

BONNES BOUTEILLES

BONS ACCORDS

Les bons plats de viande

Le côte-de-nuits-villages épouse fidèlement les accords gustatifs convenant aux bons bourgognes rouges. Il est le compagnon de prédilection des viandes rouges, grillées ou mitonnées, voire du gibier lorsqu'il a atteint une belle maturité, après quelques années en cave. Plus jeune, avec son fruit intense, il se montre à son avantage sur des viandes blanches et des fromages fins et savoureux. Il demande à être servi plutôt frais, autour de 15-16°C, pour exprimer tout son charme et son élégance.



Côte-de-nuits-villages, tout d'un grand sauf le prix.

CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES

Un grand « petit bourgogne »

Cette petite appellation méconnue de la célèbre côte-de-nuits offre des vins formidables qui ont presque tout des crus fameux sauf le prix. Par Florent Leclerc

Cinq communes seulement produisent ces vins, deux au nord, Fixin et Brochon, et trois au sud, Prémieux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin. Les terroirs peuvent s'avérer vraiment grands et donner, pour peu que les vignes soient bien soignées, des vins qui tutoient les crus du voisinage. Quand on sait que ces derniers peuvent atteindre des prix défiant toute convoitise, les côtes-de-nuits-villages sont, pour les amateurs de bourgogne une

belle aubaine. Ce sont pour la plupart des rouges qui, sans atteindre l'ampleur des grands vins de la région, donnent de son cépage attrité, le pinot noir, une expression à la fois charmeuse et complexe, riche et élégante. Jeune, il se montre très aimable, surtout marqué par les fruits rouges comme la cerise, mais il présente souvent un bon potentiel de garde et offre, au bout de 6 à 12 ans passés en cave, une palette aromatique foisonnante et des goûts très évolués qui ravissent le palais.

Notre sélection

1 CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES 2008 DOMAINE GILLE. Les arômes de petits fruits rouges du pinot noir et les tanins polis par l'élevage en fût de chêne apportent beaucoup de charme à ce joli vin. Il accompagnera aimablement une volaille, une viande rouge grillée, du fromage. **Prix: 10,20€.** Tél. 03 80 62 94 13.

2 CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES LES PERRIÈRES 2006 DOMAINE DESERTEAUX-FERRAND. Vinifié avec soin et élevé un an en barrique, ses notes de fruits rouges au nez et sa bouche gourmande et structurée s'apprécieront avec une viande rouge, du petit gibier... **Prix: 10,50€.** Tél. 03 80 62 98 40.

3 CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES VIEILLES VIGNES 2007 DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND. Ce vin très soigné offre une élégante expression du pinot noir, parfumée et charnue, sur la griotte mûre. Un peu de garde l'embellira. À déguster sur des viandes mijotées, du gibier... **Prix: 19,95€.** Tél. 03 80 62 91 50.

