

## Château de Durette, Vieilles Vignes Régnié, Beaujolais \*\*\*

► Régnié est un des 10 grands crus du Beaujolais dont les vignes orientées sud-est sont plantées à 350 mètres d'altitude sur un granite rose riche en éléments

minéraux. Les vignes d'une moyenne de 60 ans sont l'explication de ce beaujolais d'une grande maturité qui rappelle le cassis et la groseille. Un vin fin à la fois structuré et fruité à servir à 15 degrés.

Chez Champion Mestdagh, prix : 6,90 €.



## Terrapura, vallée centrale (vallées de Colchagua et de Curico), Chili 2010 \*\*

► Un cabernet sauvignon à la robe rouge rubis profonde et aux arômes de fruits rouges à noyau, cerises mûres, groseilles rouges, portés par une saveur épicée. Un vin très agréable qui peut, grâce à ses tannins ronds et chauds, accompagner une large gamme de plats (poulet rôti aux épices, viande de porc marinée, viande rouge : steak nature, filet d'agneau avec une sauce au beurre). Titrant 14°, il est préférable de ramener sa température autour de 16°C.

Chez Delhaize Prix : 3,99 €.

## The Pavillion Blanc, Western Cape, Afrique du Sud, 2011 \*\*

► Un assemblage de chenin blanc et de viognier vinifié en cuve inox à basse température pour conserver la fraîcheur et le fruité. Sa couleur jaune profonde attire l'attention, et les arômes intenses de pomme verte, de poire, de pêche mûre et de raisins muscats explosent en bouche. Servir autour de 12°. Si la bouteille n'est pas vide après l'apéritif, terminez-la sur des scampis grillés, des préparations sauce aigre-douce, ou une dorade grillée aux herbes méditerranéennes.

Chez Delhaize, prix : 5,49 €.



# Vins d'été

► L'été est à nos portes et, avec lui, le retour des terrasses, des apéritifs sur l'herbe, des barbecues, des pique-niques, des salades variées et la ribambelle de vins fruités, légers, rafraîchissants, à boire pour un plaisir simple sans se prendre la tête. "Momento" a sélectionné pour vous des vins faciles et sans complexe, qui plairont à tous.

Baudouin Havaux



## Domaine Lalande, Merlot, Pays D'Oc, 2010 \*\*

► Vinifiés par un compatriote, Pierre Degroote, les vins du domaine Lalande sont plantés sur 122 ha, au pied des portes la cité de Carcassonne. Le merlot, cépage dominant, procure une sensation de rondeur et de souplesse balancée par des notes épicées et poivrées.

Chez Champion Mestdagh, prix : 4,69 €.

## Les Birettes, Sancerre rouge, 2010 \*\*\*

► A Sancerre, on est plus habitué aux vins blancs. La production de vins rouges, plus réduite, est particulièrement adaptée aux tables estivales, car ils sont vifs, mais bien structurés, avec du corps. A boire à 15°, c'est un excellent compromis pour qui souhaite accompagner des plats élaborés avec du rouge, tout en profitant de la fraîcheur du vin. Réalisé exclusivement à partir de pinot noir, il est conseillé de le boire dans sa jeunesse.

Chez Carrefour, prix : 10,99 €.



## Lambrusco, Zonin, Italie \*\*

► Pour les nostalgiques des dernières vacances passées en Italie, le Lambrusco est le stéréotype des vins décomplexés. Légèrement pétillant, un peu sucré, très rafraîchissant et abondamment fruité, il se boit comme de la limonade pour assouvir la soif à l'ombre des cyprès. Surtout apprécié par les jeunes, à l'entrée, il accompagne les brochettes de fruits ou les préparations froides. Les plus intrépides peuvent aussi le servir avec le barbecue au bord de la piscine.

Chez Carrefour, prix : 3,79 €.

