



31. Un style vin jaune

Qui ? André et Mireille Tissot, Savagnin, 1996
Pourquoi ? Pour découvrir l'autre style jurassien, plus couleur locale, avec ses arômes de noix
Combien ? 28€
Où ? au caveau et chez les cavistes
Quand ? La poularde et le comté vous attendent

VALLÉE DU RHÔNE

32. Un condrieu

Qui ? Domaine Georges Vernay, Condrieu, Terrasses de l'empire, 2001
Pourquoi ? Pour se rappeler que le condrieu, ce n'est pas de la pâte de fruit, mais un vin fin et désaltérant
Combien ? 26€
Où ? Au domaine et chez les cavistes
Quand ? Prêt pour l'apéritif, il peut attendre les coquilles Saint-Jacques

33. Une syrah chic

Qui ? E. Guigal, Saint-Joseph, 2000
Pourquoi ? Le savoir-faire de Guigal allié à des vignobles idéalement placés : une nouveauté de grand style
Combien ? 11,18€
Où ? Au domaine et chez les cavistes et épicerie fines
Quand ? deux à trois ans de cave, et on a le droit de craquer ensuite

34. Un côtes du Rhône style syrah

Qui ? Jean-Luc Colombo, Côte du Rhône, les Abeilles, 2001
Pourquoi ? Excellent Côtes du Rhône générique aux forts accents de syrah
Combien ? 6,80€
Où ? Vente au domaine, chez les cavistes, et aux restaurants
Quand ? Sans tarder, autour d'une viande rouge

35. Un côtes du Rhône style grenache

Qui ? Cave des vigneron d'Estezargues, Côtes du Rhône-Village, Granacha, 2001
Pourquoi ? Excellent côtes du Rhône aux forts accents de grenache
Combien ? 6€
Où ? Au domaine et chez les cavistes
Quand ? Dans la même soirée que le Colombo

36. Un bon du Sud

Qui ? Domaine La Réméjeanne, côtes du Rhône-Villages Églantier 2001, rouge
Pourquoi ? Riche, fruits noirs, épices, tanins soyeux, élégance, bref, régal
Combien ? 17€
Où ? Au caveau et chez certains cavistes dans toute la France
Quand ? Version fruit, tout de suite, version corps, dans trois ou quatre ans