

GRAND Seigneur

LE MAGAZINE DU PLAISIR À TABLE

[GRAND
vin]

L'ivresse des jolies choses



“ Des vins réputés pour leur nez de brioche...”

Boss de la Maison Simonnet-Febvre (Bourgogne), **Jean-Philippe Archambaud** s'éclate aux réveillons avec des vins de Chablis qui sentent le petit dej' et les champignons. Mais pas seulement...

Jean-Philippe Archambaud, vous buvez quoi comme Chablis pour le réveillon?

J.P.A.: Clairement, un petit Chablis pour tout ce qui est crustacés, dos de Cabillaud, Saint-pierre rôti, mais aussi veloutés de potiron avec une bisque de homard. Pour les poissons blancs avec un beurre blanc comme la Sandre, j'irais volontiers sur le Chablis. Et pour la volaille, surtout avec des Morilles, je pense que l'on peut se laisser aller vers des Chablis 1er Cru et Grand Cru comme les Fourchaume, Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, etc...

C'est quoi la différence entre un Chablis, un petit Chablis, un Chablis 1er Cru et un Chablis Grand Cru ?

J.P.A.: En fait, tous sont des vins blancs réputés pour leur nez de brioche, de mousseron et leur extrême minéralité en bouche. Nous les produisons au nord de la Bourgogne, sur des terres en calcaire de l'ère jurassique supérieure. Le Petit Chablis est un vin de plaisir, léger, rond et fruité, le Chablis offre plus de gras et une belle structure en bouche, et les Chablis 1er Cru et Chablis Grand Cru, eux, bénéficient de parcelles d'une grande richesse en huîtres fossilisées...

Donc, c'est bon avec les huîtres?

J.P.A.: Entre autres ! Ce sont surtout des vins très faciles à « matcher », c'est lié au fait que nous sommes sur des millésimes fruités et que nous n'élevons pas ces vins en fûts de chêne (ou très modérément) mais en cuves inox. C'est ce qui leur donne aussi un côté « droit » et très pur avec une bouche ample, généreuse, ferme. Un petit Chablis jeune avec des huîtres Marennes d'Oléron, par exemple, c'est magnifique.

Vous parlez de notes de brioche et de mousseron, ce champignon des bois qui pousse en cercle... Comment arrive-t-on à de tels arômes ?

J.P.A.: C'est grâce à notre cépage, le Chardonnay, qui pousse sur ces fameux sols en calcaires de Bourgogne. Quand le Chablis est jeune, vous êtes plus sur des arômes de citron et citron vert, parfait pour les fruits de mer. Mais dès qu'il évolue un peu et trouve sa maturité, on retrouve ces notes de brioche toastée et de mousseron qui rappellent certaines des saveurs des viandes, lorsqu'on fait revenir le champignon avec du beurre

noisette, par exemple.

Et sinon, qu'est ce qu'on boit avec les desserts ?

J.P.A.: Un Crémant de Bourgogne ! Nous sommes les seuls à en produire en Chablis en méthode traditionnelle, c'est-à-dire avec des raisins entièrement vendangés à la main et des rendements très faibles. Après la fermentation, la prise de mousse se fait en bouteille pendant vingt mois minimum dans nos caves, sur lattes, avant remuage, dégorgement et dosage.

C'est quoi l'intérêt d'élever des vins sur lattes ?

J.P.A.: Ca permet d'obtenir des Crémants beaucoup plus complexes, plus fins, avec plus de longueur en bouche grâce à une nouvelle fermentation sur les premières « levures mortes ». Les Crémants jeunes sont essentiellement sur le fruit et l'effervescence, là vous avez au bout de presque deux ans de vieillissement des vins qui voyagent, qui vous emmènent loin sur les rives du Serein, la rivière qui borde nos parcelles de vignes. Sur certaines d'entre elles, et avec des millésimes exceptionnels comme en 2008 et en 2013, on a même pu faire des Crémants en dosage zéro. C'est-à-dire sans rajouter de sucre à la fin, ce qu'on appelle de la « liqueur d'expédition ». Ca donne des pétillants très secs, très droits, très précis, très rares aussi.

Ca marche aussi avec les fromages de Bourgogne comme le Soumaintrain, l'Epoisses, le Brillat-Savarin, le Plaisir au Chablis (à croûté lavée au Chablis) ?

J.P.A.: J'ira plus sur un Chablis 1er cru avec un peu d'âge, un Chablis Mont de Milieu 2012. Avec ce genre de fromages bien affinés, il faut un vin qui ait du gras. Sinon, malgré les tanins*, je me laisserais tenter par un rouge rare de chez nous, un César Côteaux Bourguignon 2015. C'est un vieux cépage de l'Yonne dont il reste à peine quelques hectares. Une pure merveille avec une belle robe pourpre de Cardinal...

* les molécules du vin rouge issues de la peau et des pépins du raisin qui peuvent « cogner » avec le gras des fromages.

Entretien : Olivier Malnuit

GRAND Seigneur

LE MAGAZINE DU PLAISIR À TABLE

CAHORS, CHABLIS,
BORDEAUX,
ETC

DEVINE QUI VA TRINQUER CE SOIR (AVEC MODERATION) ?

C'est officiel ! Les Français boivent beaucoup moins, mais beaucoup mieux. Grand Seigneur en a profité pour déboucher quelques bouteilles avec des amis vigneron, histoire de prendre de l'avance. Un apéro tout en images avec les meilleurs flacons de la rédaction, à déguster avec toute la mesure qui s'impose...

Entretien : Olivier Malnuit
Photos : Valéry Guedes

C'est le sang des Dieux ! », s'amusait Bukowski. « Vous pouvez en boire beaucoup, tout en restant relativement sain. Je buvais énormément de bière. Mais le vin est mieux. » Vingt-sept ans après le vote de la Loi Evin (relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme), on peut dire que les Français n'ont pas suivi les conseils de l'auteur du Journal d'un vieux dégeulasse. Leur consommation d'alcool, qui avait déjà baissé de 20% depuis les années 90, s'est encore réduite de 10 litres par an et par foyer en 10 ans selon une étude de l'Ifop. Mieux, le principe de modération continue de gagner les esprits avec un intérêt collectif croissant pour les accords mets et vins, les cépages, les sols, les méthodes de vinification, le travail des cavistes (près de 6000 en France, plus 20% en 10 ans), des sommelliers, des restaurateurs. Bref, pour les quilles de qualité ! Ce n'est pas la retraite au flambeau des buveurs d'eau, plutôt un gigantesque apéro festif et raisonné à la santé des vigneron (et de la gastronomie qui va avec). On boit moins, mais on boit mieux, et surtout on boit moins con. L'alcoolisation excessive est devenu un sport de barbare grotesque, un rictus de buveurs de patates, une pétomanie des plus prévisibles. Et au fond, si peu rock'n roll, si peu Française... Vous buvez quelque chose ?

— SOIF DU DÉBUTANT

Comme le montrent ces images exceptionnelles, réalisées en studio par le photographe Valéry Guedes, nous avons donc pris un peu d'avance sur 2018 en demandant à nos amis viticulteurs, maîtres de chai et responsables de belles maisons, de nous faire goûter quelques-unes de leurs plus fameuses productions.

Le tout accompagné, comme il se doit, de sérieuses pièces de charcuteries, pains, terrines et fromages pour la faim (Camembert Moulin de Carel, Tourte Auvergnate de chez Lalos, Rosette de Lyon, etc). Disponibles chez les cavistes entre 7 et 50 euros, tous les flacons visibles sur ces pages ont donc été découverts, testés (et approuvés) par nos soins, avec ce que nous pourrions appeler « la soif du débutant ». C'est-à-dire une absence totale d'à priori et une vraie curiosité pour le monde perché et fascinant du vin, des champagnes, des liqueurs et de leurs expressions étranges de géologue expert (« C'est droit, c'est pur, c'est minéral »), qu'on croirait parfois sorties d'un roman de Peter Mayle (Une année en Provence), remis en forme sur Google Traduction.

— AU QUART DE TOUR

Verdict ? Médaille d'or des vins de DS (Citroën), c'est-à-dire des flacons un peu rudes au démarrage, un peu rustaude en bouche, mais qui décollent sur la longueur comme la DS de Fantômas (ou du Général de Gaulle) : le Clos Triguédina de Jean-Luc Baldès (lire page 129). C'est ma-

gnifique de rondeur et intensité, une explosion de cassis et grenades qui fait voyager jusqu'en Espagne, sans jamais quitter sa chaise. Prix d'excellence des blancs qui démarrent au quart de tour, faciles à marier comme le saumon sur une tartine beurrée : les Chablis de la maison Simonnet-Febvre. Une gamme exceptionnelle de Chardonnay, incroyablement agile en bouche. Si « minérale », comme disent les œnologues à la Volvic, qu'on croirait parfois de l'eau de raisin.

Un nectar plus léger que l'air qui fait des merveilles sur les fruits de mer, les poissons, les volailles (lire page 125). Médaille de platine des jus qui en ont dans la culotte (et un nom qui fait marrer tout le monde) : le Château Peychaud en Bordeaux Blanc de notre copine, la Comtesse Elizabeth de Pontac, mais aussi les nouveaux Côteaux du Lyonnais en blanc comme le Clos de la Petite Gallée, Les Moraines (100% Chardonnay) de Patrice Thollet à Millery, le remarquable Vouvray Cuvée Le Silex Noir (100% Chenin) de François Pinay à Vernou-sur-Brenne (Indre-et-Loire), les Viognier, Marsanne, Roussane et Grenache blanc de Mathieu Rozel à Valaurie (Drôme), les Sauternes fruités à la fraîche d'Emilie Bon à Preignac (Gironde). Prix d'excellence pour l'ensemble de leur œuvre (et parce qu'ils sont la garantie de soirées apaisées) : le Pomerol Fleur de Clinet (extra sur le Poulet de Cornouailles), le Sylvaner de Robert Roth (photo ci-contre), les Champagnes Lallier R.013, Mumm Grand Cordon, les Crémants d'Alsace Wolfberger Révérence IX, le phénoménal Patrimonio d'Yves Leccia à Poggio-d'Oletta (Corse), le roucoulant Château de la Grille en Chinon du Dau-maine Baudry-Dutour à Cravant-les-Côteaux (Loire) et tous les autres. Très bonne année 2018 et bonne dégustation. Buvez moins, buvez mieux, mais buvez quand même !

Olivier MALNUIT (avec Serge Adam, Julio Rémila et Guillaume Fédou)



GRAND Seigneur

LE MAGAZINE DU PLAISIR À TABLE

Chablis 1er Cru Fourchaume 2015 (Chardonnay), notes de menthol et parfums de grenades. Domaine Simonnet-Febvre, habile sur les fromages, Federico, Sangiovese Superiore (100% Sangiovese), vin d'Emilie-Romagne (Italie), arômes de violette, au top sur le rôti d'agneau, O Ba, cuvée premium d'Yves Leccia (1/3 minustellu, 1/3 niellucciu, 1/3 grenache), extra sur la canette, Cuvée Gigou't 2012 (100% Gamay), fruité comme la glace, à fond sur la Poularde, Domaine Gigou (lire page 74).



GRAND Seigneur

LE MAGAZINE DU PLAISIR À TABLE

[GRAND
vin]
L'ivresse des jolies choses



Champagne Lallier R. 013 (44% Chardonnay, 56% Pinot Noir), au top pour la Pintade aux Morilles, Crémant d'Alsace Wolfberger Révérence IX, hommage au pape Léon IX, Pavlova compatible, Champagne Grand Cordon Mumm, notes de vanille et de litchi, au taquet sur la daurade et le bar de ligne, Crémant de Bourgogne Dosage Zéro (100% Chardonnay), Blanc de Blanc 2013, Simonnet-Febvre, du velours sur le Millefeuille (lire page 125), Bordeaux Blanc, Château Lestrille (Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon), élevé en barrique, pas cher, Viguière Confidentielle, vin blanc de Provence (Rolle, Cémignon, Ugni Blanc), flacon de designer Luca Trazzi, vinifié en famille (Combard), Champagne extra blanc Louis Brochet, belles notes de pêche, parfait pour les bulots.