



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 Combiér – 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 : poularde, 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 crémeuse, 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 Jalousie”

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 construite 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