

DÉCOUVERTE BON APPÉTIT

# Nos bonnes BOUTEILLES

À quelques jours de Pâques, « Le Mag » vous propose une sélection de vins du Sud-Ouest à offrir et à ouvrir à l'occasion de ce week-end gourmand. Entre **Gironde**, **Béarn** et **Gers**, il n'y a que l'embaras du choix

Par Jefferson Desport



PHOTO DR

## Château Carbonnieux 2012

**AOC Pessac-Léognan.** Grand cru classé de Graves, Carbonnieux, propriété des frères Perrin, est une référence de l'appellation. En particulier pour son blanc sec. Pour ce 2012, si l'étiquette a subi un léger relooking, avec le retour de ce château médiéval en gravure, le vin, lui, se montre toujours aussi charmeur et gourmand : une bouche fraîche et acidulée ponctuée de notes de fruits blancs. Sur des huîtres, des saint-jacques ou juste pour le plaisir.  
28 € en boutique



PHOTO DR

## Château de Pressac 2007

**AOC Saint-Émilion Grand Cru.** Sa promotion au rang de grand cru classé en 2012 est venue récompenser quinze ans de travail et d'investissement de Jean-François Quenin dans ce domaine. Après sept ans de garde, ce 2007 est prêt à être ouvert. Ici, l'élégance et la finesse dominent, portées par des arômes de myrtilles et de cerises. Il accompagnera idéalement l'agneau ou le gigot.  
25 € à la propriété

## Cuvée Marie 2012

**AOC Jurançon sec.** Plantées sur les hauteurs de Monein, à 25 km de Pau, les vignes de Charles Hours font face aux Pyrénées et au pic d'Anie. Sa Cuvée Marie est un des bijoux de l'appellation : un très beau blanc sec. Le gros manseng, allié à un soupçon de courbu, offre complexité et minéralité. Ce n'est pas un hasard si elle figure à la carte de nombreuses grandes tables. Coquillages et crustacés.  
14 € à la propriété



PHOTO DR

## Cuvée du Couvent 2011

**AOC Madiran.** La propriété se trouve à Maumusson, dans le Gers. Avec cette Cuvée du Couvent 2011, la famille Capmartin signe un madiran authentique, 100 % tannat, le cépage roi de l'appellation. D'une couleur d'encre, intense, avec des parfums de fruits noirs, ce vin offre puissance et longueur. On l'appréciera avec une cuisine généreuse, une belle pièce de gibier ou un agneau rôti.  
13 € à la propriété



PHOTO STÉPHANE LARTIGUE