

Sur l'air de

Goûts de Luxe

L'objectif : alléger. Si ce qu'on aime, dans le foie gras, c'est... son gras, ce n'est pas une raison pour l'alourdir inutilement avec un excès de sucre. D'accord pour un vin moelleux, mais pas un liquoreux. À l'inverse, mieux vaut éviter un partenaire trop sec. Crémant légèrement boisé, champagne millésimé ou issu de pinot meunier : en piste !



Langlois Chateau

Réserve, Brut, 2013, Crémant de Loire
Sans doute la meilleure signature de la Loire pour les crémants. Texture affinée par 36 mois de vieillissement, complexité des arômes, finesse, harmonie, longueur : tout est au diapason dans cette bouteille qui rivalise avec de bons champagnes. 15,70 €.



Champagne Yves Jacques

Éponyme, 2012
Ce champagne revendique son passage en fût de chêne. Avec son nez pâtissier, beurré et vanillé, et sa bouche riche et charnue, il est généreux, suave, large, tout en rondeur et en parfums, résolument taillé pour la table. 23,50 €.



Champagne Vranken

Diamant Brut
Une robe soutenue et un nez ouvert avec des accents pâtissiers, crémeux et toastés. Bouche tendre, généreusement dosée, qui donne une sensation confortable et gourmande. Un champagne très rond qui devrait plaire à tous. 36 €.



Champagne Tzarina

Tzarina
Habillage bling-bling, mais contenu à fort caractère, surtout si on est amateur de champagnes puissants et structurés. Beaucoup de fraîcheur, d'arômes, de relief, et, à l'arrivée, de plaisir. Pour la table. 60 €.



Champagne Franck Bonville

Grand Cru, Blanc de blancs, 2012
Notre jury enthousiaste a unanimement salué cette cuvée provenant d'Avize, haut lieu du chardonnay champenois. Frais, parfumé, complexe, savoureux, à la fois long et harmonieux. Un blanc de blancs parfait dès l'apéritif et tout au long du repas. 45 €.



Champagne Franck Pascal

Reliance Brut Nature
Ce vigneron réputé, qui travaille en biodynamie, soigne la qualité de ses raisins et le vieillissement de ses champagnes. Cela se sent dans la texture de cet excellent pinot meunier (80 %) non dosé, qui offre vinosité, tenue et complexité. 39,90 €.

>>> Retrouvez la recette des **truffes de foie gras au choc'** sur regal.fr