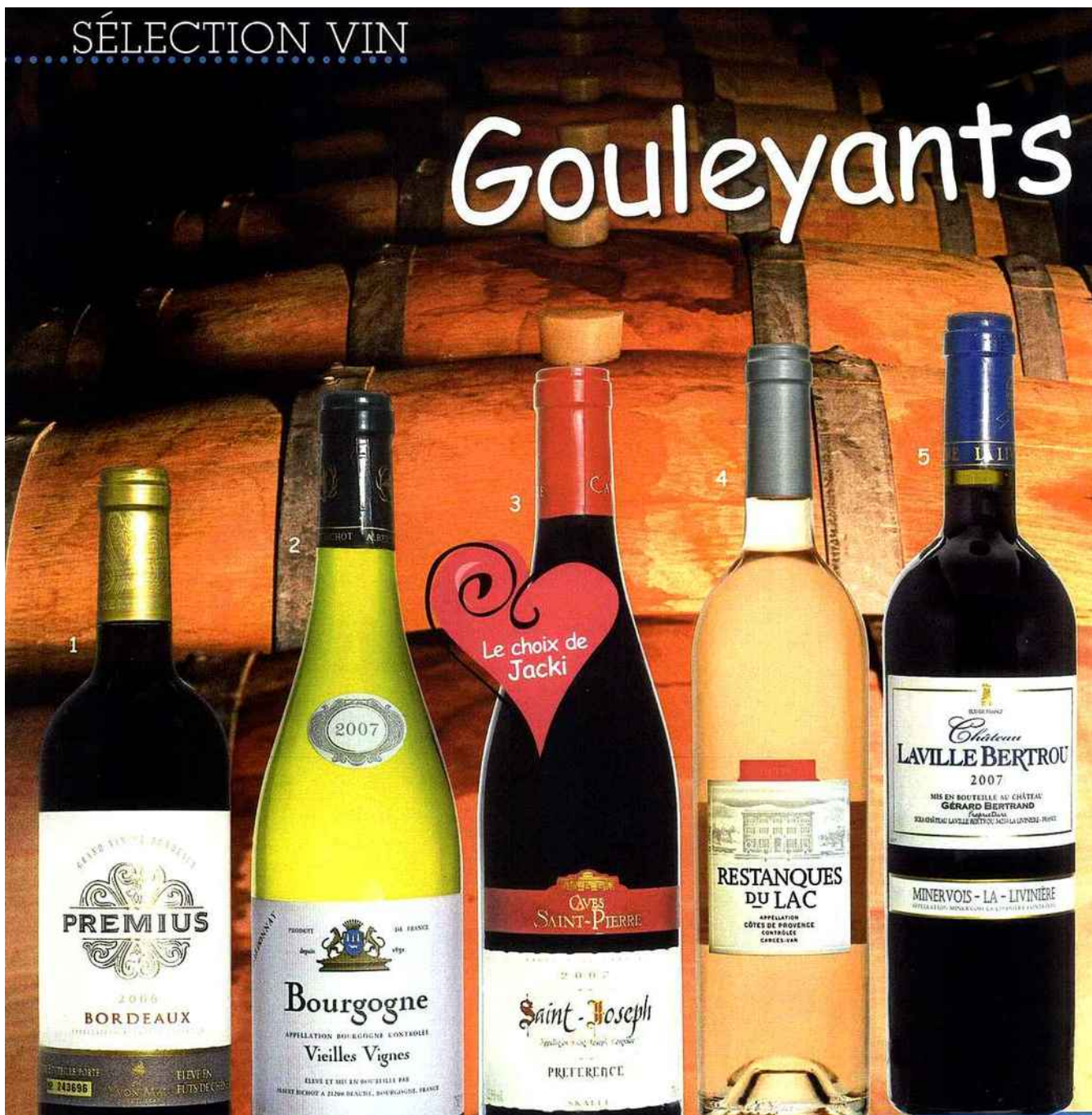




SÉLECTION VIN

# Gouleyants



1

2

3

4

5

Le choix de Jacki

**1. Structuré**  
Ce bordeaux 2006 simple et bien fait a des arômes de fruits rouges et de vanille, une bouche fraîche, équilibrée, une finale grillée et délicate. Avec une pièce de bœuf, une épaule d'agneau rôtie,

une fricassée de champignons. **Premius**, Yvon Mau, 5,50 €, GMS.  
**2. Généreux** Du gras, de la rondeur, des arômes toastés et vanillés, un bourgogne 2007 élevé en partie en fût. Élegance, générosité. Avec saumon fumé, gougères, poisson à la crème ou blanquette. **Vielles vignes**, Albert Bichot, 8,90 €, au Repaire de Bacchus,

**3. Épicé** Un saint-joseph 2007 pur syrah du nord de la vallée du Rhône, aux arômes de poivre, fenouil, menthe sauvage. Fraîcheur et structure tannique arrondie par l'élevage. Avec charcuterie, navarin d'agneau ou paella. **Préférence**, Caves Saint-Pierre, 10 €, Monoprix.  
**4. Plein de charme** Très agréable, ce côtes-de-provence 2008 rosé aux arômes de groseille, bouche d'aman-

de fraîche, finale légère et douce. Sur tout un repas, ou avec tapas, soupe au pistou, bouillabaisse. **Restanques du Lac**, franco de port par 6 bouteilles à la propriété, prix spécial 8 € la bouteille pour les lecteurs de Cuisine Actuelle (code 021).  
**5. Puissant** Vin de soleil charpenté, un minervois-la-livinière 2007 opulent et tannique sans outrance. Parfait avec des tomates à la provençale ou un couscous. **Château Laville Bertrou**, 5,90 €, Monoprix.