



6 VINS pour vos desserts

Sélection et texte : Catherine Gerbod - Photo : Laurent Rouvrais

Avec le tiramisù

Muscat de Beaumes-de-Venise
Domaine de Durban 2013 - 10,80 €

Associée à la framboise façon Pierre Hermé, la saveur de rose est branchée. Alors pourquoi serait-elle synonyme de «vin doux naturel pour mamies» lorsqu'elle s'exprime dans le muscat-de-beaumes-de-venise ? Ici elle rejoint les notes de pêche blanche, litchi, abricot et clémentine confite pour tracer un vin doux racé, ponctué par une touche d'amertume. *Au domaine.*

Avec la tarte au café

Crémant de Bourgogne pinot noir
Bailly-Lapierre - 8,60 €

Sur ce dessert voluptueux classé «petit budget», voici un effervescent bon marché de grande classe. Le nez charme par ses notes pâtisseries et sa pointe fumée. Sur la richesse du dessert, le crémant abat la carte de la fraîcheur et de l'intensité. Sa fine effervescence booste la pâte, sa texture crémeuse fond sur la chantilly et la gâche. Sa persistance étonne. *Au domaine.*

Avec la bûche aux calissons

Alsace Gewurztraminer Herrenweg
de Turckheim
Domaine Zind-Humbrecht 2010 - 15,90 €

Le gewurztraminer se croque avec autant de gourmandise qu'un calisson. Ni Vendanges tardives ni Sélection de grains nobles, celui-ci possède tout de même de la volupté. En exprimant avec distinction les arômes du cépage, il attise la séduction de cette bûche. *En vente chez Monoprix (à partir du 19 décembre).*

Avec le sabayon

Banyuls Robert Pagès
Domaine Madelle - 12 € (50 cl)

Entre les desserts aux fruits rouges et le banyuls rouge, le match est toujours gagnant grâce aux arômes gourmands du grenache noir. Ici, les notes de cerise noire, cassis, pruneau, raisin sec renvoient la balle aux cerises amarena. La partie cacaoée échange avec le marsala. La partie continue même si le dessert est fini, pour profiter de sa richesse aromatique. *Au domaine.*

Avec le gâteau renversé

Sauternes 1^{er} Grand Cru Classé
Château de Rayne Vigneau 2012 - 39 €

Le sauternes au dessert est ce que la robe noire est à la garde-robe de fête : un incontournable. Celui-ci livre d'intenses saveurs confites et les notes rôties du *Botrytis cinerea*. Ce champignon est la botte secrète des liqueurs bordelais pour concentrer les sucres et arômes des grains de raisin. Il donne au vin la force pour résister au gingembre. Ouvrez-le dès le fromage sur une pâte persillée. *Chez les cavistes.*

Avec la pavlova

Rivesaltes ambré **Cazes 1997 - 19 €**

Même ceux qui grimacent à l'idée de goûter un vin doux naturel doivent se laisser tenter. Ce n'est pas la sensation sucrée qui domine, mais une complexité aromatique jubilatoire entre notes d'abricot sec, de café, de raisin sec, de rancio, de fruits secs torréfiés. Le vin laisse la bouche libre et comblée. Un bonheur aussi sur les desserts au café ou aux fruits secs. *Site Internet du domaine.*