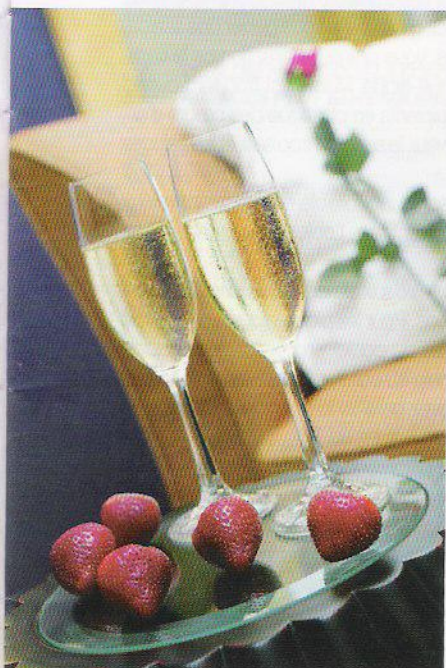


## Vins

### Le Champagne et les fruits : vive l'été !



Compagnons inséparables de l'été, les fruits allient fraîcheur et délicatesse d'arômes et de saveurs. Jaunes, blancs ou rouges, ils déploient toute une palette de suc. À leur parfum répondent en écho certains vins de Champagne... pour des accords étonnants. Si la qualité du fruit et ses caractéristiques gustatives sont importantes, son mode de préparation (frais, au naturel, cuit ou compoté) et son association éventuelle avec d'autres éléments sapides peuvent s'avérer déterminants.

Le mariage le plus connu est celui des vins de Champagne frais, vifs et légers, avec les fruits rouges, notamment les framboises, fraises, fraises des bois, groseilles, cassis, mûres, fruits des bois. Leur alliance provoque une fabuleuse synergie de tonicité donnant à ces fruits une

place royale à l'heure de l'apéritif en été. Délicatement sucrés ou accompagnés de crème fleurette ou de Chantilly, ils se révèlent en parfaite harmonie avec les vins tendres et suaves, comme certains champagnes rosés dont la rondeur et le charnu s'accordent à merveille avec la douceur des framboises ou fraises des bois.

Certains fruits frais sont les compagnons raffinés de mets salés, simples et goûteux dont ils exhalent les arômes : magrets de canard fumés et mangues, parmesan ou comté servis avec des grains de raisins muscat ou chasselas, ou des lamelles de poires... Ces duos "sucrés-salés" s'accordent particulièrement bien avec des champagnes puissants et charnus.

Les accompagnements classiques de l'apéritif, tels que fruits secs, amandes grillées, olives, chips... aux saveurs très typées (salées, fumées, grasses) sont à proscrire car ils ne peuvent mettre en valeur les arômes subtils et délicats des vins de Champagne.

Si l'apéritif réunit suffisamment d'invités, pourquoi ne pas servir des Champagnes différents ? Vous pouvez faire découvrir à vos convives de nouvelles associations entre les Champagnes servis et les mets proposés.

L'été s'annonce rayonnant, alors aucune n'excuse pour ne pas le fêter comme il se doit !

**Maud Fierobe**

Passionnée du vin en général, et du Champagne en particulier, Maud est diplômée de la célèbre école londonienne, *Wine & Spirit Trust Education*.

Elle vous propose une sélection de Champagnes de qualité supérieure, de producteurs indépendants, à des prix très abordables.

Pour les commandes et devis (particuliers mais aussi sociétés et mariages), contactez [info@frenchbubbles.co.uk](mailto:info@frenchbubbles.co.uk) ou le 079 1917 2375 ou commandez en ligne sur [www.frenchbubbles.co.uk](http://www.frenchbubbles.co.uk) (next day delivery)

*Frenchbubbles Ltd* est membre de la Chambre de Commerce Française de Grande-Bretagne.

**fb** french bubbles

We offer the finest champagne from Independent Producers at affordable prices.

*Liberate your senses!  
Visit our website*

[www.frenchbubbles.co.uk](http://www.frenchbubbles.co.uk)

Appellation d'Origine Contrôlée

**Chais Nous**

Wine Bar & French Cuisine - Live sports games



Chais Nous is a friendly place where you can share with your friends, family or lover a great glass of wine along with a plate of cheese or charcuterie.

Also you will discover some French delicacies from different regions of France made by our Chef. Organise any events with us... Your contact name: Jérôme.

Member of AD VINEAM Group

21 Bute Street - South Kensington - London SW7 3EY - 0207 585 7211  
[www.chaisnous.com](http://www.chaisnous.com) - Open from 11am to 12pm - Closed on Monday

### PASSEZ L'ÉTÉ CHAIS NOUS !

Pendant l'été, Chais Nous organise une multitude d'événements (quizz, tournois de belote et de PES...)

Pour plus d'information, inscrivez-vous à notre mailing list en écrivant à : [j.liger@yahoo.com](mailto:j.liger@yahoo.com).

**Bel Canto**  
Opera dinners

Le concept de Paris s'est installé à Londres. Chaque soir un quatuor de jeunes chanteurs "serveurs" interprète à votre table les grands airs du répertoire (Verdi, Puccini, Mozart, Rossini, Bizet...)  
La proximité des voix crée une véritable émotion!  
0207 444 000 4 - [www.lebelcanto.co.uk](http://www.lebelcanto.co.uk)

