

SAVEURS

MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / NUMÉRO 259 / OCT.-NOV. 2019 / 5 €

TOUT SIMPLE

NOS PETITS PLATS DE SAISON

POUR SE RÉGALER

59
RECETTES
GOURMANDES
ET INÉDITES

TAJINES
ABSOLUMENT
INRATABLES

BOURGES
TOUT FAIRE
ELOUTÉ, QUICHE,
PANCAKES...

STENSILE
UN BON COUTEAU,
ÇA CHANGE TOUT!

ROÛTONS
LE CŒUR
DES MEILLEURS
PLATS MAISON

PIQUE-NIQUE
D'AUTOMNE
LA MAGIE DES
SOUS-BOIS

ANVERS
UNE VILLE
OUVERTE SUR
LE MONDE

M 05377 - 259 - F: 5,00 € - RD



BurdalInternational

XAVIER COURANT DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Autrefois caviste à Fontainebleau, Xavier Courant fait depuis dix ans ses propres vins avec des raisins vendangés à la fraîche sur 4 hectares de vignes en biodynamie. De ses terroirs de sables et graviers, d'argiles à silex et de limons argileux sur calcaires, il fait naître des vins sans maquillage, juste avec un rien de sulfites au besoin : en blanc, donc hors appellation, et bien sûr en rouge. En fan de Bertrand Blier, ses cuvées ont toutes pour nom le titre d'un film ou d'un livre du cinéaste. Le vin de France blanc Existe en Blanc 2016 (17 €) est un beau chenin, très tenu, qui sent le caillou et fait saliver en finale. En rouge, Merci la Vie 2017 (11 €), détendu et équilibré, est plutôt calibré pour la soif mais n'est pas dénué de fond, au contraire. Sur Notre Histoire 2017 (15 €), le vigneron cherche, avec une macération plus longue, davantage de profondeur : vigoureux, pulpeux et salin en finale, ce vin délicieux joue des notes épicées, florales, fruitées. Quant à Tenue de Soirée 2017 (21 €), il a l'énergie communicative, signature du domaine, tout en s'affirmant comme un excellent vin de gastronomie.

Domaine de l'Oubliée, 37130 Saint-Patrice.

