

---

## Dégustations du mois de mai 2013 dans des restaurants

---

Ce mois ci, par gourmandise, nous sommes retournés dans 2 restaurants que nous qualifierons de « valeur sure ».

### Ristorante « Lo Stivale »

10 rue des Moulins

31 000 Toulouse

05 62 26 28 18

[www.restaurantlostivale.com](http://www.restaurantlostivale.com)

Ce restaurant vous sert une cuisine chaleureuse, à l'image du chef, Albano Franchella, un vrai chef italien, venu sur les rives de la Garonne nous faire partager sa passion des bonnes choses. Et sur ce registre, bien sur, il y a les vins. Nous avons choisi cette fois 2 vins typiquement italiens

#### **Bianco di Ciccio 2012**

Il vino dal Tralcetto

IGT Pescaresi

[www.cantinazaccagnini.it](http://www.cantinazaccagnini.it)

Cépage Trebbiano d'Abruzzo avec une pointe de Chardonnay

Belle robe jaune pale, nez discret de fleurs blanches

Attaque sur le fruit avec une belle fraîcheur sur des notes minérales et de fruits blancs.

Finale légèrement épicée

Superbe vin blanc, vendu 21 € au restaurant.

#### **Primitivo di Salento**

IGT Salento

Feudi di Guagnano

[www.feudiguagnano.it](http://www.feudiguagnano.it)

Cépage Primitivo

Belle robe sombre, nez de fruits rouges et noirs

Attaque franche, sur des notes de fruits bien murs, ample en bouche mais sans agressivité, la rondeur du fruit est très agréable. Finale souple sur de petites notes épicées. Vendu 21 €

### Restaurant Abbaye de Soreze

Rue Lacordaire

81540 Soreze

Tel : +33 (0)5 63 74 44 80

[www.hotels-historiques.fr/hotel/abbaye-ecole-de-soreze](http://www.hotels-historiques.fr/hotel/abbaye-ecole-de-soreze)

Par un beau dimanche de mai (rare en 2013), nous nous sommes déplacés à Soreze pour déjeuner à l'Abbaye, superbe bâtiment avec un joli parc ombragé.

Le restaurant, comme à son habitude, nous a délivré une cuisine raffinée mais sans excès, de quoi ravir nos papilles.

Nous nous sommes ouverts l'appétit par un superbe Ruinart, vendu à la coupe à 15 € C'est un champagne de grande classe, fidèle à lui-même.

**Clos d'Amour 2009**

Maury rouge en VDN à 16,5°

[www.closdesvinsdamour.fr](http://www.closdesvinsdamour.fr)

Cépage : Grenache noir

Ample en bouche mais sans excès de sucrosité, sur le fruit (griotte, mure) avec une belle finale, ce vin doux naturel a été un très bien pour accompagner le foie gras.

Vendu 4,50 €au verre

**Château le Couvent 2006**

St Emilion Grand Cru

Belle robe pourpre, joli nez

Attaque sur le fruit, les tannins ont commencé à fondre et restent soyeux, avec une belle finale épicée.

Un très bon vin pour un repas de fête, vendu 41 €la bouteille au restaurant.