

58

Spécial fêtes

31 décembre, 23 h 47

Prêts pour faire la fête?

Après le dîner de la Saint-Sylvestre, les douze coups de minuit approchent...
Tout le monde se prépare à trinquer à la nouvelle année.



CHAMPAGNE ROSÉ BRUT LEGUILLETTE ROMÉLOT, NUANCES

DÉCOUVERTE

Cuvée d'un bel équilibre qui se déguste comme une gourmandise.
▶ gourmand, au fruité intense
◀ crémeuse, aux saveurs de fruits rouges 🎵 citronnée et minérale

28 € au domaine. Champagne-leguillette-romelot.net



CHAMPAGNE DEUTZ, BRUT CLASSIC

VALEUR SÛRE

Un grand classique qui séduit par son équilibre et sa fraîcheur. Incontournable!

▶ bouquet floral avec une note de pâte d'amande
◀ onctueuse, fraîche

et savoureuse 🎵 fruitée très persistante
32,50 € sur Twil.fr



LIQUEUR H. THEORIA, PROCRASTINATION

INCROYABLE

Une liqueur étonnante et des saveurs délicieuses à apprivoiser.

▶ intense aux senteurs de bois et de thé
◀ aux saveurs d'orange, de jasmin et de romarin 🎵 prégnante

60 € au Repaire de Bacchus.



DRY GIN CLOS SAINT-JOSEPH, L'Ô DE JO

AÉRIEN

Produit en Bourgogne, ce gin se déguste frappé ou avec du tonic.

▶ franc et délicat, aux notes de fleurs et de citrus
◀ pleine de fraîcheur

et de rondeur 🎵 longue et nette
50 € sur Saveursdebourgogne.fr



SCOTCH WHISKY SINGLE MALT GLENFIDDICH, PROJECT XX

UNIQUE

Un spiritueux qui invite à la dégustation.

▶ boisé et vanillé
◀ saveurs de cannelle, d'amande, de barbe à papa... 🎵 longue et savoureuse

A partir de 55 € chez les cavistes.



BAS-ARMAGNAC DOMAINE TARIQUET, VSOP

CLASSIQUE

Une eau-de-vie accessible qui accompagnera l'après-dîner avant de danser.

▶ vif, avec de notes de fruits mûrs et de fleurs
◀ souple, intense et épicée
🎵 vanillée et fruitée

35 € chez Nysa.



Des alternatives au champagne

Le champagne est l'un des vins les plus chers à élaborer. Résultat, son prix est élevé. Et comme on débouche souvent plusieurs bouteilles lors de la nuit de la Saint-Sylvestre, le budget consacré au précieux breuvage grimpe vite. Alors, achetez-le chez les petits producteurs. Sinon, d'autres vins, bien moins chers, constituent une alternative honnête. De nombreux crémants sont ainsi produits dans presque toutes les régions viticoles de France: Alsace, Jura, Bourgogne, Loire, Bordeaux, Die, Limoux... Leur qualité n'a cessé de progresser et on trouve aujourd'hui d'excellentes bouteilles de ces vins effervescents à moins de 15 euros.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
photos © Getty SP

nez ◯ bouche 🎵 note finale