TV VINS

Cinq cuvées séduisantes à moins de 9 €

Pour amateurs de puissance, de richesse et d'opulence !

CHÂTEAU-CHAPELLE-D'ALIÉNOR
2009, bordeaux rouge
Assemblage : 100 % merlot. Un prix raisonnable pour ce bordeaux rouge foncé, au nez de cassis et notes grillées. Dense, mûr, chaleureux. Il se termine sur des saveurs de petits fruits noirs confiturés. Le carafer une heure. **Servir** (18 °C) avec omelette aux cèpes, poulet basquaise, rognons. **Garde :** 8 ans. **Prix :** 8,80 €* au 05 57 56 40 81.

CAVE DE KIENTZHEIM-KAYSERSBERG,
riesling grand cru Schlossberg 2010 Anne Boecklin, alsace blanc
Assemblage : 100 % riesling. Belle complexité aromatique au nez (fruits exotiques, mandarine, fleurs…). En bouche, le vin se fait ample, rond, charnu et minéral, légèrement moelleux. Il se termine, en finale, par des notes acidulées (bonbon au citron). **Servir** (11 °C) avec fruits de mer et poissons grillés, pochés, en sauce. **Garde :** 5 ans. **Prix :** 8,99 €* pendant la foire aux vins des magasins Carrefour, du 11 au 23 septembre 2013.

CHÂTEAU-SEGONZAC
2011 Vieilles Vignes, blaye - côtes-de-bordeaux, rouge
Assemblage : 70 % merlot, 15 % cabernet-sauvignon, 15 % malbec. Cet « Incroyable du mois E.Leclerc » sera disponible du 11 au 21 septembre 2013. Des arômes de fruits rouges, de café, de vanille. Puissant dès l'attaque puis dense, charpenté et structuré, il ne manque néanmoins pas de finesse. Carafer une heure. **Servir** (16/18 °C) avec viandes rouges et gibiers. **Garde :** 3 ans. **Prix :** 7,95 € dans les centres E.Leclerc.

FOCUS

CHÂTEAU-GRAND-MOULIN,
La Pège 2011, vin de France, rouge
Assemblage : 100 % carignan. La pège, ou « mauvaise terre », Jean-Noël Bousquet l'achète en 1973. Une terre pauvre et aride, la seule, à l'époque, que le jeune vigneron (19 ans) en devenir dans les Corbières puisse s'offrir. Il y plante du carignan, cépage mal aimé à l'époque. Et pourtant il a réussi l'exploit de créer ce vin magnifique malgré l'absence d'appellation (volontaire). De couleur sombre à reflets violines, il s'ouvre sur un nez de cerise noire à l'eau-de-vie. Bouche opulente, capiteuse, puissante (14,5 %), généreuse. Tanins soyeux, finale épicée. **Servir** (16 °C) avec viande rouge grillée, foie et rognons de veau. **Garde :** 5 ans. **Prix :** 7,80 €* au 04 68 27 40 80.

JEAN-PIERRE ET JEAN-FRANÇOIS QUÉNARD,
Terres Rouges 2011, vin de Savoie, rouge
Assemblage : 100 % mondeuse. Le vignoble en AOC vin de Savoie compte sept cépages uniques au monde dont la mondeuse, vigoureuse, qui donne ici un vin étonnamment accessible. Ne le dégustez pas trop frais afin d'apprécier la rondeur, la souplesse, l'élégance et la maturité du fruit. À la fois chaleureux (ne titrant pourtant qu'à 12 %), vif et puissant, il doit son nom aux vignes plantées sur des veines de terres rouges. Bel équilibre entre gras, acidité et tanins enveloppés. **Servir** (16 °C) avec souris d'agneau aux navets, magret de canard grillé aux herbes. **Garde :** 5 ans. **Prix :** 7,40 €* au 04 79 28 08 29 et chez les cavistes.

A PARTIR DU 11 SEPTEMBRE 2013

BORDELAIS

Rencontre avec Thomas Herter

LES INCROYABLES

OR

7,95 €

AOC* BLAYE CÔTES DE BORDEAUX ROUGE CHÂTEAU SEGONZAC VIEILLES VIGNES 2011
Médaille d'Or au Guide Gilbert & Gaillard.
75 cl.
Le L : 10,60 €.

Le vignoble du Château Segonzac a été crée en 1887 par M.Jean Dupuy, qui fût ministre de l'Agriculture entre 1889 et 1902 (sous la IIIe République), et fondateur du journal "Le Petit Parisien". En 1990, la propriété a été rachetée par M.Jacques Marmet et c'est sa fille Charlotte Herter-Marmet avec son mari Thomas, qui exploitent le domaine depuis avril 2000.
Ce vin est élevé en fût de chêne, élaboré à partir des vignes les plus âgées du domaine (entre 40 et 65 ans).

2015

Quantité disponible 30 000 bouteilles

CONSO

Page réalisée par le service commercial de L'ÉQUIPE

SISLEY A DU CŒUR

A l'occasion de la 4e édition du Trophée de golf La Parisienne qui aura lieu lundi 23 septembre au golf de Joyenval dans les Yvelines, la fondation Sisley-d'Orsnno crée le prix Sisley-Cœur de Parisienne afin de soutenir Mécénat Chirurgie Cardiaque. Par la précision de leurs putts convertis en €, les 250 femmes participantes feront grimper le montant du don tout au long de la journée. Un T-shirt sera également mis en vente. Vous aussi soutenez cette association qui permet à des enfants défavorisés de se faire opérer en France. www.reservoir-cardiaque.org et www.tropheeduparisienne.com

GLISSE ÉLECTRIQUE

Un skateboard électrique, ça existe ? Oui ! Et il est signé du concepteur français Maverik. Qui plus est, adopté (bio) par le sportif préféré des Français Tony Parker ! Simple d'utilisation, il s'accompagne d'une télécommande sans fil comportant 3 positions (débutant/moyen/expert), munie d'une gâchette "accélérateur, roue libre, frein". Il se décline en 6 modèles équipés de moteurs allant de 150 à 800 W pour un usage aussi varié que la campagne, le circuit ou le tout-terrain. Un jouet pour 7 à 77 ans.

A partir de 299 € (150 W), fourni avec pile (h), rechargeable sur secteur 230V, batterie plomb ou lithium selon modèle, certifié CE. www.maverik-skates.com

L'INCROYABLE DU MOIS E.LECLERC

E.Leclerc met à l'honneur le Château Segonzac 2011 Vieilles Vignes, AOC Blaye-Côtes de Bordeaux. Doté d'un rouge très profond avec des reflets violets, il révèle au nez des notes de fruits rouges, de vanille, de café et de fruits des bois. En bouche, le vin présente une attaque puissante, longue, avec des tanins très fins. Structure et finesse sont ici au rendez-vous.

Disponible en exclusivité dans les centres E.Leclerc au prix de 7,95€

UN COUPÉ TRÈS ATTENDU

Proposé désormais en série, le coupé Classe CLA reprend le design du Concept Style Coupé présenté l'an passé au Salon de Pékin. « Ce nouveau coupé 4 portes compact dont les lignes énergiques mettent l'accent sur la vocation sportive de Mercedes-Benz répond à une véritable demande » explique Dieter Zetsche, président du directoire de Daimler et responsable de la marque. Au menu : nombreuses aides à la conduite dont un radar anti-collision avec freinage d'urgence, mais aussi un coefficient aérodynamique record, gage d'une faible consommation.

6 motorisations (4 essence et 2 diesel), à partir de 28 700 € pour la moutture essence CLA 180 Blue Efficiency Edition de 122 ch. www.mercedes-benz.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À TABLE ! Recette de star pour briller aux fourneaux

LA PIZZA À LA BURRATA

POUR REVISITER LA RECETTE DE LA MARGHERITA, CE DÉLICIEUX FROMAGE VENU DES POUILLES FAIT MERVEILLE.

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min. Cuisson : 15 min.

Max Boublil
Sacré roi du Net par la génération Youtube, l'humoriste devenu comédien est aussi un éternel ado accro aux pizzas.

NOUVEAUTÉS SUR LE GRIL!

La rédaction a testé pour vous quelques cuvées des prochaines foires aux vins

GAILLAC, PRIVILÈGE 2012
(Domaine des Terrisses) : 4,50€
Un vin de repas riche et robuste. Le moelleux d'une viande rôtie assouplira sa puissante charpente. Excellent rapport qualité/prix. (Intermarché du 11 au 22/09). La note : 3/5.

SAVOIE, AUTREMENT ALTESSE 2012
(Domaine Maillet) : 17€
La majesté gustative de ce vin sec, acidulé (ananas), légèrement miellé, est impeccable sur une truite ou une fondue… savoyarde (lavinia.fr du 6/09 au 8/10). La note : 4/5.

BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX, VIEILLES VIGNES 2011
(Château de Segonzac) : 7,95€
Une étiquette kitch mais, dans le flacon, c'est du sérieux. Un rouge plaisir, riche et fin. Parfait sur une viande rouge (Leclerc du 11 au 21/09). La note : 3/5.

INGRÉDIENTS
• 300 g de farine • 25 cl d'eau tiède • 5 g de levure de boulanger • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 20 cl de sauce ou de coulis de tomate • 1 burrata très fraîche • 30 g de roquette • 100 g de jambon en tranches fines • 100 g de champignons de Paris • origan ou thym, sel, poivre.

• *Mettre la farine* dans un saladier et ajouter la levure diluée dans un peu d'eau tiède. Pétrir à la main en versant petit à petit le reste d'eau et l'huile d'olive sans malaxer trop longtemps. Saler, poivrer, incorporer un peu d'herbes aromatiques et former une boule homogène. Laisser reposer au frais dans le bas du réfrigérateur pendant au moins 2 h.
• *Préchauffer* le four à 200°C (th. 7). Étaler la pâte au rouleau. Avec le dos d'une cuillère à soupe, recouvrir la pâte d'une fine couche de coulis de tomate. Disperser dessus les champignons émincés et le jambon coupé en petits morceaux. Enfourner pour environ 15 min.
• *Retirer* la pizza dorée et répartir des feuilles de roquette sur toute la surface. Par-dessus, disposer la burrata coupée en morceaux. Arroser d'un peu d'huile d'olive pimentée. Servir alors que la burrata commence à tiédir.

C'EST TOP

Cette semaine, on a décidé pour vous…

UNE CHASSE AU TRÉSOR ŒNOLOGIQUE
Le Hameau Duboeuf, œnoparc du Beaujolais, fête ses 20 ans. Pour l'occasion, les visiteurs recevront une carte avec des photos d'objets de collection à identifier dans le parcours ludique du parc. À la clé, un dîner pour deux dans un restaurant étoilé.
hameauduboeuf.com

Remerciements photos : www.store-olivoi.com

Catherine Méric