

LAURENT PEUGEOT SUBLIME LA TRUITE

Pour notre premier rendez-vous de l'année 2016, Laurent Peugeot nous a ouvert les portes du Charlemagne à Pernand-Vergelesses (21). Fraîchement récompensé d'un Gault & Millau d'or, le chef nous livre sa version de la truite fumée, dégustée avec deux vins bourguignons et deux références hors de nos frontières.

Très présent sur la scène médiatique, Laurent Peugeot a immédiatement répondu favorablement quand nous l'avons sollicité pour ce septième rendez-vous de notre rubrique accords mets et vins. Alors que nous avions pensé au saumon, le chef a préféré travailler la truite, peut-être moins connue, mais dont les qualités gustatives n'ont rien à envier à notre idée première. Il a choisi d'en faire une entrée, accompagnée de betterave et de bleu d'Auvergne. Une association audacieuse, comme à son habitude, mais d'ores et déjà prometteuse. Le choix des vins que nous dégusterons avec cette recette a été confié au sommelier de l'établissement, Antoine Lebreton, originaire de Normandie et en poste au Charlemagne depuis le mois de

septembre. Trois vins blancs et un rouge ont eu ses préférences : Pernand-Vergelesses premier cru blanc Sous Frétille 2013 Domaine Dubreuil-Fontaine ; Beaune premier cru blanc Champs-Pimont Domaine Jacques Prieur 2012 ; côtes de provence blanc R de Rimauresq 2014 ; chinon rouge Cuvée Beaumont Catherine et Pierre Breton 2011. Le jeune homme participera à notre dégustation accompagné de Steeve Molina, chef de rang au Charlemagne. L'occasion pour ces deux salariés de l'établissement de s'installer autour de la table et de se faire servir, « on n'a pas l'habitude », s'amuse-t-il.

TROIS BLANCS AUX STYLES BIEN DIFFÉRENTS

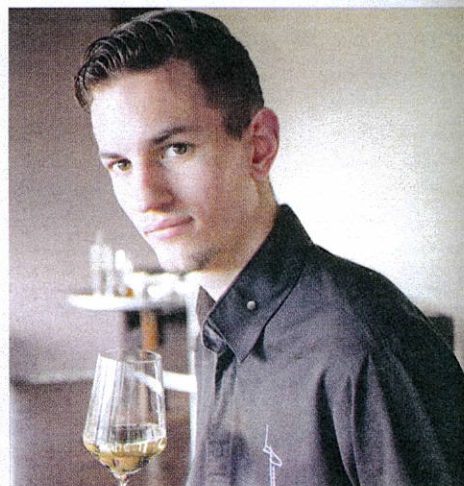
Confortablement installés autour d'une table qui offre une vue imprenable sur le

vignoble de Pernand-Vergelesses, les convives entament une discussion autour de la gastronomie et des modes de consommation qui évoluent. En attendant la truite, une mise en bouche est servie : trois bouchées coulantes à cœur saveurs chou-fleur, ratatouille et pissaladière, aiguisent les papilles de tous, qui en profitent pour se familiariser avec les vins. Le pernard révèle un nez sur la finesse, avec des notes d'agrumes. Le beaune est dans un style beaucoup plus exubérant, avec un boisé dominant, tandis que le côtes de provence affiche un nez très séducteur, dominé par la pêche. Seul rouge, le chinon est fidèle à son cépage, avec des notes de fruits rouges, de pruneau et de cuir. Antoine Lebreton se livre au jeu des pronostics : « Pour moi, le pernard, sec et un peu tranchant, devrait



*« Chaque vin
révèle une nouvelle
facette du plat »*

Antoine Lebreton.





créer un contraste en cassant la rondeur du plat. Le beaune correspondrait peut-être plus à l'accord classique, sans risques. Le côtes de provence pourrait nous surprendre et la finesse du chinon devrait être intéressante ».

UN PLAT RICHE EN SAVEURS

L'heure est maintenant venue de passer à la pratique. Les assiettes de truite fumée, tartiné bleu de chèvre, betteraves tribu Loubet sont déjà à elles seules un spectacle. Après quelques bouchées, les langues se délient. « Le chinon est bien à boire maintenant », « l'alliance de la truite et du bleu fonctionne bien », « il y a un bel équilibre entre le millefeuille de bleu de chèvre et de betteraves, et le côtes de provence ». Pour

Steeve Molina, « le deuxième vin ne met pas en valeur le plat, il l'atténue. Avec ce beaune, il aurait peut-être fallu servir un plat plus crémeux. En revanche, le Rimaurèsq fait bien l'équilibre, il apporte de la fantaisie. Il donne du peps à la recette et on ne perd pas l'acidité tout au long de la dégustation. Le chinon se marie bien à la truite seule ». Pour Antoine Lebreton, « c'est difficile de trouver un vin qui s'accorde avec toutes ces saveurs ; ils sont tous bons ! Chacun révèle une nouvelle facette du plat. La truite est un poisson assez gras. Le côtes de provence apporte un côté parfumé, sans masquer les saveurs. Avec le pernard, on est sur un accord juste, qui sublime le plat ». La préférence du chef de rang va quand même vers le côtes de provence : « Il fonctionne avec l'ensemble de l'assiette,

y compris le chèvre qui est un peu le détonateur dans cette recette. C'est un joli vin, frais et élégant ».

Tandis que les conversations vont se poursuivre autour d'un lieu jaune basse température puis d'une canette des Dombes, cette dégustation démontre une nouvelle fois que l'accord parfait n'existe pas mais qu'il dépend bien souvent des goûts de chacun. Il ne faut pas hésiter à prendre des risques, comme en servant par exemple un vin rouge avec un poisson ; ils s'avèrent bien souvent payants et invitent quoi qu'il en soit, les convives au débat.

Textes : **Elisabeth Ponavoy**
 Photographies : **Thierry Gaudillère**



« Le côtes de provence apporte du peps à l'ensemble »

Steeve Molina.



LES VINS

Trois vins blancs et un rouge ont accompagné la dégustation de la truite fumée. La Bourgogne était naturellement représentée avec un pernard et un beaune. Direction ensuite le Var avec un côtes de provence puis l'Indre-et-Loire avec l'appellation Chinon.

Pernand-Vergelesses Premier Cru Sous Frétille 2013 Domaine Dubreuil-Fontaine

Le domaine est présent régulièrement dans nos pages lors de nos dégustations des vins de la colline des Cortons. Fondé en 1879, il s'étend aujourd'hui sur une vingtaine d'hectares, avec vingt-deux appellations. Parmi elles, le premier cru Sous Frétille, où la famille exploite 0,5 hectare. Le vin est élevé en fûts de chêne avec bâtonnages, dont 30 % de bois neuf. Il affiche un nez tout en finesse, avec des notes d'agrumes et une belle touche minérale. La bouche est dans la même lignée, élégante, et avec une belle longueur. Déjà très agréable lors de notre dégustation, nul ne doute que le vin pourra très bien vieillir en cave.

Le Domaine Dubreuil-Fontaine exploite également des vignes sur les communes d'Aloxe-Corton, Savigny-lès-Beaune, Pommard, Beaune et Volnay.



Beaune Premier Cru Champs-Pimont 2012 Domaine Jacques Prieur

Ce terroir qui évoque les « champs aux pieds du mont » est orienté plein est, et planté dans sa partie supérieure en chardonnay. Le domaine y exploite 1,42 hectare planté sur un sol crayeux. Élevé en fûts pendant dix-huit mois, le vin est marqué par des notes boisées, vanillées et briochées au nez. La bouche est riche, avec du gras et une belle matière, qui prenait le pas sur la truite lors de notre dégustation, mais qui se serait certainement bien mariée à un poisson crémé. Installé à Meursault depuis la fin du XVIII^e siècle, le domaine s'étend sur vingt et un hectares et a la particularité d'être constitué de grands crus et premiers crus, auquel s'ajoute le Clos de Mazeray à Meursault, un monopole.



Côtes de Provence 2014 Domaine de Rimauresq

Le domaine tire son nom de la contraction de Real Mauresque, la rivière des Maures, qui le traverse. Situé à Pignans, à une vingtaine de minutes de Toulon, il s'étend sur 60 hectares au pied de Notre Dame des Anges et est la propriété de la famille Wemyss, d'origine écossaise. 36 hectares sont situés autour du site de production et 24 sur la commune de Cuers. On trouve ici un terroir minéral, acide, avec peu de matière organique et un sous-sol de grès rouge et de roches sédimentaires. La cuvée qui a séduit les dégustateurs est élaborée à partir d'un seul cépage, le rolle. Le vin est fermenté puis élevé en barriques de 225 et 500 litres sur les deux tiers de l'assemblage. Frais et très aromatique, il affiche un côté flatteur, évoquant à nos dégustateurs un condrieu.



Chinon Cuvée Beaumont 2011 Domaine Catherine et Pierre Breton

Ce dernier vin nous emmène dans la Loire chez Catherine et Pierre Breton, qui conduisent un domaine converti en culture biologique et biodynamique depuis 1990. Le couple produit les appellations Vouvray, Bourgueil et Chinon. Sur cette dernière, on retrouve des sols calcaires, plantés en cabernet franc. La Cuvée Beaumont est issue de vieilles vignes vendangées à la main. Elle est élevée en cuves, pendant un an. L'objectif est de produire un rouge léger, à boire dans sa jeunesse. En bouche, le vin est tendre et souple, avec de jolies notes de fruits rouges. « Au nez, il y a des notes qui évoquent un peu le cidre », expliquait Antoine Lebreton, ajoutant que la bouteille contenait 0,15 mg de sulfites.

