

Cuisine et Vins DE FRANCE

Novembre 2023



NOTRE BON ACCORD

Sancerre rouge, Joseph Mellot, Original 2019.
Dans l'idée de ne pas alourdir la recette, mais au contraire de lui apporter fraîcheur et vivacité, ce flacon est parfait. Des notes gourmandes de petits fruits rouges et noirs, il est profond et souple. Enveloppant et sans aucune lourdeur, il a beaucoup de finesse qui le rend facile à apprécier.



UN RÉVEILLON EN TÊTE-À-TÊTE

ET SI NOUS PROFITONS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE POUR S'ACCORDER UN MOMENT PRIVILÉGIÉ AVEC SA MOITIÉ ? À DEUX OU À QUATRE MAINS, ON PASSE EN CUISINE POUR UN DÎNER GOURMET.

Textes et accords Pierre Alexandre. Recettes et photos Sophie Menut Yovanovitch.

Sophie, très motivée par l'idée, opte pour une certaine simplicité et mélange classicisme et modernité dans les assiettes. Lorsqu'on est deux, on prend moins de temps à préparer les recettes et on peut les peaufiner. On commence les agapes par un ceviche de bar aux fruits. De la fraîcheur, de la douceur et un peu d'exotisme dans les assiettes. Je suis allé en Alsace, chez Mélanie Pfister, pour poser à table un riesling tendu et expressif. La jeune femme a repris le domaine familial avec des idées bien personnelles et les vins qu'elle produit ont beaucoup de tempérament et de classe, comme ce grand cru minéral, salin et très élégant. Pour ne pas déroger à la règle des réveillons, Sophie prépare ensuite une volaille, des filets farcis aux champignons et à la truffe, accompagnés d'une purée de céleri au persil. Je pars dans la Loire, à Sancerre, au domaine Joseph Mellot, vieux de cinq siècles, pour choisir un rouge élevé en jarre de terre cuite comme on le faisait dans l'Antiquité. Une expérimentation de la maison qui va assouplir ses tannins et apporter de la fraîcheur au vin, issu des raisins d'une parcelle de 0,5 hectare et produit à seulement 250 bouteilles. Enfin, on termine avec la force et la douceur du chocolat conjugué au sarrasin dans un dessert très gourmand. Je joue sur la même ligne en choisissant un accord qui peut paraître original, alors qu'on oublie souvent que chocolat et whisky font la paire. Celui-ci vient d'Écosse, de l'île d'Islay, l'orge nécessaire à son élaboration est plantée sur les terres de la maison et il tire son nom de la crique non loin de la distillerie. Une façon singulière et savoureuse de clore ce repas en duo.

