

## AGNEAU

### ON LE PRÉFÈRE ROSÉ

La tendreté : c'est la promesse de l'agneau. On le distingue selon son mode d'alimentation et son âge : agneau de bergerie, agneau d'herbage, agneau de lait. Qu'on l'aime en gigot, en côtelettes ou encore à la cuillère, son exquisite viande, fondante à souhait, adore les rouges de caractère.

VIN DE FRANCE, KARINE ET NICOLAS MIROUZE,  
CIEL DU SUD 2017, ROUGE

Au cœur du Languedoc, « on ne peut poser les pieds sur le sol tant qu'on n'a pas touché le ciel ». Cette maxime de Paul Auster colle à merveille à cet étonnant Ciel du Sud, fait de garrigue, de fruits noirs et d'amour. Il fondra pour un gigot juste relevé d'ail. **13 €**

COTES DU RHONE VILLAGES SAINTE CECILE, LE VIN DE BLAISE,  
CLUVÉE MARGUERITE 2018

Marguerite, c'est la femme de Blaise, l'arrière-arrière-grand-père qui a donné le goût du vin. Avec cet assemblage de grenache, carignan et syrah, aromatique et entêtant, la boucle est bouclée. Epicé juste ce qu'il faut, il adorera les petites côtes croustillantes. **18 €**

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX,  
CHÂTEAU BRANDEAU, BANZAI 2018

Comme un cri puissant et rauque, il débaule de la bouteille, noir d'encre, et l'on s'attend aux muscles et à l'épaisseur. Que nenni, ce fringant bordeaux est plus fine lame qu'il n'y paraît, et ravit le palais de petits fruits noirs, de tannins soyeux et de notes d'épices douces. **12 €**

VIN DE FRANCE, FRÉDÉRIC AGNERAY,  
KALAMITE 2017

Ça, c'est de la bombe bébé. A la fois sensuel et pudique, large et élégant, des fruits noirs en pagaille, de la fève tonka, des épices douces, comme torrifiées. Frédéric Agneray signe des vins d'une grande beauté, et Kalamite ne fait pas exception à la règle. **16 €**



## LES PETITS CHEVRES FRAIS

### FLEURENT BON

C'est pile le bon moment pour déguster ces petites merveilles de lait caillé, à la texture si particulière. Certains les aiment nature, d'autres y mettront miel et fruits secs, d'autres encore préféreront les préparer avec des oignons nouveaux, des herbes fraîches et beaucoup de poivre : aucune règle, sinon celle de votre plaisir !

CHEVERNY BLANC, PHILIPPE TESSIER, LA CHARBONNERIE 2018

« Petite » appellation, mais grande bouteille. Le Cheverny, c'est tout ce qu'on aime au printemps. Volubile, frais, pomme verte, agrumes, un je-ne-sais-quoi de reviens-y qui fait croire au bonheur en 75 cl sur un crottin. **24 €**

PATRIMONIO, DOMAINE DEVICHI 2019, ROSE

Et que ça claque ! Voilà un rosé à l'image de sa vigneronne : du caractère, aimable avec les amis, mais de feu s'il faut. Ce très beau vin brillera d'autant mieux s'il est servi avec simplicité : un chèvre soulignera sa grande finesse, la pureté de son fruit et sa longueur classieuse. **13 €**



## INSCRIVEZ-VOUS POUR LE PROCHAIN TROPHÉE DES VINS

Cette année encore, ELLE à table organise son concours des vins, principalement dédié aux amatrices puisque 60 % des acheteurs de vins seraient... des acheteuses ! Chaque vigneronne ou vigneron souhaitant participer est invité à s'inscrire avant le 24 avril 2020\*, la réception des échantillons se faisant jusqu'au 30 avril. Le 26 mai, les vins en compétition seront dégustés à l'aveugle par un jury paritaire de professionnels (œnologues, sommelières, cavistes...) et notés sur 100. Toutes les cuvées obtenant plus de 75/100 se verront décerner une médaille d'or ou d'argent.

Enfin, le 15 juin 2020, les cuvées médaillées d'or seront de nouveau goûtées par catégories (meilleur champagne, meilleur rosé, meilleur vin blanc sec, meilleur moelleux...) lors d'une grande soirée parisienne. L'issue de cette dégustation, la présidente du jury du Trophée des vins 2020 goûtera le meilleur de chaque catégorie pour décerner son coup de cœur de l'année !

\* Détails et inscriptions sur [trophees-vins.elle.fr](http://trophees-vins.elle.fr)