

Vins de Saint Valentin

Mais Saint Valentin buvait-il du vin ? En fait, il n'y en a pas un mais trois de Valentin devenu saint, et l'origine de l'association avec les amoureux nous vient sans doute d'Angleterre avant le schisme où elle était encore catholique. Le mythe du *french lover* en prend encore un coup.

Aujourd'hui, l'esprit d'origine, comme souvent, s'est perdu au fil des temps et des changements de mœurs. Fête commerciale où les idées les plus saugrenues de commerçants sans âmes côtoient les repas les plus ringards dans les gargotes en tous genres. Pour éviter ces pièges à répétitions, la solution est peut-être un tête à tête amoureux, chez soi, avec une bonne bouteille de vin et un repas préparé avec... amour.

Pour le repas, Gourmets&Co vous fait confiance, pour les vins trois suggestions qui ne devraient pas gâcher la fête.

Domaine de Rocheville, Le Prince, rouge, 2014 – Saumur Champigny

Cépage : cabernet franc

Ce vignoble, situé le long de la rive gauche de la Loire, est sans doute le plus célèbre des vins de Saumur. Une notoriété due d'ailleurs à un homme d'église, le père Cristal. Grâce à son terroir particulier (argilo-calcaire et tuffeau) qui garde bien la chaleur et la restitue la nuit, les vins ont une belle maturité. Champigny vient du latin *campus iris* « champ de feu » qui montre la connaissance de ces terres depuis longtemps.

Un nez de fruits rouges et de cuir, une bouche délicate et mûre pour un vin que l'on peut boire dès maintenant.

Servir en bouteille à 16°. Idéal sur un sauté de veau aux carottes, un canard rôti, ou une belle viande rouge.

Vente en cavistes. **9,90 €**



Fête des amoureux : dix vins pour la Saint-Valentin



Le vin est le compagnon des rendez-vous amoureux. Voici quelques suggestions, si vous voulez faire passer un message lors de la Saint-Valentin

Vin et amour, vin et séduction, vin et désir... Le fruit de la vigne accompagne irrésistiblement les moments à deux. **Et dans ces moments-là, l'étiquette à son importance.** Alors, si cette année (sans doute comme les précédentes, on vous comprend) vos finances ne permettent malheureusement pas d'offrir un prestigieux Chambolle-Musigny 1er cru "Les Amoureuses" à votre partenaire pour la Saint-Valentin, voici quelques solutions alternatives.

Une liste de cuvées bien nommées, nettement moins onéreuses que "Les Amoureuses", mais qui pourraient néanmoins faire leur petit effet et procurer un plaisir certain en ce 14 février.

La preuve par dix qu'on peut sortir de la très classique (mais efficace, admettons-le) bouteille de Saint-Amour, cru du Beaujolais...

2. Pour une Saint-Valentin canaille

Le Prince 2014, Saumur Champigny. Un vin ligérien, gaillard et sans artifice, 100% Cabernet Franc. Si vous avez décidé de jouer la Saint-Valentin sans chichis, avec des plats canaille (une petite blanquette) ou une simple association plateaux de charcuterie et de fromages.

Les tanins sont légers et les petits fruits rouges, croquants, dansent en farandole : à moins de 10 euros la bouteille, ce charmant Prince ne se déplace pas en Mustang mais sait mettre tout le monde à l'aise en soirée.

Domaine de Rocheville. Les Hauts de Valbrun 49730 Parnay.

Prix : 9.90 euros