

LES ECHOS.FR – Avril 2015

Les Echos.fr



Quel vin avec l'agneau de Pâques ? - **Château Phélan**. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Après la traditionnelle chasse aux oeufs, place au déjeuner, où la tradition impose pour notre grand plaisir le fameux agneau de Pâques. Quel accord avec ce plat ? Cinq vins pour vous aider à réaliser l'accord parfait.

Château Phélan Ségur 2009, environ 63 euros

Un magnifique millésime à Bordeaux. Il est évident que l'on pourrait encore le laisser vieillir quelques années mais si on le carafe une heure avant, il sera parfait. Des fruits rouges bien mûrs aux tannins délicats viennent envelopper le parfum subtil de cet agneau de Pauillac légèrement grillé. La robe du vin est sombre, profonde. En bouche, l'attaque est complexe et intense.