



Guide d'achat

Page réalisée par Véronique Chabrol

Tchin tchin!

Rien de plus excitant que de faire pétiller votre réveillon avec un ou même plusieurs vins effervescents. Ne vous en privez pas: champagnes, crémants et autres, il y en a à tous les prix (et pour tous les plats)!



Pour l'apéro, les entrées ou les plats de la mer

Commencez le réveillon sur une note légère, en servant un blanc brut, peu sucré, élégant et rafraichissant.



Un beau champagne plein de maturité et de rondeur. Puissant et frais, riche en arômes d'agrumes et de fruits blancs, il ouvre avec élégance un réveillon raffiné.

- Champagne brut millésimé, cuvée spéciale 2007, 25 €, Nicolas Feuillatte. Chez Carrefour, Auchan, Intermarché, Géant Casino, E.Leclerc.



Charmeur avec son bouquet de fleurs blanches, ce brut sec et gourmand peut se déguster sur tout un repas. Mais c'est sur les plats de la mer qu'il est le plus plaisant. Une belle affaire à ce prix.

- Champagne blanc de blancs brut, 17,99 €, Pol Carson. Marque Repère E.Leclerc.

Sur un foie gras, ou une viande blanche

Restez sur un brut, mais choisissez-le un peu plus corpulent pour accompagner vos plats sans alourdir la bouche.



Elaboré à partir de raisins noirs, ce champagne harmonieux, mûr et plein de fraîcheur est impérial sur un plat riche comme le foie gras, ainsi que sur une volaille au champagne.

- Champagne blanc de noirs, Veuve Devaux, 27,50 €. Chez Monoprix.



Bon rapport qualité-prix, avec ses bulles fines et légères, ses saveurs fruitées aux notes d'agrumes et de fleurs, ce crémant est un atout indéniable sur un foie gras, une volaille à la crème...

- Crémant de Bourgogne grande cuvée blanc brut, 6,90 €, Veuve Ambal. Chez Carrefour, Système U, Auchan, Géant Casino.

Avec des gourmandises sucrées, au dessert

Pour le chocolat et les bûches glacées, préférez d'autres bulles légères et goûteuses: elles vous réservent de belles surprises!



Fraîche, subtile, cette cuvée 100 % muscat, riche en notes de fleurs blanches et de fruits exotiques, est idéale sur une bûche au chocolat noir ou blanc ou un dessert aux poires et aux amandes.

- Clarette de Die, cuvée excellence tradition, 5,60 €, Jaillance. En grande surface.



Désaltérante et peu alcoolisée (6,5° d'alcool), cette bière d'abbaye ronde et généreuse est impeccable avec ses notes de caramel, d'épices et de zestes d'orange.

- Brassin de Noël, 9,50 €, (12x25 cl), Grimbergen. En grande surface.

Pour réussir votre réveillon tout-bulles :

- ★ Oubliez les coupes, où le champagne perd vite ses arômes et sa fraîcheur. Préférez les flûtes ou, à défaut, des verres à pied un peu allongés.
- ★ A l'apéritif, servez vos bulles à 8 °C, mais pas moins, car le froid détériore les arômes du vin. Sur un plat chaud en revanche, laissez-le monter en température jusqu'à 10 ou 12 °C.
- ★ Si votre réfrigérateur est plein, posez vos bouteilles sur le rebord d'une fenêtre. Faites-les rafraichir 30 minutes si la température est à 5 °C.
- ★ Préservez l'effervescence et les arômes du vin en le versant lentement dans les verres inclinés.
- ★ Pour ne pas multiplier les vins, offrez la même bouteille sur deux ou trois plats qui lui conviennent.

Retrouvez toutes les adresses page 50