

44

DEC 19/ JAN 20
Réunion 3,80 €
Maurice Bs 100

SPECIAL
FETES

Mets plaisirs

révélateur de sens
VOTRE MAGAZINE RÉUNION OCÉAN INDIEN



ITV CHRISTELLE
FLORICOURT
Réunion La 1ère

OUVERTURE
DYONISIENNE
Enfin ! Le Fromager

BALADE
GOURMANDE
Au Domaine Moka

AU DÉTOUR
D'UN CHEMIN
Le café Bourbon



œnologie | Spécial Fêtes

Texte et Photos : Cyrille Camilli / Corine Tellier

L'heure des fêtes a sonné ! Les vins divins sont de sortie

Les fêtes de fin d'année sont synonymes de plats traditionnels concoctés en famille. Qu'ils soient de La Réunion ou de métropole, il est compliqué de les accorder sous les tropiques. Ces plats réclament des vins riches et puissants quand la température nécessite des vins rafraîchissants et digestes. C'est ce challenge que nos talentueux cavistes ont relevé ! Voici 10 vins sélectionnés pour vos fêtes de fin d'année.



Divin, vous avez dit Divins ? par Cyrille Camilli
Formateur en restauration et grand passionné de vins (il a lancé une Mention complémentaire Sommellerie à l'intention des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie), Cyrille Camilli se propose de vous faire apprécier 10 vins en accord avec un thème.



Un repérage simple et efficace en cave !

Une médaille sera apposée sur les bouteilles sélectionnées par DIVINS.



▶ GRATIOT-PILLIÈRE – CHAMPAGNE
- BRUT TRADITION

Un champagne à la fois complexe et accessible. Son nez d'ananas, de crème, d'amandes grillées, sa bouche à la fois ronde et vive, sa mousse crémeuse lui permettent de s'inviter à l'apéritif, sur le foie-gras, le saumon fumé, la langouste et même sur un dessert.

La palette des vins

21 C route des Premiers Français Saint-Paul
- 32,00 €



▶ LA REDONNE 2016 - AOP CÔTES DU RHÔNE BLANC - JEAN-LUC COLOMBO

Un vin parfumé aux notes d'abricot et de letchis, une bouche soyeuse. Ce nectar vous séduira à l'apéritif sur le saumon fumé, le foie gras, ou sur un rizotto aux crustacés. Avec sa pointe de douceur, il se mesurera à une salade de fruit de saison : mangues, letchis et fruits de la passion servie à côté de la traditionnelle bûche. A déguster bien frais !

Côte Cave

Place du marché, Saint-Gilles-les-Bains - 19.90 €



▶ DOMAINE DE BESOMBES 2015 - AOC CÔTES DU ROUSSILLON - BLANC LÉONIE 1868

Un vin de caractère pour mettre en valeur la langouste ! Son parfum allie la finesse suave de l'ylang-ylang et la douceur de la figue sèche vous envoûte. Une bouche ample et généreuse, une finale longue, légèrement toastée et très digeste. Il fera aussi merveille sur un foie gras ou un boudin blanc ! 30% grenache blanc,

35% grenache gris, 35% macabeo

Les Caves du Palm

7 chemin Joli fond - Saint-Pierre - 25 €



◀ SAUTA ROC 2017 - AOP LANGUEDOC - VIN BIOLOGIQUE - LAURA BORELLI & BERTRAND QUESNE

Du cassis, de la mûre, du goyavier, un vin croquant. La bouche est veloutée et fraîche ! A déguster rafraîchi, en pique-nique dans les Hauts pour le 25, avec un bon pâté créole, du foie gras, ou avec un civet " z'oies " ! Syrah - grenache.

La Cave du Chez Nous

98 bis avenue de Bourbon - L'Ermitage - 21 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

▼ EGIATEGIA - DENA DELA BLANC 2018
OCÉAN ATLANTIQUE, BAIE DE SAINT-JEAN DE LUZ

Des parfums d'agrumes confits et de passion. Une bouche vive sur un corps rond. Une note iodée qui n'est pas sans rappeler le bassin de Marennes-Oléron, l'étang de Thau à Bouzigues ou les huîtres péti!

Kaz Lagon

RN1 route de l'Ermitage, Saint-Gilles-les-Bains
17.90 €



▲ LE VIGNERON INCONNU 2014 - AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU DE LA TUILERIE DU PUY

Son nez mêle la fraise confiturée, la vanille, la boîte à cigare, les sous-bois et le café. La bouche est ronde et délicate, ses tanins sont francs mais pas secs. La finale est fraîche et fruitée. Tous les plats de viandes seront ses amis : dinde, chapon, foie-gras... Cabernet sauvignon 70%, merlot 28%, cabernet franc 2%.

La Cave de Terre Sainte

87 avenue Président Mitterrand, Saint-Pierre
19.90 €



" Dans notre prochain numéro, je vous propose de déguster des vins d'été : rosés, blancs légers, rouges fruités, pétillants acidulés... A l'an prochain, l'année des 20 ! L'année Divin ! " Cyrille Camilli

▶ HAUTE CÔT(E) DE FRUITS 2018 - AOC CAHORS-FABIEN JOUVES

Un grand vin nature 100% malbec au parfum animal, puissant, qui s'ouvre sur des notes de goyavier. En bouche : rondeur, puissance, tanins veloutés, beaucoup de fraîcheur sur une trame perlante. Ce vin est idéal pour un cari tang ou un civet cerf de premier de l'an réchauffé en pique-nique ou sur la plage ; on peut le boire froid.

La Cave de la Victoire

35 avenue de la Victoire, Saint-Denis - 18 €



◀ CHÂTEAU CARREYRE 2016 - AOC MARGAUX - MÉLANIE FABRE.

Des notes de cerises confites, de chocolat, de cèdre. En bouche, rondeur et finesse, une matière soyeuse et vigoureuse, persistance des parfums. Ce vin digeste et élégant vous suivra du foie gras à la dinde, du fromage jusqu'à la bûche au chocolat noir. Une merveille qui se dégustera en 2019 mais aussi jusqu'en 2030 ! A carafé 2 heures avant le service. Merlot, cabernet sauvignon... Elevé en barriques.

Caves Les Vendanges

La Montagne - La Providence - La Saline-les-Bains - Saint-Leu Portail - Etang-Salé-les-Hauts - Rivière Saint-Louis - Grand-Bois - Plaine des Cafres, 23ème Km - 49.50 €



◀ SYMPHONIE DE NOVEMBRE 2016 - DO-MAINE CAUHAPÉ - AOC JURANÇON

Des notes de miel, de cire d'abeille et de mangue José. En bouche : un sucre puissant mais raffiné, de l'ampleur, de l'élégance et en finale une décharge salivant ! A déguster à l'apéritif, avec le foie gras, sur une dinde rôtie, sur un roquefort et avec la bûche.

La Cave du Sommelier

52 route de Savanna (RD 4), Saint-Paul - 38 €

▶ CERDON DU BUGEY - RENARDAT FACHE - 2018 - BIO

Un vin de rogaton à siroter au bord d'une piscine après un réveillon tumultueux. Léger, rafraîchissant, doux, pétillant, fruité, il se déguste glacé, sans chichis mais avec beaucoup de plaisir. De l'apéritif au goûter et du goûter à l'apéritif...

Les Fabricants

76 rue Pasteur, Saint-Denis - 21 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

43

Oct / Nov 2019
Réunion 3,80 €
Maurice Rs 100

SPÉCIAL
TERROIR

Mets plaisirs

révélateur de sens
VOTRE MAGAZINE RÉUNION Océan Indien

N°43 • Octobre/Novembre 2019 le magazine gourmand Réunion Océan Indien



CONCOURS
CULINAIRE

Talents Gourmands 2019

L'EXPERT
DU VIN

David Cailleux

SOMMET DES
SAVEURS

Le Mazerin

LA FAMILLE
AVRIL

L'appel du Bio



œnologie | Spécial Terroir

Texte et Photos : Carpe Diem



Professeur de restaurant et formateur en sommellerie (il a lancé cette année une Mention complémentaire Sommellerie à l'intention des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie), Cyrille Camilli se propose de vous faire apprécier 10 vins en accord avec un thème. Ce mois-ci, on parle terroir.



Divin, vous avez dit Divins ?

La cuisine réunionnaise riche, savoureuse, épicée mérite des vins amples, de caractère, très aromatiques, puissants mais remplis de tendresse. Voici 10 vins divins à déguster avec un cabri massalé, un rougail saucisses, un civet zourites ou encore un boucané bringelles, un cari camarons...

« **D**es vins à partager autour d'une table où connaisseurs côtoient amateurs, des vins francs et sans chichis ! » C'est ainsi que notre chroniqueur Cyrille Camilli tient à saluer les amoureux du vin qui œuvrent à La Réunion pour mettre à l'honneur ce divin breuvage : sommeliers, cavistes, formateurs, cercles de dégustation...

« Quand j'ai posé le pied sur cette île il y a plus de 25 ans, elle ne comptait que 2 cavistes, l'historique Cave des Mascareignes à Saint-Pierre et les Chais de France à Saint-Denis ... Pour élaborer cette rubrique, c'est à un panel de plus de 80 points de ventes, cavistes en tête, grandes ou moyennes surfaces, que j'ai pu m'adresser. L'offre de vin dans l'île n'a rien à envier à celle proposée en métropole. Tous les styles de vins y sont présents : le conventionnel petit vin de tous les jours, les vins de pays à déguster entre copains, les grandes appellations pour les grandes occasions, des vins bio, natures et ce choix décliné dans toutes les régions françaises s'élargissant même à notre zone. Dans cette offre pléthorique, une rubrique péi pour dénicher les pépites devenait nécessaire et c'est sans me faire prier que j'ai accepté de relever le défi que m'a proposé Mets Plaisirs. »

Pour cette première rubrique aux couleurs du terroir réunionnais, nous avons proposé à tous les points de vente de l'île de nous soumettre à dégustation un vin qui s'accorde bien avec la cuisine réunionnaise, que nos lecteurs pourraient retrouver à un prix de 10 et 20 euros. Un vin pour le cari du dimanche. « J'ai dû, dur métier que le mien, déguster plus de 30 échantillons, et très dur métier, n'en retenir que 10 ! Je souhaite que vous preniez autant de plaisir que moi à déguster ces divins breuvages, avec modération mais toujours beaucoup d'amour. »

Ces 10 vins, vous pourrez les retrouver dans les points de ventes ; chaque vin sera distingué par un macaron : « Sélectionné par Mets Plaisirs ».

Dans le prochain numéro, décembre oblige, nous mettons en avant les vins de fête, à déguster ou à offrir !

En blanc

► Premiers pas sur la Lune – Domaine Sainte-Marie de Croze – AOP Corbières 2018 – bio Roussanne/Grenache blanc
Un vin blanc tout en rondeur et en puissance, de très belles notes de fruits exotiques à servir sur un cari langouste ou de la légine.

La Cave du Chez Nous

98 bis avenue de Bourbon – L'Ermitage - 16 €



En rouge

◀ EMPREINTE DU TEMPS – DOMAINE FERRER RIBIÈRE – IGP CÔTES CATALANES 2015 – GRENACHE BIO
Un vin puissant, épicé, animal, plein de fougue et de générosité pour s'attaquer à un civet de cerf un cari tang !

La Cave du Soleil

53 rue Victor Mac-Auliffe, Saint-Denis - 15 €

► ELODIE BALME AOP RASTEAU 2017 GRENACHE SYRAH CARIGNAN MOURVÈDRE
Ames sensibles, s'abstenir ! Un vin à l'image des femmes réunionnaises, séduisant et puissant, au cœur tendre. À savourer avec un coq massalé ou un civet de porc.

La Cave de Saint-Leu

235 rue du General Lambert, Saint-Leu - 18 €

◀ CINSULT ZONNEBLOEM STELLENBOSCH AFRIQUE DU SUD 2017
Goyaviers bien mûrs. Finement boisé de la force et une fraîcheur étonnante pour accompagner un cari de baba figues boucané ou un cari bichiques.

20/Vin Sainte-Suzanne, Sainte-Marie, Sainte-Clotilde, Le Port, Saint-Leu, Saint-Pierre - 11,40 €



En rosé

▼ RÉSERVE FAMILLE BÉRAUT – DOMAINE PELLEHAUT – IGP GASCOGNE 2018 – PINOT NOIR/TANNAT

Un rosé élevé en barrique Pour forger un caractère qui tiendra la dragée haute à un rougail saucisses ou un cari ti-Jacques.

Les Caves du Palm

7 chemin Joli Fond Saint-Pierre - 14 €



► POUJOL LACOSTE SAINT MAURICE IGP CÉVENNES 2017 MERLOT GRENACHE CABERNET SAUVIGNON ÉLEVÉS EN FÛTS DE CHÊNE NEUFS

Un parfum puissant, de confiture et de vanille, une bouche douce et opulente à déguster sur un canard à la vanille, un rôti de porc à la créole.

La Cave de Terre Sainte

87 avenue Président Mitterrand, Saint-Pierre - 11,90 €



◀ GRAND CLASSIQUE CROZES-HERMITAGE CAVE DE TAIN AOP 2015 SYRAH

Des petits fruits rouges, de la réglisse, des épices, de la fraîcheur et de l'énergie pour se faire plaisir sur un cabri massalé ou un civet coq
Caves Nicolas - Saint-André - Saint-Denis - La Possession - Le Port - Saint-Gilles - Saint-Leu (prochainement) - Saint-Pierre - Le Tampon
16,50 €

► VILLA NORIA LES COLOMBIERS PINOT NOIR IGP PAYS D'OC 2014 BIO
Un nez complexe, épicé, fruité, kirch, en bouche, du velours, du chocolat, de la vanille, de la puissance et de la rondeur pour flatter un canard à la vanille ou un civet zourites

La Palette des vins

21 C route des premiers Français Saint Paul
14,90 €



▲ DOMAINE LAFOND ROC ÉPINE AOP LI-RAC 2017 GRENACHE SYRAH CARIGNAN MOURVÈDRE BIO, ÉLEVÉS EN FÛTS

De la violette, des petits fruits noirs et rouges, des épices, des tanins ronds et vigoureux, un vin puissant et onctueux qui se mettra à table avec un cari tangué ou un cari bœuf.

Les Caves des Mascareignes

51 boulevard Hubert Delisle Saint-Pierre
15 €



45
Mars 2020
Réunion 3,80 €
Maurice Rs 100

SPECIAL
SEAFOOD

Mets plaisirs

révélateur de sens
VOTRE MAGAZINE RÉUNION OCÉAN INDIEN



L'EXPERT
VIGNERON

Olivier Cadarbacasse

VARIATION
CULINAIRE

O 3 Copains

ESCALE
AUSTRALIENNE

Oh Suzie Q

VOYAGE DANS
L'ASSIETTE

Le Japon by Larissa



œnologie | Spécial Sea Food

Texte et photos : Carpe Diem

Des blancs pleins de rondeur et de douceur à moins de 18 euros !



Pour accommoder les produits de la mer, un vin blanc s'impose : plutôt vif et fruité pour des fruits de mer et des tartares, avec de la rondeur pour accompagner un poisson gras ou en sauce ou encore des vins de caractère pour tenir tête à des recettes de poissons épicés comme on les aime sur notre île. Sans oublier des vins pleins de douceur qui sauront flatter les palais délicats et s'acoquiner avec des crustacés. Voici une sélection de 10 blancs à moins de 18 € qui sortent des sentiers battus, découverts chez nos cavistes Peï.



Divin, vous avez dit Divins ? par Cyrille Camilli

Formateur en restauration et grand passionné de vins (il a lancé une Mention complémentaire Sommellerie à l'intention des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie), Cyrille Camilli se propose de vous faire apprécier 10 vins en accord avec un thème.



Un repérage simple et efficace en cave !

Une médaille sera apposée sur les bouteilles sélectionnées par DIVINS.

▲ Vermentino Pays d'Oc 2017 vigneron du Pic - 100 % Vermentino

Un nez étonnant de compote de pomme et de poivre blanc, une bouche onctueuse et vive. Idéal sur un espadon grillé qu'on accompa-

gnera d'une sauce tartare ou un cari camarons. V&B - Vins et Bières - Le Patio, 169 rue Albert Luthuli - Saint-Pierre - 8,90 €

► **Gouttes de Lune - 2017 - Famille Marcellin - IGP Côtes de Gascogne - Sauvignon, Petit Manseng**

Un nez exotique et minéral, discret. En bouche, un magnifique équilibre entre sucrosité légère et fraîcheur affirmée. A apprécier avec une langouste rôtie ou une fricassée de moules à la vanille !

Les Caves 60, 80 rue Alexis de Villeneuve - 14,40 €



▼ **Le Moulin à Chenin - NM Vin de France - 100 % Chenin**

Un nez subtil de poire mure, d'aubépine, une bouche tendue comme on les aime avec une jolie rondeur. Une finale gourmande. A déguster sur un tartare de poisson ou un cari bichiques.

Cavavin Local 5 - 109 bis rue Archimbaud Saint-Pierre 11 €



◀ **L'Odyssée Minérale - 2018 - Clos des Orfeuilles - AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie - 100 % Melon**

Un parfum de citrons confits et d'iode, une bouche ronde et sapide. Un très beau vin pour accompagner les fruits de mer mais aussi pour un thon mi-cuit au sésame.

Caves Nicolas - Saint-André - Saint-Denis - La Possession - Le Port - Saint-Gilles - Saint-Leu - Saint-Pierre - Le Tampon - 12,50 €



► **Arbois AOC - 2016 - Château Béthanie - Fruitière viticole d'Arbois - 100 % Chardonnay**

Un nez de beurre, d'amande grillée, d'ananas mûr. Bouche puissante et aromatique, quelques notes balsamiques. A déguster avec une aile de raie aux câpres ou une assiette d'achards et poissons fumés.

InterCaves - 222 Boulevard Jean Jaurès - Saint-Denis - 14,80 €



◀ **Tentation - 2018 - J. F. Jacouton - IGP Ardèche - Marsanne, Chasselas 2018**

Un nez de biscuits, de pêches blanches, une bouche bien ronde, ciselée qui se termine sur des notes d'amande amère. On pourra l'apprécier sur un poisson « meunière », légèrement fariné pour le croquant, rissolé au beurre noisette et servi avec un jus de citron mais aussi avec un marlin à la dakatine.

Caves les Vendanges / Caves Bernardy : La Montagne - La Providence - La Saline-les-Bains - Saint-Leu Le Portail - Etang-Salé-les-Hauts - Rivière Saint-Louis - Grand-Bois - Plaine des Cafres, 23ème KM - 15,80 €



► **Myriades - NM - Domaine de Crescence - Vin de France (Gard) - Bio- Chenin Sauvignon Chardonnay et Viognier**

Un parfum de poire fraîche, une bouche ronde, salivante une belle minéralité. Rondeur crémeuse sans lourdeur. A apprécier avec une légine ou un bar au four et une branche de fenouil. Idéal avec un espadon sauté à la poêle avec une noix de beurre et quelques suprêmes de pamplemousse.

Joly Cave - rue Macabit - La-Saline-les-Bains 11 €



▲ **Fruit de la Patience - 2014 - Vin de France - Sylvain Bock - Bio Nature - 100 % Chardonnay**

Un nez pur et complexe sur des notes fraîches, minérales, métalliques, en bouche une explosion de fruits secs, de notes torréfiées et balsamiques. A carafa 2 heures avant dégustation et à servir avec un vindaye de thon, des poissons à la tahitienne (crus, marinés avec du lait de coco, citron et épices).

Les Fabricants - 76 rue Pasteur - Saint-Denis - 18 €

► **Viognier Secret de Famille - 2018 - Paul Jaboulet Aîné - IGP Méditerranée - 100 % Viognier**

Un nez gourmand d'abricot, de crème fraîche. Une bouche généreuse et une finale onctueuse. A déguster en apéritif avec des sushis et avec des moules poulette (marinière crème et curcuma).

Caves 20/Vin - Sainte-Suzanne - Sainte-Marie - Sainte-Clotilde - Le Port - Saint-Leu Le Portail 12,60 €



◀ **Métiss Domaine - 2017 - Bott-Geyl - AOC Alsace Bio - Muscat, Riesling, Pinot Blanc et Chasselas**

Exubérance du muscat, bouche puissante et vive. Un vin puissant, aromatique et élégant pour déguster à l'apéritif avec des toasts au poisson fumé ou des samoussas au poisson légèrement relevés.

La Cave du Chez Nous - 98 bis avenue de Bourbon l'Ermitage-les-Bains - 17 €

