



# **LISTE DES CHAMPAGNES & GRANDS BLANCS POUR L'HIVER**

Document à destination de nos lecteurs fidèles





# LISTE DES CHAMPAGNES & GRANDS BLANCS POUR L'HIVER

<https://www.sel-gros.fr>

## LES CHAMPAGNES D'HIVER

### Blancs de noirs / Champagnes structurés

#### **Le Brun de Neuville – Blanc de Noirs Brut**

*Parfait sur une volaille rôtie, un jus réduit ou un simple rôti du dimanche.*

#### **Egly-Ouriet – Les Vignes de Vrigny (100 % Meunier)**

*Idéal pour un repas d'hiver un peu chic : Saint-Jacques poêlées, poisson noble, beurre blanc discret.*

#### **Bérêche & Fils – Le Cran**

*À ouvrir sur un plat de champignons ou un dîner où le vin doit tenir la conversation.*

### Extra-Brut / Brut Nature

#### **Le Brun-Servenay – X.B. 2.5 Blanc de Blancs Extra Brut**

*Excellent sur un poisson en sauce légère, où la tension et la maturité font le travail sans alourdir.*

#### **Le Brun-Servenay – Mélodie en C. Grand Cru Blanc de Blancs**

*À servir sur une entrée chaude : noix de Saint-Jacques, poireau vinaigrette tiède, crustacés.*

#### **Champagne By Fernand – Brut Nature “À l’État Sauvage”**

*Très bon avec un plat simple et propre : poulet rôti, légumes d'hiver, cuisine sans détours.*

### Élevage sous bois

#### **Le Brun-Servenay – X.B. 2.5 Blanc de Blancs Extra Brut**

*Excellent sur un poisson en sauce légère, où la tension et la maturité font le travail sans alourdir.*

#### **Le Brun-Servenay – Mélodie en C. Grand Cru Blanc de Blancs**

*À servir sur une entrée chaude : noix de Saint-Jacques, poireau vinaigrette tiède, crustacés.*

#### **Champagne By Fernand – Brut Nature “À l’État Sauvage”**

*Très bon avec un plat simple et propre : poulet rôti, légumes d'hiver, cuisine sans détours.*

<https://www.sel-gros.fr>



# LISTE DES CHAMPAGNES & GRANDS BLANCS POUR L'HIVER

<https://www.sel-gros.fr>

## LES CHAMPAGNES D'HIVER

### Champagnes millésimés

#### **Pol Roger – Brut Vintage**

*À servir sur un repas complet : du poisson noble à la volaille en passant par les légumes rôtis.*

#### **Louis Roederer – Vintage (Brut Millésimé)**

*Idéal pour les plats de fête : volaille farcie, turbot, sauce réduite.*

#### **Bérêche & Fils – Le Cran**

*Sur un plat plus riche : quenelles, volaille crémée, champignons.*

## LES GRANDS BLANCS D'HIVER

### Bourgogne

#### **Domaine Matrot – Meursault Village**

*Impeccable sur une volaille rôtie, un poisson crèmeux ou un gratin travaillé.*

#### **Domaine Paul Pernot – Puligny-Montrachet "Les Enseignères"**

*Pour un plat plus droit : poisson noble, beurre blanc, légumes d'hiver.*

#### **Domaine Michel Bouzereau – Bourgogne Blanc**

*À servir lors d'un repas simple mais propre : poisson rôti, légumes dorés.*

<https://www.sel-gros.fr>



# LISTE DES CHAMPAGNES & GRANDS BLANCS POUR L'HIVER

<https://www.sel-gros.fr>

## LES GRANDS BLANCS D'HIVER

### Rhône

#### **Domaine Combier – Saint-Joseph Blanc**

*Parfait sur une cuisine chaleureuse : gratins, volailles, légumes rôtis.*

#### **Ferraton Père & Fils – Hermitage Blanc “Les Miaux”**

*À ouvrir pour un repas de fête : pouarde, turbot, noix de Saint-Jacques.*

#### **Yves Cuilleron – Saint-Péray “Les Potiers”**

*Très bon sur un dîner d'hiver léger : poisson rôti, légumes racines, sauces douces.*

### Jura

#### **Domaine Tissot – Savagnin Ouillé**

*Idéal pour une cuisine riche mais subtile : volaille crèmeuse, champignons, poisson noble.*

#### **Domaine Rijckaert – Côtes du Jura Chardonnay**

*Cuisine de semaine sérieuse : poisson rôti, légumes, jus réduit.*

#### **Domaine de la Borde – Côtes du Jura Chardonnay “Terres du Lias”**

*À ouvrir sur un plat précis : volaille dorée, champignons, sauce légère.*

### Loire

#### **Domaine du Closel – Savennières “La Jalouzie”**

*Parfait sur des plats au relief marqué : gratins d'hiver, poissons rôtis, volailles simples.*

#### **Domaine François Chidaine – Montlouis-sur-Loire “Les Bournais”**

*À servir pour un repas complet : poisson noble, légumes d'hiver, assiettes construites autour du jus.*

#### **Domaine Huet – Vouvray Sec “Le Haut-Lieu”**

*Très bon avec une cuisine douce et précise : volaille, poisson, légumes rôtis.*

<https://www.sel-gros.fr>



## **LISTE DES CHAMPAGNES & GRANDS BLANCS POUR L'HIVER**

<https://www.sel-gros.fr>

Gros Sel raconte la France comme on la vit autour d'une table : sans folklore, sans chichis, avec du feu, du vin et des produits qui ont quelque chose à dire. Ici, on parle viande qui chante, saisons qui imposent leur tempo et bouteilles choisies pour accompagner un moment plutôt qu'impressionner la galerie. On s'adresse à ceux qui aiment cuisiner droit, recevoir sans rougir et boire juste. À ceux qui savent qu'un dîner bien mené vaut mieux qu'une théorie mal servie.

Ce guide est une porte d'entrée. Une manière de remettre de la tenue dans la cuisine, de la simplicité dans le geste, et un peu de bon sens dans le verre. Rien de prétentieux, rien de compliqué : seulement l'envie de transmettre un art de vivre qui se perd quand on cesse de le pratiquer.

Si l'idée vous parle, la suite est déjà prête. Gros Sel continue son chemin, semaine après semaine, pour remettre du sérieux, de la chaleur et du terroir dans le quotidien. Une table à la fois.

Alexis JONDOT