



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

UN CHÂTEAU EN CHAMPAGNE

RÉCOLTANT-MANIPULANT • CÔTE DES BAR



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

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Quand, en 2006, ils rachètent, lors d'une vente « à la bougie », les vignes du Château de Saint-Louans, Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour comprennent immédiatement qu'ils viennent de mettre la main sur un terroir d'exception. On est ici dans la plus belle histoire de la Loire, sur la rive droite de la Vienne, aux environs de Chinon, et cette bouteille de Clos du pin va vous ensorceler. Sa robe, d'abord, profonde et si foncée. Puis son nez, aux arômes de vanille et d'épices. Il y a enfin cette longueur incroyable en bouche, dans laquelle on retrouve la cerise noire et la fève de cacao. Un chinon rare, qui s'accordera merveilleusement avec un plat mijoté du dimanche, comme une viande en sauce. Une pure merveille. **Nicolas Charbonneau**

Clos du pin, chinon 2018, Château de Saint-Louans, 35 €.



ON Y VA POUR CÉLÉBRER DES PLATS DE RÉSISTANCE

Installé à côté des Invalides, le café Hélice, haut lieu des fêtes parisiennes, sert de point de ralliement, à partir de 1941 et sous l'égide de son propriétaire de l'époque, à un réseau de la Résistance. Rebaptisé Café Max au début des années 1970 en hommage à l'un de ces héros, il a été repris, l'année dernière, par le chef Frédéric Vardon. Dans un décor authentiquement parigot, ce dernier concocte des plats qui résistent, pour le meilleur, à toutes les modes : pâté en croûte de volaille au foie gras (18 euros), indéboulonnables et généreux rognons de veau à la normande servis dans une cocotte (photo, 36 euros) ou crêpes Suzette flambées sur le comptoir (15 euros). **R. D.**

Café Max, 7, avenue de la Motte-Picquet, Paris (7^e).

