

# Des cuvées XXL à partager

Magnums et Bag-in-Box voient grand pour vos buffets et vos repas entre amis. Généreux et originaux, ils donnent déjà un air de fête !

## Un magnum, pour les occasions

Le magnum, qui contient 1,5l de vin, soit l'équivalent de 2 bouteilles de 75 cl, ne passera pas inaperçu au centre de la table : grâce à sa contenance généreuse (12 à 14 verres) et ses courbes singulières, la bouteille « grand format » en impose et suscite l'intérêt. C'est également une idée de cadeau originale. Mais le magnum n'a pas que des qualités esthétiques ! Techniquement, c'est un excellent format de garde pour les vins (*voir ci-contre*). Il leur permet de conserver de la fraîcheur tout en vieillissant plus longtemps que dans une bouteille standard.

## BIB, le vin au verre en toute simplicité

Le vin conditionné en Bag-in-Box (BIB) permet une dégustation au verre. Le mode de consommation « nomade » et raisonné qui lui est attaché est devenu très tendance ces dernières années. Version 3l ou 5l, le BIB se compose d'une poche de vin contenue dans un carton de présentation. Certains ont même un joli design, ce qui les « autorise » à trôner au centre du buffet ou à ses abords. Un petit robinet sert à doser le vin au verre ou à la carafe. Le plus : écologique, le BIB permet d'économiser l'ouverture d'environ 4 à 7 bouteilles.



### BIB ou magnum : comment les conserver ?

**En magnum :** « C'est un format idéal pour la garde. En effet, il y a deux fois plus de vin dans un magnum que dans une bouteille classique. Et, pourtant le diamètre de bouchage est le même. Le contact du vin avec l'air contenu dans le goulot de la bouteille est donc limité, (proportionnellement à son volume). Le vin est alors capable de vieillir jusqu'à 3 fois plus longtemps. »  
**En BIB :** « Une fois le Bag-in-Box ouvert, le vin qu'il contient peut se conserver jusqu'à 1 mois. Par contre, même s'il reste hermétique, ce type de contenant a une durée de vie limitée. Il ne faut pas attendre plus de 6 mois avant de se décider à le consommer. »

Sur les conseils de Samuel Montgermont, négociant-artisan en vins à Châteauneuf-du-Pape.

## Notre sélection

### 1. Velouté

L'appellation cabardès, près de Carcassonne, se distingue par un vin mûr à la robe grenat. En bouche, le nectar est velouté, rond et plein. À servir à 18 °C avec un rôti aux légumes primeurs.  
**Cabardès, Château de Pennautier 2014 : 16,80 €.**

### 2. Des bulles !

Avis aux amateurs de bulles du Val de Loire ! Ce brut, assemblage de chenin et de chardonnay, possède une effervescence tout en finesse et en persistance. Sa vivacité s'exprime au profit de ses saveurs discrètes de pêche, de miel et d'acacia. À servir bien frais entre 6 et 8 °C avec des bouchées de crevettes par exemple.  
**Saumur Brut Vintage, Cuvée Saphir, Bouvet Ladubay : 21 €.**

### 3. Parfum de fraise

Sa robe est franche et ses parfums évoquent la fraise. Ce rosé aromatique a aussi des saveurs de framboise et un léger goût de réglisse. Idéal à l'apéritif avec des petites bouchées fraîches comme de rouleaux de printemps.  
**Saint-mont, Rosé d'Enfer, Plaimont Producteurs : 16,10 €.**

### 4. Et côté bière ?

C'est la variété de houblon noble Whitbread Golding, cultivée en Belgique, qui a été sélectionnée par les maîtres brasseurs. Elle apporte à cette bière blonde des saveurs citronnées et des arômes de fleurs blanches. À déguster avec des bouchées parmentières à l'apéritif ou des pommes de terre farcies.  
**Leffe Royale, Whitbread Golding : 12 €.**

### 5. Acidulé

Sa robe est lumineuse, sa bouche acidulée. Et son format « cube » est bien pratique pour le stocker au réfrigérateur. Il ne reste plus qu'à le servir à 10 °C maximum avec un plateau de charcuterie.  
**IGP Île de Beauté, rosé, CUB, Collection Nicolas, 3 litres : 15,90 €.**

### 6. Herbacé

À base de grenache, syrah, cinsault, ce cru rhodanien se distingue par des notes de fruits rouges, soutenues par une pointe de thym et de romarin. À servir avec des grillades ou des tartes estivales, comme une tarte fine aux tomates.  
**Côtes-du-rhône, Domaine Clavel 2015, 3 litres : 23 €.**



### 7. Puissant

Voici un vin du soleil, charnu et puissant. Il est issu d'un assemblage de syrah (majoritaire) et de mourvèdre. Il n'est pas avare en arômes avec ses notes de figues fraîches. Il est parfait avec de la viande rouge goûteuse comme une côte de bœuf.  
**Minervois, Château Agnel, Les Vignobles Foncalieu : 19,80 €.**

### 8. Rosé délicat

100 % cabernet franc, ce rosé tout en délicatesse est rafraîchissant. C'est pourquoi, on l'associe aux mets roboratifs ou légèrement épicés comme un couscous. On peut le consommer cette année ou le déguster l'été prochain, sous la tonnelle. Sa robe vive sera du plus bel effet sur la table !  
**Saumur rosé, Le Troubadour 2016, Domaine de Rocheville : 15,90 €.**

### 9. Fruité

Ce vin moelleux tout en finesse et riche en saveurs exotiques est typique de la récolte des cépages tardifs. Malgré sa sucrosité, il est plein de fraîcheur et développe des saveurs de fruits juteux et se marie très bien avec du bon pain et du fromage fort en goût, du roquefort notamment.  
**Côtes-de-gascogne, Premières Grives 2015, Domaine du Tariquet : 15 €.**

### 10. Pêche de vigne et fruits exotiques

C'est le rosé frais et élégant que l'on aime servir à ses amis. Fidèle au style de sa région d'origine, il développe des notes de fruits exotiques et de pêche de vigne. Il s'apprécie avec des rougets grillés au fenouil ou tout autre mets grillé aux herbes aromatiques.  
**Côtes-de-provence, Domaine de Bende 2015 : 18,90 €.**

### 11. Graphique

... mais pas seulement ! Le vin blanc sec qu'il contient possède un joli équilibre entre fraîcheur et acidité. On décèle, dans son bouquet, des notes de citron vert, de jasmin et même de mangue qui se marieront très bien avec une côte de veau grillée.  
**Côtes-de-gascogne, blanc de Gascogne « Le Printanier », Cubiton®, 3 litres : 19,90 €.**

### 12. La fraîcheur d'un rosé

Ce rosé languedocien est un allié friand pour vos salades composées, même très forte en goût comme une salade César avec sa crème d'anchois. Sa fraîcheur flatte les saveurs de saison en salade ou grillés. Ses arômes de petits fruits rouges et de fleurs blanches vont de pair avec le parmesan ou un toast de chèvre chaud.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Adresses page 103