

À moins de 5 euros
Y a-t-il de bons vins
en grande surface ?

LANGUEDOC
L'incroyable saga des
vignerons du CRAV

MILLÉSIME 2017

NOTRE PALMARÈS DES BORDEAUX

MÉDOC, POMEROL, SAINT-ÉMILION
GRAVES, SAUTERNES

VACQUEYRAS
59 cuvées de
pur plaisir

Touraine
Cheverny et
Cour Cheverny

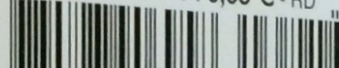
Calvados
La meilleure
eau-de-vie de cidre

**C'EST LE SALON
DE LA RVF !**

À Paris, les 4 et 5 mai



M 08279 - 621S - F: 6,95 € - RD



Surprenez avec une bouillabaisse et un vieux millésime des Birbettes



Claire Gazeau-Montrasi, du château des Rontets, suggère aussi un risotto à la milanaise avec os à moelle sur un millésime plus jeune.

Dense, racée et complexe, la cuvée Les Birbettes issue du monopole des Rontets, climat historique de l'AOC Pouilly-Fuissé dans le Mâconnais, est digne des Premiers crus de la Côte de Beaune. Copropriétaire du château des Rontets avec son époux Fabio, Claire Gazeau-Montrasi livre ses conseils pour l'apprécier à sa plus juste valeur.

Quels conseils pour déguster votre cuvée Les Birbettes ?

C'est un vin de terroir, aux antipodes des vins technologiques, issu de vieilles vignes de 60 à 100 ans. Il est très serré, très dense, il ne s'offre jamais tout de suite et paraît parfois austère au premier abord. Carafez les jeunes millésimes de 3 à 4 ans d'âge, l'aération les ouvre et favorise l'expression de leurs arômes. Pour les

millésimes plus anciens, ouvrez simplement la bouteille avant le service. Élevé en fûts durant 22 mois, ce vin n'a pas peur de l'oxygène. Au contraire, il va être plus agréable à déguster.

Quels verres choisir ?

Optez pour de grands verres assez ouverts, comme le Chardonnay de chez Riedel. Il facilite l'aération du vin et favorise l'expression des arômes. Évitez les verres Inao : trop petits, trop fermés, ils ne sont pas adaptés.

À quelle température la servir ?

Servez-la à température de sortie de cave, entre 12 et 13° C, pour qu'elle s'exprime au mieux. Évitez de la servir plus fraîche sous peine de masquer ses qualités, et surtout ne la plongez jamais dans un seau à glace.

Quels mets pour la mettre en valeur ?

C'est un vin de garde, concentré. Magnifiez l'accord avec des mets aux saveurs profondes, qui ont du peps et rebondissent avec le vin. L'association avec une belle daurade cuite au four sur un fagot de fenouil est savoureuse. Les notes salines et iodées du plat et du vin se répondent très bien. Autre mariage : jeune, le vin très équilibré, tendu s'accorde à merveille avec des mets qui offrent un côté crémeux, onctueux, comme un risotto à la milanaise avec os à moelle, un poulet à la crème et aux morilles ou un mont-d'or bien affiné et coulant. Il apporte un côté tranchant. Les millésimes plus anciens, entre 15 et 20 ans, proposent en évoluant une palette aromatique plus complexe et se marient très bien avec une bouillabaisse, par exemple. •

Florence Bal