

QUILLES D'AUTOMNE

EN SEPTEMBRE, NOUS AVONS DEMANDÉ À AURÉLIEN MASSÉ, CAVISTE ET SOMMELIER DE LA RUE DU NIL, DE NOUS CONCOCTER UNE SÉLECTION DÉDIÉE AUX CHARMES DE L'AUTOMNE: DE QUOI OPÉRER LA TRANSITION DE L'ÉTÉ FINISSANT VERS LES ILLUMINATIONS FESTIVES DE FIN D'ANNÉE. AU PROGRAMME, QUATORZE BOUTEILLES INTÉRESSANTES, DÉLICIEUSES ET SE TENANT BIEN DROITES, TOUTES ISSUES DE TRÈS BONNES FAMILLES DE VIGNERONS TRAVAILLANT AVEC AMOUR ET SAVOIR-FAIRE.

SYLVIA HOEKS



HERBE MOUILLÉE

La petite macération pelliculaire et l'absence de filtration apportent à un blanc de Provence comme celui-ci un côté tactile et des arômes qui permettent des accords extraordinaires, notamment avec des produits aux goûts herbacés, verts. Ça marchera sur tous les plats préparés avec les beaux légumes des étals: tarte aux blettes et à la tomme de chèvre, filet mignon aux légumes racine rôtis et persil frais, salade de courge au four à la Trévisé...

**GEORGETTE, DOMAINE DE MONGESTINE,
BLANC 2017, 26,50 €**