



Chez *mon* caviste

À TABLE AVEC UN BOURGOGNE

En rouge et blanc, la Bourgogne joue sa symphonie aromatique sur deux notes : pinot noir et chardonnay. *Texte Claudine Abitbol. Photo David Japy.*



1 - AVEC DES FROMAGES AU LAIT CRU

Avec ses parfums de fruits rouges acidulés (fraise, groseille, cassis), ce cru délicat reste le compagnon idéal d'un plateau de fromages à pâte cuite qui vient arrondir les tanins un peu fermes mais typiques d'un vin jeune.

Joseph Drouhin, rully 2013, 16,50 €.

2 - AVEC DU JAMBON BLANC

Mais aussi avec un poisson en sauce, une volaille rôtie, des andouillettes, des escargots... Le boisé de ce blanc de Chablis offre une complexité inattendue qui ouvre d'autres horizons.

Olivier Leflaive, chablis 1^{er} cru Montée de Tonnerre 2011, 28 €.

3 - AVEC DU SANDRE RÔTI

Ce pur pinot noir velouté, fruité et épicé, élevé en fût, aux tanins fins, rencontre la finesse d'un sandre rôti accompagné de légumes verts (fèves) qui soulignent le

beau fruit de ce rouge rubis. Également avec un médaillon de veau grillé.

Domaine de la Ferté, givry 2014, 20 €.

4 - AVEC UNE CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

Cette entrée très onctueuse nécessite un vin effervescent. La bulle de crémant offre la fraîcheur parfaite. Un blanc de blancs aux notes d'agrumes vif et élégant.

Collovray et Terrier, crémant-de-bourgogne blanc de blancs, 11 €.

5 - AVEC DE L'AGNEAU

La puissance racée de ce climat exceptionnel proche de la Romanée-Conti, voluptueux et robuste, appelle un mets de choix, comme un agneau de sept heures ou un gibier braisé.

Domaine des Perdrix, Aux Perdrix, nuits-saint-georges 1^{er} cru 2013, 63 €.

6 - AVEC UNE VOLAILLE DE BRESSE

Truffée sous la peau, accompagnée d'un

riz basmati, la volaille de Bresse, tout en délicatesse, appelle la puissance et la finesse d'un blanc né au pied du mont Chauve (le Montrachet).

Domaine Famille Picard, saint-aubin 1^{er} cru Pitangerets, Au Pied du mont Chauve 2012, 34 €.

7 - AVEC UN CARPACCIO DE BETTERAVE

Accord idéal entre le moelleux du plat et la vivacité du vin. Finement coupées en tranche, betterave et saint-jacques marinées s'intercalent. Cet aligoté, l'autre cépage blanc de Bourgogne, révèle ainsi son fruité et sa digestibilité.

Michel Sarrazin, Charmailles 2014, 7 €.

8 - AVEC UNE MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat noir et piment d'Espelette trouvent une résonance dans les parfums (griotte, cassis) de ce rouge de belle tenue. La fraîcheur de ce vin dégraisse agréablement les papilles.

Également avec une viande rouge et un fromage gras.

Château de Chamirey, Clos du Roi, mercurey 1^{er} cru 2012, 31 €.

9 - AVEC DE LA LOTTE MARINÉE

De fines tranches de lotte dressées sur un médaillon de guacamole offrent un plat iodé et végétal idéal avec ce blanc, jeune et fruité, doté d'une vraie minéralité. Également avec une raclette, du poisson grillé.

Domaine Pansiot, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune 2013, 8 €.

10 - AVEC UN DESSERT AUX FRAMBOISES ET LITCHIS

Le fruit rouge de ce dessert guide le choix vers cette bulle de caractère, qui corrige le côté « pommade » de ce dessert onctueux. Un blanc de noirs (issu de pinot noir) en parfaite harmonie avec la framboise.

Bailly-Lapierre, crémant-de-bourgogne, blanc de noirs, 8,60 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.