres encore, carrément inconnus, leur trace s'étant perdue au fil des ans ce qui fait de ce vin un mini-musée à ciel ouvert, véritable réservoir ampélographique.

Aussi, c'est avec émotion que l'on dégustera ce vin où finesse et équilibre se côtoient à l'image des fruits noirs comme la myrtille ou les griottes, une pointe d'épices qu'il suscite en bouche.

Meilleur accord vin et mets : Des tannins bien présents concluent ce vin qui pourra s'adosser de plats de viandes en sauce, quelques gibiers ou des filets de boeuf. **11,84 €.** **PVC**

Marrenon Orca 2021 (Ventoux)

Nous sommes en Vallée du Rhône Méridionale. Depuis 1995, **Marrenon** regroupe 390 familles de vignerons. Ses deux principaux vignobles se trouvent dans le Luberon et le Ventoux. La cave coopérative est implantée au coeur du Parc Naturel Régional du Luberon, réserve biosphère de l'UNESCO et se définit telle une marque privilégiant le respect de l'environnement et du patrimoine. Le territoire de Marrenon est dominé au nord par le Mont Ventoux et au sud par la barrière du Luberon. *L'Orca* , composé à 90% de Grenache noir et 10% de Syrah, est produit uniquement les grandes années. Ses raisins ont été élevés huit mois en barriques. Il dégage au nez ses arômes de fruits noirs.

En bouche, cassis et boisé se disputent des envies de romarin et de lavande. Des tannins présents et soyeux sont là encore.

Meilleur accord vin et mets : Faisant plus de 15%, il est conseillé de le carafer avant de le servir, sur un magret de canard, une épaule d'agneau ou une forêt noire. Beau potentiel de garde. Un beau rapport qualité-prix. 13,30 € PVC

Château de Crémat AOP Bellet (Alpes Maritimes)



Le Château de Crémat, une bâtisse d'un rouge orangé de style néo-toscan domine la baie de Nice photo Château de Crémat

Le **Château de Crémat** en lui-même vaut le détour. Une bâtisse d'un rouge orangé de style néo-toscan qui domine la baie de Nice. Sur ses environs, se loge une appellation peu connue, l'AOP Bellet.

Ce sont des vignes qui se développent sur un sol pauvre, argilo-sicilo-calcaire sur la colline de Nice. Les raisins gorgés de chaleur mûrissent sous le soleil mais sont rafraîchis par la brise. Cette cuvée se compose de 75% de Folle noire et 25% de Grenache. Son élevage de 12 mois en cuve en chêne et demi-muid de 500 litres, lui donnera au final des notes boisées qui s'entremêlent avec les fruits noirs le cassis notamment et la cannelle. Les tanins sont souples et veloutés.

Meilleur accord vin et mets : Un vin de caractère qui fleure bon l'été et qui se marie sur un gigot d'agneau, une cuisine épicée ou encore un macaron aux fruits rouges. 25 €

Vidéo: <https://singulars.fr/une-selection-de-rouges-toutes-regions-pour-de-beaux-accords-de-fetes/>