



LES COUPS DE CŒUR D'AURÉLIA

Aurelia Filion, jeune québécoise basée à Montréal, a fait irruption sur la toile il y a deux ans avec son désormais fameux busurleweb.com que la planète vin observe avec délectation. Décomplexée, pétillante et surtout très douée pour choisir et décrire le vin, Aurélia arpente le vignoble français sans relâche. Ses coups de cœur et ses conseils.

Château Le Puy Bordeaux Côtes de Franc 2007



Un must pour le temps des fêtes, un grand Bordeaux qui mise sur la finesse et la délicatesse. C'est le rouge de toutes les occasions, de la première rencontre avec les beaux-parents aux pots de bureau, en passant par la Noël entre copines. Je suis toujours charmée par le travail de la famille Amoreau, de la cuvée la plus prestigieuse à la plus simple ils produisent des vins savoureux et digestes. Ce Côtes de Francs, où le merlot roi est accompagné d'une touche de cabernet sauvignon, est issu de raisins travaillés en biodynamie. Le nez rappelle les fruits rouges, la terre, la bouche est légère et ronde, les tanins suaves, le vin est profond et franchement sympathique. Que ce soit pour offrir à des hôtes, dont vous ignorez les goûts en vin, lors d'une invitation spontanée ou pour abreuver la famille nombreuse autour d'une dinde aux marrons, faites le plein de Château Le Puy. Il vous sauvera la vie plus d'une fois durant ce joyeux temps des fêtes.

Prix caviste : environ 13 €

Champagne Georges Laval Cumières Premier Cru Brut Nature



Lorsqu'il est question de Champagne, on se retrouve trop souvent devant une acidité prononcée, un sucre déséquilibré et on se demande pourquoi tant déboursier, pour tant de banalité. Cette année, pour les fêtes, offrez-vous un Champagne avec de la VRAIE personnalité, un Champagne de vigneron. Je vous présente Vincent, fils de Georges Laval qui en 1971, après avoir appris qu'on retrouve des pesticides dans les glaces de l'Arctique, décide de convertir l'ensemble de son domaine en culture biologique. Aujourd'hui, Vincent Laval a repris les 2,5 hectares situés à Cumières, où il travaille toujours ses vignes le plus naturellement possible. Assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, ce Brut Nature est un réel bonheur : bulle fine et précise, arômes de brioche, caramel brûlé et pomme, bouche crémeuse et minérale. Osez-le sur des huîtres, des escargots, du saumon fumé ou du foie gras. Mmmmm !

Prix caviste : 45-50 €

Retrouvez Aurélia Filion en vidéo pour une chronique hebdomadaire sur terrede vins.com (en français) et sur frenchwinenews.com (en anglais et en mandarin).