



La chronique vin de Jean-Francis Péresse : Cotte d'Azur



La chronique vin de Jean-Francis Péresse : Cotte d'Azur Lapin pour Les Echos Week-end

Chaque année, début juin, Les 110 de Taillevent, le plus innovant des restaurants à vins parisiens (il présente, avec chaque plat, une sélection de quatre crus au verre, chacun dans un niveau de prix différent), prend ses quartiers d'été. Jusqu'à la fermeture d'août, l'annexe du Taillevent a pris l'habitude de proposer un menu à thème exotique et les vins qui vont avec. Il y eut le menu américain, le menu du Commonwealth, l'été espagnol ou l'été italien. Pour 2017, le talentueux Émile Cotte, chef des 110, nous offre un été méditerranéen. Il a pu compter, pour cela, sur la complicité du maître de l'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, l'artiste Jean-André Charial. Lequel n'est, depuis fort longtemps, plus seulement cuisinier mais aussi viticulteur. Longtemps aux commandes du château Romanin, le grand Charial laisse désormais libre cours à son inspiration d'esthète du vin au Domaine de Lauzières, propriété de son ami Jean-Daniel Schlaepfer. Là, sur quelques parcelles qui sont autant de pages blanches livrées à sa créativité, il élabore, selon une philosophie totalement naturelle possédant à peu près tous les bons labels que peuvent exiger les douaniers de la viticulture biologique ou biodynamique, un rosé jouissif, éclatant de beauté, qui vous saisit par son peps et la pureté de son fruit. Précisément le genre de vin aux joues roses qui donne si envie de l'embrasser et de l'embrasser encore qu'il faut se souvenir sans cesse des non moins bons principes de modération édictés par la faculté. C'est ce confidentiel rosé des Baux, son Affectif 2016, qui ouvre, sur des petits farcis de Provence, le tour estival de la Méditerranée gastronomique et oenologique que proposent Les 110 de Taillevent. Les habitués de l'Oustau auront vu dans le choix de cet accord un hommage à l'esprit visionnaire du grand chef, l'un des tout premiers à avoir servi, au milieu des années 1990, un menu complètement végétal. S'il est impossible de citer ici les dizaines de combinaisons proposées par cette carte méditerranéenne, il en est une autre à ne surtout pas manquer : la Grange de Pères 2011 sur une succulente épaule, confite pendant plus d'une journée à basse température puis laquée d'un jus légèrement parfumé à l'orange et relevé aux quatre épices. Un accord mémorable.

L'Affectif 2016, Baux de Provence rosé. 14 euros la bouteille. www.boutiquebaumaniere.com

Les Echos