

BIODYNAMIE



Domäne Vincendeau ZeitLos 2019

NON DOSÉ

AB 50 €



Zeitlos pour « hors du temps » mais pas sans attache, ce crémant est issu d'un terroir de schiste gréseux pourpre et vert. Fait d'un seul tenant : une parcelle à Rochefort-sur-Loire (le Raguenet), un cépage (le chenin, issu d'une vigne de 40 ans), un millésime (2019), il ne s'avère pas monolithique.

Des nuances chaudes et réglissées de bonbon Zan se marient avec des senteurs de fruits jaunes. La trame aérée des bulles enveloppe des saveurs de yuzu et d'orange sanguine et la finale persiste avec un effet crayeux poudré qui tapisse les papilles.

► **Magret de canard à l'orange.**

Domaine des Deux Moulins Crémant de Loire

BRUT NATURE

AB 9,60 €

La robe d'un or profond brille de mille feux. Les arômes sont ceux de Noël, avec des agrumes doux, notamment la mandarine un peu confite, un soupçon de mangue, et des notes d'épices douces comme le safran, avant de conclure sur des amers zestés qui ramènent sur la finale un vent de fraîcheur.

► **Dinde à l'orange et aux épices.**

Domaine Sauvète Crémant de Loire

BRUT

AB 14,50 €

De l'effervescence dorée de ce crémant, assemblage de chenin, cabernet franc et chardonnay, s'échappe un parfum de fleur de sureau et de coing. Les bulles serrées remplissent le palais d'amers de pomélo rose et de notes plus corsées de gingembre.

► **Tarte aux poires et au roquefort.**

