



Eat BU & APPROUVE

ACCORDS DE PRINTEMPS

PAR SANDRINE GOEYVAERTS

Virginie Gauthier



Et si on décidait de faire du printemps un hymne à la joie de vivre, autour de produits simples, mais sublimement travaillés, accompagnés de vins tous plus gais les uns que les autres ?

La période est riche en promesses gourmandes : les petits légumes apparaissent sur les étals, les fromages frais sont à l'honneur et les agneaux de lait sont de la partie.

Côté douceurs, on se régale des premières fraises et, bien sûr, de chocolat.



L'ŒUF 100 % GOURMAND

Qu'il soit poché, en cocotte, dur, mollet ou encore cuit à basse température, on redécouvre le plaisir régressif de ce produit de base. La légende dit qu'il est très difficile de le marier avec un vin ? Allons, un peu d'imagination, et le tour est joué.

IGP VAUCLUSE, BASTIDE DE LA VERRERIE, VIOGNIER 2019

Ce très joli cépage, coutumier du Rhône, offre souvent des notes d'abricot matinées de miel. C'est le cas ici, avec en plus cette exquise fraîcheur qui appelle le beurre frais sur du pain, et l'œuf juste coulant. **12 €**

ALSACE, DOMAINE MOLTÉS, PINOT GRIS GRAND CRU, STEINERT 2017

Le pinot gris a bien du charme quand ses raisins exquis ont pris le temps de se dorer la pilule. Alors le coing s'invite, l'ananas titille et l'on succombe au péché de gourmandise. Un œuf en cocotte, juste parsemé de fromage râpé, et voilà l'éden. **17,50 €**

PROSECCO VALDOBBIADENE, AZIENDA AGRICOLA COLETTI PHOJA

Il aura été fait beaucoup de mal au Prosecco. Rétablissons-en les valeurs représentants, dont cette bulle fine, élaborée par la famille Coletti, est un des fleurons. Du fruit, de la tenue, de jolies bulles : accolez à des œufs mollets une crème d'asperge, pour un joli moment. **12,50 €**

LES ASPERGES BELLE TIGE CHERCHE PARTENAIRE

Là encore, la légende ne plaide guère en faveur du mariage de l'asperge et du vin. Pourtant, on peut s'amuser : jouer sur leur légère amertume et donner dans le sucre, rivaliser de fraîcheur, coincer la bulle. Osez, c'est permis et même recommandé.

IGP VAL DE LOIRE, BONNET-HUTEAU, PINOT GRIS 2018

Perdu en plein territoire du gros-plant et du melon, ce joli pinot gris a pourtant fait du Muscadet une terre d'élection, où son exotisme lui confère une identité unique. Un peu de douceur dans un monde de blancs secs, il sera à l'aise sur des asperges au saumon fumé, pour le contraste. **12 €**

BANDOL, DOMAINE LA SUFFRENE, TRADITION ROSÉ 2018

La Provence a tant à offrir. Des vins rosés ciselés, purs, dont on aimerait faire son quotidien lors des journées qui se réchauffent. Du caractère, une pointe de sel sur la langue, des fraises relevées de poivre : des asperges à l'italienne lui feront honneur, parmesan et tutti quanti. **16 €**

VIN DE FRANCE, JEFF CARREL, CHATGRIS

Ce vin est une aventure. Celle de plusieurs grenaches gris qui auraient rencontré un bazar oriental. Beaucoup d'épices, des notes de bergamote et de thé, un soupçon d'orange amère, il s'agit d'un vin oxydatif qui, sans conteste, laissera tout le monde sans voix sur des asperges à la sauce hollandaise. **18 €**





LES PÂTES VARIATION SUR LE MÊME T'AIME

Plus tendance que jamais, l'authenticité. Quoi de mieux alors que de redécouvrir nos plus belles spécialités charcutières : en croûte, à la pistache ou aux fruits, servis tièdes ou froides, avec des vins rouges gouleyants à souhait.

HAUT MÉDOC, DOMAINE PERGANSON, L'EXPÉRIENCE 2017, SANS SULFITES AJOUTÉS. Bordeaux s'encanaille et se permet de petites embardées de côté de jus plus francs, plus gourmands. Moins d'interventions, plus de fruit, pour, au final, de chouettes rouges comme cette Expérience, que l'on espère renouvelée, tant c'est bon et joyeux. **14 €**

SAUMUR CHAMPIGNY, ARNAUD LAMBERT, TERRES ROUGES 2018. On irait se balader dans la forêt qui s'éveille, la mousse sous nos pieds, des odeurs végétales. Puis on prendrait une gorgée de Terres Rouges, et le fruit se révélerait, pimpant. Parce que le vin est un des plus jolis hommages à la nature vivante. **13 €**

VIN D'ALSACE, DOMAINE RIETSCH, PINOT NOIR 2018. Il y a quelque chose de réjouissant à ouvrir une bouteille de pinot noir, sentir ses narines frissonner par la cerise titillée, puis sur la langue le fruit éclatant, le soyeux, et l'infinie fraîcheur d'un vin délicat et friand. **17 €**

GARIGUETTES DU ROUGE AUX LÈVRES

Elles sont les premières sur les étals, et si la saison des fraises ne battra son plein que dans quelques semaines, on peut toutefois satisfaire ses envies gourmandes avec les gariguettes saupoudrées de sucre, vanillé ou non, et à napper de crème.

PACHERENC DU VIC-BILH, VIGNOBLES PLAIMONT, MAESTRIA 2015

Fermez les yeux, imaginez le sable et les fruits tropicaux. Vous y êtes ? L'ananas, la mangue, avant que la passion ne vous emporte ? Puis cette douceur merveilleuse qui fait frissonner les épaules ? Accompagnez d'une soupe de fraises juste relevée de poivre de Jamaïque, un bonheur. **9 €**

VOUVRAY, PINON, SILEX NOIR 2018

Du ch'nin, on aime toutes les variantes et digressions. Quand ici, il évoque la pâte de coing, l'abricot séché et les fleurs délicates, comme un songe à peine éveillé, on dit banco. Il adorera les fruits juste trempés dans une chantilly minute et onctueuse. **14 €**

CÔTES DE GASCOGNE, DOMAINE SEAILLES, L'ORFEO 2018

Comme un rêve d'odalisque, aux langueurs somptueuses, safran, bois de rose et santal s'unissent. Puis déboulent les fruits, pêche charnue, abricot mutin. Enfin, la silhouette s'efface, laissant sur le bout de la langue un souvenir acidulé. **12 €**



LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

Gourmandes, gourmands, la fève de cacao est reine en cette période. Noir profond et intense, enrichi de praliné ou de feuillantine, au lait et rehaussé de fruit de la passion, ou bien encore blanc, le chocolat nous en fait voir de toutes les couleurs : célébrons-le comme il se doit.

BANDOL, DOMAINES OTT, CHÂTEAU ROMASSAN 2015, ROUGE

Il n'est pas commun de servir du vin rouge sec avec du chocolat, et pourtant c'est un accord qui marche volontiers. Surtout quand, comme ici, les fruits noirs (la mûre, bille en tête) et les épices évoluent autour de tannins soyeux, une bouche tout en équilibre avec une longueur tout à fait séduisante. **40 €**

MAURY, MAS MUDIGLIZA, GREMAT 2015. Lèvres purpurines, baisers de soie, évocation de vergers où poussent des fruits mûrs, ce grenat n'est que volupté et longueur de temps. Plus il prend l'air, plus son fruit se révèle précis : c'est la bigarade et votre cœur qui bat la chamade. Sur un chocolat noir extra, c'est un must. **18 €**

MONBAZILLAC, CLARENDELLE, AMBERWINE 2015

Des touches épicées, un peu de miel, des notes d'amande et une douceur maîtrisée, voilà la promesse de ce vin ambré. Il sera le compagnon idéal d'une mousse au chocolat au lait et fruits acidulés. **35 €**



AGNEAU ON LE PRÉFÈRE ROSE

La tendreté : c'est la promesse de l'agneau. On le distingue selon son mode d'alimentation et son âge : agneau de bergerie, agneau d'herbage, agneau de lait. Qu'on l'aime en gigot, en côtelettes ou encore à la cuillère, son exquise viande, fondante à souhait, adore les rouges de caractère.

VIN DE FRANCE, KARINE ET NICOLAS MIROUZE,
CIEL DU SUD 2017, ROUGE

Au cœur du Languedoc, « on ne peut poser les pieds sur le sol tant qu'on n'a pas touché le ciel ». Cette maxime de Paul Auster colle à merveille à cet émouvant Ciel du Sud, fait de garrigue, de fruits noirs et d'amour. Il fondra pour un gigot juste relevé d'ail. **13 €**

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CÉCILE, LE VIN DE BLAISE,
CUVÉE MARGUERITE 2018

Marguerite, c'est la femme de Blaise, l'arrière-arrière-grand-père qui a donné le goût du vin. Avec cet assemblage de grenache, carignan et syrah, aromatique et entêtant, la boucle est bouclée. Épicé juste ce qu'il faut, il adorera les petites côtes croustillantes. **18 €**

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX,
CHÂTEAU BRANDEAU, BANZAI 2018

Comme un cri puissant et rauque, il déboule de la bouteille, noir d'encre, et l'on s'attend aux muscles et à l'épaisseur. Que nenni, ce fringant bordeaux est plus fine lame qu'il n'y paraît, et ravit le palais de petits fruits noirs, de tannins soyeux et de notes d'épices douces. **12 €**

VIN DE FRANCE, FRÉDÉRIC AGNERAY,
KALAMITE 2017

Ça, c'est de la bombe bébé. À la fois sensuel et pudique, large et élégant, des fruits noirs en pagaille, de la fève tonka, des épices douces, comme torréfiées. Frédéric Agneray signe des vins d'une grande beauté, et Kalamite ne fait pas exception à la règle. **16 €**



LES PETITS CHÈVRES FRAIS FLEURENT BON

C'est pile le bon moment pour déguster ces petites merveilles de lait caillé, à la texture si particulière. Certains les aiment nature, d'autres y mettront miel et fruits secs, d'autres encore préféreront les préparer avec des oignons nouveaux, des herbes fraîches et beaucoup de poivre : aucune règle, sinon celle de votre plaisir !

CHEVERNY BLANC, PHILIPPE TESSIER, LA CHARBONNERIE 2018
« Petite » appellation, mais grande bouteille. Le Cheverny, c'est tout ce qu'on aime au printemps. Volubile, frais, pomme verte, agrumes, un je-ne-sais-quoi de reviens-y qui fait croire au bonheur en 75 cl sur un crottin. **24 €**

PATRIMONIO, DOMAINE DEVICHI 2019, ROSE
Et que ça claque ! Voilà un rosé à l'image de sa vigneronne : du caractère, aimable avec les amis, mais de feu s'il faut. Ce très beau vin brillera d'autant mieux s'il est servi avec simplicité : un chèvre soulignera sa grande finesse, la pureté de son fruit et sa longueur classieuse. **13 €**



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

INSCRIVEZ-VOUS POUR LE PROCHAIN TROPHÉE DES VINS !

Cette année encore, ELLE à table organise son concours des vins, principalement dédié aux amatrices puisque 60 % des acheteurs de vins seraient... des acheteuses! Chaque vigneronne ou vigneron souhaitant participer est invité à s'inscrire avant le 24 avril 2020*, la réception des échantillons se faisant jusqu'au 30 avril. Le 26 mai, les vins en compétition seront dégustés à l'aveugle par un jury paritaire de professionnels (œnologues, sommeliers, cavistes...) et notés sur 100. Toutes les cuvées obtenant plus de 75/100 se verront décerner une médaille d'or ou d'argent.

Enfin, le 15 juin 2020, les cuvées médaillées d'or seront de nouveau goûtées par catégories (meilleur champagne, meilleur rosé, meilleur vin blanc sec, meilleur moelleux...) lors d'une grande soirée parisienne. À l'issue de cette dégustation, la présidente du jury du Trophée des vins 2020 goûtera le meilleur de chaque catégorie pour décerner son coup de cœur de l'année!

* Détails et inscriptions sur trophees-vins.elle.fr