

## AUMONIÈRES DE HADDOCK À LA CHOUCROUTE



TIAN DE TOMATES  
COURGETTES ET POIVRONS JAUNES



Avec un côtes-de-provence blanc (château Malherbe), 2008. Un vin blanc subtil offrant des senteurs de fleur d'acacia, de poire, de miel et de noisette. Beaucoup de relief en bouche, il se distingue aussi par des notes d'épices et de badiane en finale. Servir à 8-10 °C. 16, 90 euros. Propr.: famille Ferrari – 83230 Bormes-les-Mimosas. [chateau-malherbe.com](http://chateau-malherbe.com)

Avec un vin de Pays d'Oc rouge (cuvée syrah - Domaine de Longueroche), 2005. Robe rubis foncé aux reflets grenat, ce languedocien propose au nez un véritable bouquet de fruits noirs, de fleurs et d'épices. La bouche est ronde et gourmande, marquée par la mûre, le cuir et la réglisse en finale. Remarquable! Servir à 15-16 °C. 9 euros. Propr.: Roger Bertrand – 11200 Saint-André-de-Longueroche. [longueroche.fr](http://longueroche.fr)



### LES CONSEILS DU CAVISTE

Dans sa cave à vins parisienne, Vincent Chartier apporte des conseils avisés à sa clientèle. Il anime aussi des ateliers d'œnologie. «La Cave Caulaincourt»: 50, rue Caulaincourt, 75018 Paris. «Vins en terrasse»: 21, rue de la Terrasse, 75017 Paris.