



PAPILLES fiesta

À LA POURSUITE DES VINS ÉTOILÉS

Au bon endroit, au bon MOMENT

JAMAIS LES ACCORDS METS-VINS N'AURONT AUTANT ÉTÉ À LA FÊTE ET DANS LA TÊTE DES CHEFS ÉTOILÉS. Désormais, ils se prêtent tous au jeu proposé par les viticulteurs et l'on assiste, étourdis, à de grands moments où se répondent arômes, saveurs et couleurs, en purs bonheurs.

Par Edmond Bak. Photos DR

Limoux, pour commencer, entre Toulouse et Carcassonne, où l'on produit un chardonnay aux caractéristiques épatantes. C'est là que la cave Sieur d'Arques, qui représente plus de 60% de l'AOC, a, il y a vingt-huit ans, lancé Toques et Clochers, une étonnante vente aux enchères qui se place au deuxième rang après celle des Hospices de Beaune. L'édition 2017, le dimanche de Rameaux, tint les promesses de l'Aude : toute une région en liesse pour accompagner ses vignerons sélectionnés et leurs fûts pleins d'un liquide aux vertus visiblement joyeuses. Le vin tiré et vendu laissa la place au dîner de gala. Quatre cents invités qui se seront régalez d'accords mets-limoux concoctés par Patrick Bertron et Lionel Leconte. Le meilleur sommelier de France avait puisé dans l'appellation ce qui devait s'harmoniser le mieux avec la composition du chef étoilé du Relais Bernard Loiseau : langoustines, bar, escalope de foie gras, bœuf de Charolles, poire confite ! Un repas de plus de quatre heures qui fut un grand

moment de réconciliation nationale entre les régions de France et les vins de Limoux, salué par tous les convives. À la clé, les discours émus des officiels, conduits par Pierre-Louis Farge, président de Sieur d'Arques, et Dominique Loiseau, son invitée, qui fait prospérer son groupe depuis plus de dix ans.

La rue de l'Élysée a désormais sur sa droite un nouvel hôte qui n'aurait que quelques mètres à faire sur... sa gauche pour entrer chez Benjamin de Rothschild. C'est chez l'héritier d'Edmond et son épouse Ariane, présidente de la Banque éponyme en Suisse, que nous étions reçus en pleine période électorale pour savourer la cuvée 2008 Vintage du Champagne Barons de Rothschild, deuxième du nom. Frédéric Mairesse, directeur général, nous avait conté, il y a quatre ans déjà, la naissance de ce qui, à l'époque, n'était qu'un espoir : la création d'un grand champagne audacieux, délicat, raffiné, bénéficiant d'un héritage fait de passion, d'exi-

gence et réunissant toutes les valeurs familiales et la devise des barons réunis. Neuf années après, voici le deuxième millésime. Élevé sept ans sur lies et vieilli plus d'un an après dégorgement, ce 2008, assemblage des meilleurs grands crus de la Côte des Blancs, tient évidemment sa belle promesse. Nos hôtes n'ayant pas hésité à accompagner le délicieux navarin d'agneau et le brie de Meaux (truffé) de Château Lafite et de Mouton Rothschild, chacun des invités s'est dit qu'après tout, il valait mieux être de ce côté-ci de la rue que de l'autre...

Une famille venue de Suisse, installée en Champagne et propriétaire de vignes depuis 1522, a donné à Charles Philippinot un héritage naturel, qui le conduit en ce mois de mai au Clover Grill de Jean-François Piège, rue Bailleul, dans le 1^{er} arrondissement. Sujet de jour : les accords mets-vins avec ce champagne rosé – le producteur aimerait le débarrasser des clichés habituels de vins sucrés à voca-



Claude Mandois



La famille Rothschild.



Tavel



Charles Philippinot.

tion exclusivement féminine. Royale Réserve Rosé, 1522 Rosé 2007 et Clos des Goisses Rosé 2006 : autant d'ambassadeurs convainçants d'un beau et bon champagne léger, minéral, s'accordant parfaitement avec pizza, thon rouge, chorizo ou les extraordinaires côtes de bœuf Noir de la Baltique affinées au bois de hêtre que propose le maître effervescent de Thoumieux.

Il faudrait des pages pour décrire les qualités des crémants de chez Wolfberger. La grande maison d'Alsace avait choisi la toute jeune Odette de chez Rostang pour fêter son anniversaire. La Cuvée 115 ans, médaille d'or au concours Effervescents du monde 2016, était de la fête, sur un menu préparé par Yannick Lahopgnou, dont le vol-au-vent de volaille à la sauge à fait exploser nos papilles.

Alsace toujours. L'autre grand opérateur de la filière vins, la Cave de Turckheim, qui produit 8 millions de bouteilles par an, avait demandé à Guy Savoy de trouver un menu en accord avec ses pinots blancs, ses pinots gris, ses rieslings et son crémant Mayerling. Inutile de préciser que les asperges, la raie pochée au beurre de crustacés et la poulette farcie en demi-robe ont donné aux vins de la cave de quoi briller. Que les 250 vigneronns de la coopérative se rassurent, à l'hôtel de la Monnaie, leurs bouteilles valaient de l'or !

Les Crayères, et son chef 2 étoiles Philippe Mille n'ont pas trop de souci à se faire! Toute les maisons de champagne ont, au moins une fois, demandé au célèbre établissement de Reims d'associer sa gastronomie aux vertus gustatives de leurs vins. Claude Mandois, propriétaire de terroirs premiers crus à Vertus, Pierry et grands crus à Chouilly, avait quitté



La Cave de Turckheim.

son fameux clos pour nous présenter sa superbe gamme : Brut Origine, Brut 0, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs et autres cuvées spéciales ! Philippe Mille avait fait le reste : gambas en tartare; darne de saumon, asperges à la bergamote; entrecôte de veau dorée au sautoir; chaource foisonné à l'huile de noisette. Bref, un beau et bon moment, sans oublier la visite des caves séculaires de Mandois à Pierry.

Qui n'a pas vu les galets roulés sur lesquels grenache, cinsault, syrah et mourvèdre s'enracinent ne peut comprendre l'originalité, la complexité et la couleur du tavel. Le roi des rosés garde toute sa place dans l'offre qui symbolise le soleil et la fraîcheur, même s'il subit la concurrence de vins de plus en plus clairs. C'est à une soirée tavel que Sophie Morgaut, de Force 4, nous avait convié il y a quelques jours, faisant de la rue Guillaume-Tell une vallée du Rhône sans caillasses millénaires, mais riche des principaux producteurs de ce vin fruité et épicé si particulier. Domaine Maby, Château d'Aqueria, Château de Tinquevedel, cave Les Vignerons de Tavel et autres n'ont eu aucun mal à nous convaincre, par le biais

de dégustations et de master class, de la juste réputation de leurs vins.

Un dernier accord avant la route de l'été. Celui du Domaine de La Croix, cru classé au cœur de la presqu'île de Saint-Tropez qui ne pouvait faire les choses comme tout le monde, luxe oblige. En associant son millésime de la cuvée Organdi Rosé à un défilé haute couture créé par William Arlotti, la propriété de Vincent Bolloré, dirigée par Pascale Andrieux, tenait à signer son engagement dans le sens de la création, de l'exigence, du rêve. Des promesses tenues, d'abord à l'hôtel Lancaster, puis lors du Festival de Cannes. Le rosé est mis... L'été est là. Bonnes vacances à tous. ■

