

L'ALSACE ET LA BOURGOGNE TOUT DE BLANC VÊTUES

par Agnès Lascève



L'ALSACE MET TOUT LE MONDE D'ACCORD

Mettre en évidence les remarquables accords possibles des vins d'Alsace avec le gibier, pari difficile ? Plus vraiment quand on a eu la chance de participer avec quelques hôtes privilégiés à un dîner au musée de la Chasse, ancien hôtel particulier construit par Jules Hardouin Mansart dans le Marais. Dans ce lieu magique et hors du temps, nous avons découvert combien l'exercice qui semble périlleux se transforme, grâce à la qualité des vins présentés, tous en AOC d'Alsace, et au talent du chef Mauro Colagreco, en un moment de pure délectation. Et c'est de saison.



vintageandco.com
Le site de RYST-DUPEYRON
SPÉCIALISTE DES VINS ET ALCOOLS MILLÉSIMÉS

Le site de vente en ligne www.vintageandco.com a été élu en septembre 2011 meilleur site spécialisé par Le Point. Quand on connaît le sérieux et l'exigence du responsable des pages vin du magazine, c'est plutôt de bon augure. Créé par la maison Ryst-Dupeyron, négociant à Bordeaux et éleveur d'armagnac, ce site s'est spécialisé dans les bordeaux et peut garantir la provenance et la conservation des vieux millésimes.

Autres spécialités, le porto et le whisky, avec de très belles bouteilles appréciées des connaisseurs. Enfin, le site est connu pour trouver le millésime de votre choix et offre de personnaliser les étiquettes. Une cave à Bordeaux (1, place du Chapelet) et une à Paris (79, rue du Bac dans le 7^e arrondissement) complètent l'offre.

À l'apéritif, on s'ouvre l'appétit grâce à un muscat bien frais. Avec de la charcuterie ou des hors-d'œuvre, mais également avec des huîtres, un sylvaner sera à son affaire : il fait partie de ces vins frais, ni trop acide, ni trop doux, qui se consomment à tout moment. Tout comme le pinot blanc, plus acide, mais désaltérant et facile à boire. Pour les crustacés ou les poissons en sauce, le riesling, cépage roi, est privilégié. Un jeune millésime accompagnera à merveille les coquillages et un plus ancien, un plat sophistiqué. Pour son élégance et sa complexité, le pinot gris se déguste lors d'un apéritif chic, avec du foie gras ou du gibier. Quant au pinot noir aux arômes de cerise, jeune, il est parfait avec des grillades, une salade composée ou du poulet rôti ; vieilli en fût de chêne, il devient plus tan-

nique et plus concentré et s'accorde parfaitement avec du gibier. Enfin, le gewurztraminer, riche et aromatique, se marie parfaitement aux cuisines asiatiques, avec des plats épicés et bien évidemment avec du gibier. Récolté en vendanges tardives ou en sélections de grains nobles, son exubérance domine.

On le voit, les vins d'Alsace se baladent à table de plat en plat avec une facilité insoupçonnée.

Avant tout, quelques accords de bon sens sont à respecter. Plus le gibier sera fort, ou accompagné de sauce épicée, plus le vin, qu'il soit rouge ou blanc, devra être aromatique et puissant : un pinot noir élevé en barriques ou un gewurztraminer explosif. En revanche, pour une viande délicate non faisandée, sans sauce trop corsée, on choisira la finesse des arômes d'un pinot gris.

NOTRE MENU

L'ENTRÉE

Avec un tartare de faisan, jaune d'œuf, foie gras et copeaux de truffe blanche a été servi un tokay pinot gris de 1995 Comtes d'Eguisheim, de chez Léon Beyer à Eguisheim. Un vin d'une grande maturité, rond, opulent, complexe. Les arômes d'abricot très mûr et de miel sont dominants.

40 € ENVIRON

LES PLATS

Avec un risotto de graines et céréales, perdreau rouge, girolles et cèpes, mousse des bois, deux vins ont été dégustés.

D'une part, **un pinot gris 2008 grand cru brand**, de chez Josmeyer à Wintzenheim. À la fois sec et dense, ce très grand blanc tout en finesse est d'un équilibre parfait avec des notes de sous-bois et de champignons qui s'accordent harmonieusement avec ceux du plat.

30 € ENVIRON

D'autre part, **un pinot noir 2009 « H »**, du domaine Albert Mann à Wettolsheim. Un vin profond, aux arômes concentrés de cerise, accompagnés par des notes de cassis, d'épices douces enrobées de notes légèrement grillées.

35 € ENVIRON

Avec un chevreuil en croûte de pain d'épices, purée de châtaignes à la réglisse et au salsifis, un vin blanc et un vin rouge se partageaient nos faveurs.

Un gewurztraminer 2008 altenbourg, du domaine Weinbach à Kaysersberg. Un vin d'une belle structure et d'une agréable fraîcheur avec des arômes de fruits exotiques et de rose, tout en finesse, il accompagne le chevreuil et abonde dans le sens de l'exubérance.

30 € ENVIRON

Le pinot noir 2003 rorschwihr du domaine Rolly-Gassmann à Rorschwihr est puissant, millésime caniculaire oblige, et des notes de réglisse répondent à celles du plat, tout comme celles de cuir aux tanins.

20 € ENVIRON

LE DESSERT

Avec une mousseline de safran, espuma d'amande, sorbet orange, brioche à la fleur d'oranger et amandes fraîches, deux moelleux nous furent proposés.

Un pinot gris 2007 vendanges tardives grand cru Rangen, de la cave Wolfberger à Eguisheim, qui offre des notes d'ananas, d'encaustique et de fruits confits, tout en conservant sa fraîcheur. Des arômes en accord avec la brioche et les amandes.

20 € ENVIRON

Très différent, **un gewurztraminer 2007** vendanges tardives clos Zisser grand cru kirchberg de Barr de la maison Klipfel à Barr, qui dégage un époustouflant bouquet d'arômes de fruits exotiques doublé de touches de fruits confits. Toutes ces saveurs mettent en valeur le safran et l'orange.

25 € ENVIRON



Vins

LES BLANCS DE BOURGOGNE

Du nord au sud : Chablis et le Grand Auxerrois, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Châlonnaise et le Mâconnais. Une bande de terre étroite pour un vignoble d'exception et une région chargée d'histoire. On y produit du vin depuis la conquête romaine. Ducs de Bourgogne au Moyen Âge et ordres religieux contribuèrent sans relâche au développement de la vigne, mais la qualité et la notoriété grandirent encore de la Renaissance à nos jours. La Bourgogne représente presque 30 000 hectares, soit 3 % du vignoble hexagonal. Nulle part plus qu'en Bourgogne, le vin, produit sur un sol calcaire très varié, est relié au lieu qui le produit.

La diversité du terroir est unique au monde. Une mosaïque d'appellations, à peu près une centaine, se répartit en une multitude de parcelles qui produisent, malgré des vins en mono-cépage, le pinot noir pour le rouge et le chardonnay

pour le blanc, des vins de typicités très différentes. Ici parlent la terre et le cultivateur. La Bourgogne est la seule à discuter des appellations au mètre carré près. Des terres en pente et des orientations différentes développent d'étonnants micro-climats. Entre Dijon et Santenay,

ces fameux « climats » du vignoble de Bourgogne sont candidats pour l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco : verdict en 2014. Voici une promenade du nord au sud et un choix subjectif de blancs délicieux (100 % chardonnay) parmi plusieurs appellations.

LE CHABLIS

Implanté dans l'Yonne, au nord de la Bourgogne, le Chablis est une AOC qui ne produit que du blanc et dont les vignes se répartissent sur à peu près vingt kilomètres de part et d'autre de la rivière Serein. Rien à voir donc avec les Chablis de Californie ou d'Australie qui se sont approprié le nom.

Le sous-sol icaunais est en grande partie composé du fameux kimmeridgien, des couches géologiques datant du jurassique supérieur et dont la composition renferme de minuscules huîtres dans les marnes calcaires. Seule appellation à faire référence à une réalité géologique, ce vin est reconnu pour sa minéralité et sa fraîcheur.

CHABLIS
GRAND CRU 2010
LES PREUSES
JEAN-MARC BROCARD

Très minéral, ce chablis offre néanmoins des notes de pain toasté élégantes, et des arômes d'agrumes. Sa rondeur et sa finesse en font un vin complexe et puissant. **42 €.**

CHABLIS
PREMIER CRU 2010
FOURCHAUME
JEAN DURUP

Fourchaume est connu pour son côté tendre et floral. Celui-ci n'échappe pas à la règle. Délicat, avec un nez de fleurs blanches, il est frais avec juste ce qu'il faut d'acidité pour proposer ampleur et structure intéressantes. **15 €**

MERCUREY
CHÂTEAU DE CHAMIREY
PREMIER CRU 2010
LA MISSION MONOPOLE
DOMAINE DEVILLARD

Des notes d'agrumes, de fruits exotiques, de vanille et un léger boisé confèrent à ce vin un bel équilibre, entre ampleur et vivacité. La finale légèrement épicée lui octroie un surcroît d'élégance. **26,30 €**

MERCUREY
LES ROCHELLES 2010
DOMAINE DE LA
MARCHE
LOUIS MAX

Des notes de fruits exotiques, de miel et de fleurs blanches s'associent à des arômes citronnés et vanillés. **19 €**

MERCUREY
LES MARGOTONS
2008 DOMAINE
DU CELLIER
AUX MOINES

Un nez de fleurs blanches et de pêche blanche donne à ce vin de la vivacité, sous-tendue par une rondeur élégante. **16 €**

LE MÂCONNAIS

Tout au sud, avec sa célèbre Roche de Solutré, à la limite du Beaujolais, le Mâconnais clôt cette belle région viticole qu'est la Bourgogne. Longtemps considéré comme secondaire, il possède également de beaux terroirs dus au talent des vignerons. Les coopératives y sont omniprésentes.

La Côte de Nuits commence au sud de Dijon. Le village de Nuits Saint-Georges en son centre est connu du monde entier, tout comme la minuscule et célèbre Romanée Conti. La main de l'homme a façonné ce paysage et les parcelles imbriquées sont cultivées entre les combes et les falaises. On n'y produit quasiment que des vins rouges

LA CÔTE DE BEAUNE

La plus vaste de la région, elle produit les deux couleurs, dont les plus grands vins blancs secs du monde, sur ses pentes plus douces que celles des autres terroirs. Distantes de seulement 35 km, les deux villes, Dijon et Beaune, s'ignorent cordialement. La grande bourgeoisie d'affaires est installée à Beaune depuis le siècle des Lumières, prolongeant la suprématie de la ville en tant que capitale historique de la Bourgogne et traditionnellement tournée vers le reste du monde. La vente de vin des Hospices de Beaune qui attire beaucoup d'étrangers chaque novembre en est l'exemple le plus éclatant. Les grandes familles de négociants dominent encore la plus grande partie du marché, mais dans la discrétion, derrière les hauts murs de leurs maisons.



CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2008 PIERRE ANDRÉ

Rondeur et acidité se mêlent à des notes boisées et de fruit en fin de bouche. **69 €**



CORTON CHARLEMAGNE, « CHARLEMAGNE », GRAND CRU 2010. DOMAINE H & G BUISSON

Une belle acidité accompagne l'opulence et la rondeur. **61 €**



SAINT ROMAIN SOUS-LA-VELLE 2010 DOMAINE H & G BUISSON

Fleurs blanches, mirabelle, miel et des notes de pain grillé accompagnent une vivacité surprenante. **19,50 €**



PULIGNY MONTRACHET PREMIER CRU 2007 LES PERRIÈRES ALBERT BICHOT

Une vigne qui pousse dans les cailloux, cela donne un vin très minéral qui n'exclut pas l'élégance et la finesse. **50 €**



CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU LES MORGEOTS 2010 JEAN-LUC & PAUL AEGERTER

Des notes très briochées, de la rondeur, de la souplesse et une minéralité qui lui donne sa structure. **58 €**



AUXEY DURESSES CLOS DU MOULIN AUX MOINES MONOPOLE 2009

Un « clos » est une vigne ceinte de murs et un « monopole » signifie qu'un seul propriétaire l'exploite. De légers arômes de pomme et d'amandes sont les caractères principaux de ce vin. **25 €**



MEURSAULT LES CHARMES PREMIER CRU 2007 ALBERT BICHOT

Son élevage en bois lui apporte des notes toastées et beurrées qui soutiennent les arômes de fleurs blanches et d'abricot sec. **50 €**



CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU 2007 LES VERGERS GENOT BOULANGER

fraîcheur et minéralité s'allient à des arômes de fleurs blanches et de beurre frais. Des notes salines en fin de bouche. **32 €**



MEURSAULT LES BOUCHÈRES PREMIER CRU 2009 GENOT BOULANGER.

Des notes de fruits à noyaux très mûrs, du grillé et du boisé, de la rondeur et de la fraîcheur. **36 €**

BEAUNE PREMIER CRU 2010 CLOS DES MOUCHES JOSEPH DROUHIN

Le Clos des Mouches est un vin rare qui peut se conserver 30 ans grâce à sa structure acide. Très minéral dans sa jeunesse, il acquiert de la rondeur avec l'âge tout en conservant son élégance. **62 €**

CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU LES CHAUMÉS 2009 MICHEL PICARD

Des fleurs blanches, de la verveine, des noisettes fraîches, rondeur et vivacité. **35 €**

BÂTARD MONTRACHET OLIVIER LEFLAIVE

Très riche, du volume, de la rondeur et des arômes de fleurs blanches et de fruits secs dominant. Une finale iodée tout en longueur. **165 €**

LA CÔTE CHALONNAISE

Malgré ses vallées bien abritées, la Côte chalonnaise est moins prestigieuse que ses glorieuses voisines. Elle ne peut revendiquer aucun grand cru, même si au nord elle ressemble étrangement à la Côte de Beaune. Le Mercurey, emblématique, est un vin facile à aborder, mais cela ne le prive pas de qualités.

POUILLY-FUISSÉ 2010 JEAN-LUC & PAUL AEGERTER

Discrètement minéral, ce vin offre des arômes de poire et de pêche blanche, des notes beurrées et briochées se mêlant à celles d'amandes grillées. **17 €**