



1^{ER} MARS 2018

Les vins « haute couture » incontournables pour un dîner en amoureux

Vous aimeriez à nouveau séduire votre moitié ? Vous cherchez à organiser un préliminaire gourmand avant un corps à corps des plus torrides ? Vous souhaitez lui annoncer, durant un repas gargantuesque, que vous le quittez ou que vous l'avez trompé.e ? Vous pourriez réussir votre dîner des révélations en mariant, avec sagesse et finesse, les bons plats aux bons vins sans jamais tomber dans l'excès. Voici une sélection de vins d'excellence qui feront frétiler vos papilles et celles de votre convive et délieront les langues. Peu importe l'issue de la soirée, n'abusez pas trop des bonnes choses et préférez le taxi à votre véhicule en cas d'exclusion soudaine du domicile...

par Patrick Tomas

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



CHÉRI, PASSE-MOI LE FROMAGE...

Votre jeune fiancé vendéen a deux amours : vous et les fromages de chèvre... Ce soir, pour terminer le repas, il vous annonce avoir acheté un onctueux crottin de Chavignol qu'il désire partager avec vous et un vin rouge tannique. Quel ringard ce fiancé et surtout quelle faute de goût ! Vous l'étonnerez et le séduirez davantage en proposant L'original, Sancerre blanc 2015 de la Maison Joseph Mellot. Sa robe jaune pâle aux reflets verts et son nez à la fois très expressif et fruité vous surprendront. Lors de la dégustation, vous apprécierez également ses arômes de tilleul, d'acacias et de pamplemousse avec une belle finale longue et minérale. Servez-le à 8°C.

www.josephmellot.com