

Avec la galette des rois, les bulles sont de rigueur – toutes les bulles, y compris celles des bières, des cidres et des poirés. Voici notre sélection pour une Épiphanie effervescente.

Par Sophie Brissaud
Publié le 02/01/2024



Le cidre, parfait compagnon de la galette des rois. © AS

Galette des rois et champagne : une histoire d'amour. Pourtant, une fois que l'on a associé une galette frangipane avec une bière, un cidre ou un poiré, on y prend goût. Si le cidre et le poiré sont des compagnons naturels de la galette, celle-ci ne se plaît pas avec toutes les bières. Il faut soit la note d'amande d'une bière blanche, soit la douceur maltée d'une bière ambrée. Ces neuf suggestions – trois cidres, trois poirés, trois bières – feront pétiller votre galette-party.

Cidre Txalaparta

Domaine Bordatto (Pyrénées-Atlantiques)
Prix : 12 € – 75 cl – vol. alc. 6,5 % – certifié agriculture biologique

Le cidre n'est pas seulement breton ou normand : il vient aussi du pays Basque et des Asturies, dont il est originaire. Si le cidre basque (sagarno, « vin de pomme ») est généralement vif et très sec, le domaine Bordatto est connu pour ses cidres denses, concentrés et plus ronds que la moyenne. Lentement fermentés en barriques et en amphores sur levures indigènes, ce sont des vins de fruit ciselés, complexes et très savoureux.

Disponible sur domainebordatto.com



Découvrez les vins de France en parcourant ses régions viticoles

[TOUTES LES RÉGIONS](#)

LE FIGARO Vin

La minute *Champagne*

Par Stéphane Reynaud

[REGARDER LES VIDÉOS](#)

LES OENOLOGUES DE FRANCE

LA VOIX EXPERTE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

[ÉCOUTER](#)