

# Cuisine et Vins de France

## SOMMAIRE

- 86 **À chacun sa bouteille**  
Nos 4 experts proposent leurs accords avec l'aioli
- 88 **3 ingrédients maxi** 4 recettes simplissimes
- 92 **En coulisses** avec Bruno et Marion Cirino,  
*L'Hostellerie Jérôme*, à La Turbie
- 96 **C'est du gâteau !** Fleur de vacherin  
de Maxime Frédéric au *Georges V*, à Paris
- 99 **Échappée belle** à Lisbonne
- 102 **Bien connectés**
- 103 **MON CARNET FUTÉ**
- 104 *Une semaine en cuisine* 7 recettes
- 108 *Quésaco le pastrami*
- 109 *Côté vins Les bons plans du moment*
- 110 *Banc d'essai Le pesto*
- 112 *Envie de... fromages frais*
- 114 *Dégustation 32 rosés pour l'été*
- 118 *Le b.a-ba du vin Le millésime 2016*
- 119 *Fan d'amandes*
- 120 *Pêle-mêle La liste de nos envies*
- 122 *La rédaction a testé pour vous les sorbetières*
- 123 *Un produit, 11 recettes Un rouleau de pâte à pizza*
- 127 **Balade gourmande** Direction le sud  
de la Bretagne, en Cornouaille
- 133 **Votre courrier**
- 134 **Notre carnet d'adresses**
- 136 **La box provençale et la boutique CVF**
- 138 **À savourer dans notre prochain numéro**



**LES 3 RECETTES PRÉFÉRÉES DE LA RÉDACTION**  
**Petits flans de pêches aux calissons** p. 47  
**Taboulé aux crevettes** p. 54  
**Salade marine aux œufs mollets** p. 68



Dans ce numéro, un encart **Abonnement multitières Groupe Marie Claire** de 9 pages, jeté dans le magazine en aléatoire pour la diffusion kiosques France métropolitaine hors divers (139 000 exemplaires), et jeté sur la 4<sup>e</sup> de couverture pour la diffusion abonnés France métropolitaine hors divers (45 000 exemplaires) ; un encart **Abonnement CVF** de 2 pages jeté dans le magazine en aléatoire pour la diffusion kiosques France métropolitaine hors divers, hors gratuits hors abonnés (139 000 exemplaires).



**RETROUVEZ L'ÉDITION DIGITALE DE VOTRE MAGAZINE SUR VOTRE SMARTPHONE OU TABLETTE**

Abonné au magazine papier ?  
L'édition digitale est incluse dans votre abonnement.

Télécharger dans  
**l'App Store**

DISPONIBLE SUR  
**Google play**

Disponible sur PC ou Mac  
**magazines.fr**

Du lundi au vendredi, dans **Une heure en France** de 13 h à 14 h sur France Bleu, Frédéric Le Teurnier et Denis Faroud vous invitent à découvrir des rassemblements populaires, des personnalités régionales, des événements locaux, des parcours de vie ou des initiatives solidaires, positives et enthousiasmantes.

Sophie Menut, rédactrice en chef de *Cuisine et Vins de France*, partage régulièrement dans l'émission un portrait, un projet, un produit, également à l'honneur dans le magazine.

Pour retrouver l'émission en replay ou en podcast,  
[http://bit.ly/francebleu\\_uhf](http://bit.ly/francebleu_uhf)



## Dégustation



### FAUGÈRES **Château des Estanilles**

**L'Impertinent 2016 - 10,20 €**

Issu de cette appellation confidentielle du Languedoc, ce rosé, malgré un nez discret aux notes de thym citron, montre toute son étoffe en bouche avec des arômes d'agrumes et une touche minérale. Jolie finale tannique bien construite. **Au domaine.**

### CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

**Château Maupague 2016 - 11 €**

Timide au nez, ce rosé se révèle en bouche avec vivacité et offre une structure ronde et minérale. Une petite touche d'épice et d'écorce d'orange en finale avec une belle tension ravira les amateurs de rosé racé. Pour des plats relevés. **Casino et Carrefour.**

### LUBERON **Château La Verrerie 2016 - 11 €**

Un vin élané, droit, au port altier comme un rosé aristocratique.

Des saveurs d'agrumes, une touche exotique légèrement épicée et surtout une matière accrocheuse confèrent à ce vin toutes les qualités pour accompagner avec panache les mets les plus fins. **Au domaine.**

### CÔTES DE PROVENCE **Domaine de La Madrague**

**Cuvée Claire 2016 - 12,40 €**

Une belle attaque soyeuse, emplie de gras et d'épices pour ce rosé de gastronomie. Sa bouche sphérique à la pointe mentholée donne envie de le déguster sur un plat d'exception à base de langoustines ou d'un filet de bar au beurre blanc. **Au domaine.**

*Foi de vigneron, le rosé est, contre toute attente, le vin le plus rapide et ne supporte aucun laisser-aller. en maîtrisant la couleur et le degré alcoolique, les gestes ultra-*

### CÔTES DE PROVENCE **La Mascaronne**

**Quat'saisons 2016 - 12,50 €**

Ancien propriétaire du Château Miraval, Tom Bove est tombé amoureux de la bastide du Château la Mascaronne et de son terroir d'exception. Le rosé bio du domaine est souple et croquant, avec une pointe de citron confit. Un rosé élégant. **Site du domaine.**

### CÔTES DE PROVENCE **Château de Roquefort**

**Corail 2016 - 12,50 €**

Sensuel et délicat, tendre et franc, un rosé aussi charmant que son prince de vinificateur. Tendrement mêlées, les notes de fruits rouges, la touche exotique et la note de fenouil frais forment le bouquet d'un rosé qui désaltère avec un léger perlant. **Au domaine.**

### LES BAUX-DE-PROVENCE **Domaine de Lauzières**

**L'Affectif par Jean-André Charial 2016 - 14 €**

«C'est là, les ondes de la terre y sont incroyablement palpables.» Fervent défenseur de la biodynamie, Jean-André Charial a créé un rosé d'une belle intensité avec du gras, une pointe de vivacité et des notes de melon. **Site du domaine.**

### CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

**Château Coussin 2016 - 14,50 €**

Un rosé ensoleillé bien typé Provence, avec une jolie rondeur, du gras et une belle acidité en fin de bouche. Une légère tension et une pointe de réglisse en finale apportent la fraîcheur idéale pour les plats à base de poissons crus ou cuits. **Site du domaine.**





## Dégustation

### COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

#### Château La Calisse 2016 - 15 €

Situé à 380 mètres au-dessus de la mer, le domaine bénéficie d'un microclimat favorable aux vins. Une superbe bouche ample, ronde et gourmande avec des notes de pêche pour un vin à la robe pâle et à la texture légère. **Site du domaine.**

### CÔTES DE PROVENCE Figuière

#### Première 2016 - 15,50 €

Un rosé gorgé de soleil aux notes de pamplemousse, marque de fabrique des rosés du Sud-Est. Une charmante personnalité avec une attaque ample et charnue et une belle persistance en finale. On est aussi séduit par la salinité et la fraîcheur. **Au domaine.**

### COTEAUX DE L'ARDÈCHE IGP Château de la Selve

#### L'Audacieuse 2015 - 15,50 €

Les rosés du bord de mer n'ont qu'à bien se tenir ! D'une allure singulière, L'Audacieuse alterne minéralité, fraîcheur et fruité sur une belle longueur. Issu majoritairement de syrah, il se démarque par ses notes d'agrumes épicés. **Au domaine et sur Internet.**

### COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

#### Château Grand Seuil 2016 - 16,10 €

Tout en finesse, ce rosé exprime le potentiel solaire du millésime 2016 par son caractère unique et son volume en bouche. Frais, très parfumé, élégant avec une petite touche d'amertume en finale qui relève son caractère épicé. **Au domaine et sur Internet.**



*plus difficile à produire. À l'inverse des rouges, leur vinification  
Pour extraire le maximum d'arômes tout  
précis sont délicats dès la récolte et jusqu'à la mise en bouteille.*



### CÔTES DE PROVENCE Château La Tour de l'Évêque Pétale de Rose 2016 - 18 €

Ce rosé élitiste allie un savant mélange d'épices et de douceur. La pointe crémeuse souligne la douceur de ses notes fruitées avec une tendre douceur en finale. C'est le rosé de gastronomie de l'été mais aussi le rosé des belles soirées. **Au domaine.**

### BANDOL Domaine de la Bégué

#### L'Irréductible 2016 - 20 €

Issu d'un assemblage majoritaire de mourvèdre et de grenache, ce rosé tendre et puissant montre une attaque vive, des fruits et une belle fraîcheur. À garder 2 ou 3 ans avant de le déguster sur une côte de veau grillée au romarin. **Au domaine et sur Internet.**

### CÔTES DE PROVENCE La Chapelle Gordonne

#### Tête de Cuvée 2016 - 21,50 €

Paré d'une belle robe pâle aux reflets pétale de rose et d'un nez aux notes de bonbon anglais, ce rosé se révèle une fois en bouche. Un beau volume assorti de la finesse d'un beau rosé provençal. Le compagnon de crustacés et fruits de mer. **Cavistes.**

### CÔTES DE PROVENCE Château Sainte Roseline

#### Cuvée La Chapelle 2016 - 22,70 €

D'un rosé pâle saumoné, la robe est limpide et brillante. C'est un rosé tendre avec de beaux volumes. Les notes d'orange confite, de pamplemousse et de kumquat offrent la fraîcheur et la délicatesse qu'on attend d'un grand rosé. **Site du domaine.**

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

*Dans ces pages, tous les prix sont donnés à titre indicatif.*