

Une jolie sélection pour célébrer la Saint-Valentin 2026

Publié par [Patricia de Figueiredo](#) le 3 février 2026

Quelle que soit votre façon de fêter la Saint Valentin, en tête à tête en amoureux ou en repas festif entre célibataires, la sélection de [Patricia de Figueiredo](#) se prête à la célébration de l'amour et l'amitié : *La réserve de la Terre*, un champagne Telmont écocert pour le prestige, un magnum de *Pouilly-Fumé 2024* de [Florian Mollet](#), un blanc de l'État de New-York *Riesling Late Harvest 2021* d'Hermann J. Wiemer pour frimer, un rosé de *Glace des Maîtres Vignerons de Saint Tropez* pour étonner, un *Minervois rouge* de [Jean-Louis Poudou](#) avec la cuvée *Marie-Claude* pour rassurer.

Sinon un *Poiré fermier* du Domaine Olivier pour les plus sages. Joyeuse [Saint Valentin](#) !

Pouilly-Fumé *Florian Mollet* 2024 en magnum

Parce la Saint-Valentin peut aussi être l'occasion de se réunir entre amis, en célibataires, alors pourquoi ne pas tenter le magnum qui permet de révéler toutes les subtilités d'un vin, avec le *Pouilly-Fumé 2024* du Domaine de Roc de l'Abbaye signé [Florian Mollet](#). Ce domaine fait partie des « Vignerons engagés » un label RSE et durable du vin en France.

“ *Nos vendanges, menées avec précision et rapidité, ont permis de préserver l'intégrité des baies et ont donné des moûts d'une rare noblesse. Cette gestion experte du vignoble, combinée à une vendange opportune, a été la clé d'un millésime prometteur. L'élevage sur lies fines, avec des bâtonnages réguliers et méticuleux, a permis d'élaborer un vin expressif, doté d'un corps élégant et d'un équilibre remarquable.*

Ce processus a non seulement apporté de la richesse et de la complexité aromatique, mais a également conféré au vin une texture soyeuse et une persistance en bouche qui feront la fierté du Domaine Roc de l'Abbaye. »
Florian Mollet



Ce Pouilly Fumé caractéristique avec ses notes de silex et d'agrumes, sa minéralité maîtrisée et bien sûr sa petite pointe de fumé est parfaite sur des coquilles Saint-Jacques snackées, des langoustines rôties, et pourquoi pas....du caviar. Un très intéressant rapport qualité/prix

Prix public conseillé : 46,15€