

BISTROT

+ NOS FICHES : SAUCES POUR PÂTES

Notre  
nouveau chef  
Eric Guérin  
Magique,  
la pomme de terre...



BISTROTHERAPIE  
La tradition,  
c'est tendance



C'EST SI BON !  
**56 recettes**  
très gourmandes

Soupes,  
hachis, gratins,  
boulettes,  
tartes...

C'EST ENCORE MEILLEUR AVEC LE SOURIRE...

BISTROT

N°6 - JANVIER-FÉVRIER-MARS 2017



M 02179 - 6 - F - 3,50 € - RD

BELGIQUE : 3,80 € - DOM A : 5,90 € - DOM B : 3,90 € - SUISSE : 6,70 FS - ITALIE : 4 € - ALLEMAGNE : 6,50 € - CANADA : 6,99 \$ CAN. - LUXEMBOURG : 3,90 € - TOM A : 1200 FCFP - TOM B : 680 FCFP

## Miss Tchin-Tchin

# Zoom sur les petites appe

Choisir une bouteille est à chaque fois un casse-tête. La force de l'habitude, quand ce n'est pas celle de la paresse, nous entraîne sur des appellations archiconnues, pensant que c'est un gage de qualité. À l'écart des grands noms, on découvre pourtant des appellations certes moins prestigieuses et méconnues mais qui méritent que l'on s'y attarde. Ce cheminement révèle des vignerons qui défendent avec passion la richesse du terroir français.



Les côtes-du-rhône nous évoquent les célèbres côte-rôtie, saint-joseph, crozes-hermitage, gigondas ou châteauneuf-du-pape. Aux seize grandes appellations s'ajoutent dix-huit côtes-du-rhône-villages répartis sur 95 communes. Ça fait pas mal de dîners à l'horizon ! On s'arrête sur l'AOP gagnage, située à mi-chemin entre Avignon et Cavaillon, sur une surface de 250 hectares et reconnue côtes-du-rhône-villages gagnage, en 2012 seulement. Ce n'est pourtant pas faute d'avoir eu leurs premières vignes plantées par les papes d'Avignon au XIV<sup>e</sup> siècle ! Sur les cinq communes que compte cette AOP, là aussi, uniquement vinifiée en rouge, se révèle le domaine des Garriguettes, propriété de la famille Clément à Châteauneuf-de-Gadagne, vinifié à 90 % avec du syrah et certifié AB. Tout en séduction... Puissant, charnu, il nous surprend pourtant par sa délicatesse et son élégance. Le complice idéal pour des côtelettes d'agneau !

**Domaine des Garriguettes, côtes-du-rhône-villages gagnage 2012.**  
Prix public : 8 € TTC la bouteille de 75 cl.

Dans le Bordelais, on dénombre pas moins de soixante appellations. Autant dire qu'il faudrait plus d'un numéro de *Bistrot* pour en faire le tour. On s'arrête sur l'une d'entre elles, les côtes-de-bordeaux et plus particulièrement le castillon, dégusté au hasard d'un dîner. On hume le nectar, on risque une première gorgée... *gorgeous* ! Sur l'étiquette est inscrit Château Veyry castillon-côtes-de-bordeaux, un vignoble de quatre hectares situé sur Castillon-la-Bataille et Saint-Magne-de-Castillon, deux villages qui dominent la vallée de la Dordogne à l'est de Saint-Émilion. À l'ombre des grands crus classés, il mérite le détour ! Avec 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc, le vin de Christian Veyry est séducteur au nez et sait ravir le palais. La côte de bœuf s'impose !

**Château Veyry, côtes-de-castillon 2005.**  
Prix public : 19,60 € TTC la bouteille de 75 cl (prix identique pour Château Veyry 2010).



A GOÛTER  
ABSOLUMENT

Fitou : drôle de nom pour un domaine ! L'AOC fitou est la plus ancienne appellation du Languedoc (1948). Et comme pour le castillon, le fitou ne produit que du rouge. Les 2 300 hectares se répartissent entre mer et montagne. On y découvre des cépages comme le carignan, le grenache ou le syrah. Le domaine Grand Guilhem s'étend sur un peu plus de douze hectares, que Séverine et Gilles Contrepois, les propriétaires, ont converti en agriculture biologique. À 25 km des plages méditerranéennes en plein cœur du pays cathare. Terminées les croisades, on a trouvé le saint Graal ! À déguster avec un gigot d'agneau ou un lapin au thym.

**Domaine Grand Guilhem, fitou 2012.**  
Prix public : 12,50 € TTC la bouteille.



# relations



Huit générations se sont succédé avant l'arrivée de Vincent Alexis. À seulement 29 ans, il veille depuis quatre ans sur les 45 hectares du château Barouillet avec la volonté de revenir à une agriculture paysanne, de respecter le sol et le vin sans avoir recours systématiquement aux traitements modernes. Un peu moins de quatre hectares sont plantés en semillon et muscadelle, sur la commune de

Mescoules et constituent son côtes-de-bergerac blanc. De premier abord, on peut penser déguster un blanc sec. En bouche, c'est un moelleux, sous-entendu un vin sucré, avec précisément 25 grammes de sucres résiduels par litre.

Servi à l'apéritif, il accompagne aussi très bien des plats aux saveurs sucrées, salées ou épicées, comme sur des gambas sautées légèrement saupoudrées de piment d'Espelette.

**Château Barouillet, côtes-de-bergerac blanc 2013.**

Prix public : 6 € TTC la bouteille de 75 cl.

Le village d'Irancy se situe dans la vallée de l'Yonne, à 15 km d'Auxerre et de Chablis. Parmi la quarantaine de vigneron répartis sur les 315 hectares de cette appellation, Stéphanie Colinot et ses parents en possèdent douze, majoritairement plantés en pinot noir. Ils cultivent également un plan antique, le César, appelé aussi romain, implanté, comme son nom l'indique, par les légions romaines au II<sup>e</sup> siècle. Ces 5 à 10 % de César ajoutés à l'assemblage offrent plus de tanins avec des arômes de fruits mûrs et rendent le vin plus pur que au vieillissement. L'Irancy « Les Cailles » 2012 se déguste tout en délicatesse. Honneur au nectar, on le laisse prendre le dessus et on l'accompagne d'une tarte salée aux légumes rehaussée d'une simple salade verte. Ça laissera une place pour le fromage !

**Colinot, irancy « Les Cailles » 2012.**  
Prix public : 12 € TTC la bouteille de 75 cl.

## Pourquoi ne nous l'explique-t-on jamais ?

- Quand on parle d'une barrique de vin, cela signifie que la barrique a déjà été utilisée pour vinifier un millésime. Au fil de ses années d'utilisation, les tanins du bois s'atténuent.
- Plus on s'intéresse à la proportion de cépages dans l'assemblage final d'un vin et à leur typicité, plus on affine ses goûts, donc ses choix.



Si on préfère la côte Atlantique et les plages de Ré aux pentes enneigées, on veillera à quitter l'autoroute A10 pour traverser la Touraine. L'occasion d'admirer ces magnifiques maisons construites en tuffeau, pierre locale issue le plus souvent des côtesaux bordant la Loire d'où ces nombreuses caves dans lesquelles le vin peut vieillir en paix ! La cave coopérative\* de Bourgueil fut fondée en 1931 par une dizaine de vigneron et regroupe aujourd'hui 320 hectares en AOC bourgueil, soit un tiers de l'appellation, et cinquante-cinq exploitants viticoles chargés de respecter les principes de l'agriculture raisonnée\*. À la vendange, certaines parcelles sont vinifiées séparément en domaines ou lieux-dits, dont le Beauregard, 100 % cabernet franc et élevé six mois en cuves. On apprécie sa rondeur qui s'alliera

parfaitement avec des petits gibiers, des volailles rôties en sauce ou un petit salé aux lentilles !

**Cave des vins de Bourgueil, Beauregard, bourgueil rouge 2011.**  
Prix public : 5,80 € TTC la bouteille.

\* Voir Bistrot N° 5.



Produisant exclusivement des vins rouges, l'AOC montravel a fêté ses dix ans cette année. Une bonne excuse si on ne la connaît pas encore ! Cette appellation s'est fixée des objectifs rigoureux de qualité afin de se positionner sur un marché de niche. Les vignes sont de faible densité (5 000 pieds à l'hectare), ce qui apporte plus de richesse au vin. Au château du Bloy, Bertrand Lepoittevin-Dubost a cette même exigence. Propriétaire de 16,5 hectares, il produit des vins issus de six appellations de la région de Bergerac, dont la cuvée « Le Bloy » en montravel rouge. Après fermentation, le vin est élevé vingt-deux mois, dont douze mois en barriques. Avec ses 14,5 degrés, c'est le moment de déguster un bon confit de canard accompagné de pommes sarladaises.

**Château du Bloy, « Le Bloy » montravel rouge 2009.**  
Prix public : 15,40 € TTC la bouteille de 75 cl.

