

Sept bons vins de dernière minute

Si vous hésitez dans vos choix, voici des valeurs sûres pour accompagner huîtres, homard, foie gras, saumon fumé, chapon, cailles truffées.

Qu'il s'agisse des huîtres, du foie gras ou des volailles dodues, les « classiques » des repas festifs vont tenir la vedette en cette fin d'année. Mais sait-on toujours faire un choix judicieux entre la quantité d'appellations vineuses proposées aux consommateurs pour en associer quelques-unes à ces plats de fêtes ? Viticulteur prolifique sur la rive droite de la Garonne, Jean-François Janoueix avait-il lu François Villon et son incontournable « *Tant crie-t-on Noël qu'il vient* » ? Toujours est-il qu'il n'a pas attendu l'échéance pour dénicher le prétendant digne d'escorter son rare pomerol (11 000 bouteilles) du château La Croix Toulifaut, un proche voisin de Petrus. « *Un vin sensuel et délicat* », dit-il, qui va faire merveille sur des cailles farcies aux truffes et flambées au cognac. Pardi, avec la truffe, c'était joué d'avance puisque c'est le parfum favori du pomerol ! En Bourgogne, où l'on préfère les volailles replètes, comme l'emblématique poularde truffée ou le chapon rôti, il arrive fréquemment que l'on se risque à choisir un grand blanc pour escorter ces stars emplumées. A condition de viser assez haut, comme avec un opulent puligny-montrachet Premier cru Les Folatières de Chanson, un vin à la fois élégant et charpenté. Pour la partie maritime de ces agapes, on a souvent affaire, en matière d'alliances mets-vins, à des vieux couples fidèles. C'est le cas du homard et du champagne. Mais pourquoi celui-ci ne serait-il pas un rosé ? Et même



Christian Moreau et son fils Fabien au moment des vendanges à Chablis.

un vieux rosé, comme ce 1989 tout droit sorti de la cave privée de la Veuve Clicquot. C'est chez elle qu'est né le rosé, et celui-ci se conduira comme un grand vin sur un tout simple homard grillé.

Avec le plateau de fruits de mer, un riesling fera parfaitement l'affaire. Astucieux, Léon Beyer, à Eguisheim, a même prévu une cuvée, Les Ecaillers. Pour les huîtres, il y a de la concurrence (champagne ultrabrut, muscadet, entre-deux-mers, sylvaner), mais pourquoi pas un chablis du domaine Christian Moreau, repris aujourd'hui par Fabien (le fils) dont le grand cru Valmur puise son goût iodé dans les bancs d'huîtres fossilisées datant de 80 millions d'années ?

Le saumon fumé, pour sortir des sentiers battus, devrait essayer ce vin de Loire « inventé » par des moines bénédictins et qui a pour nom... pouilly-fumé. Une expérience, bien sûr, avec l'aide du Clos des Chaudoux de Serge Dagueneau & Filles. Il est taillé pour se jouer de la com-

plexité du partenaire. Reste le foie gras, évidemment, et là, pas question de tergiverser : cet emblème gastronomique du Sud-Ouest requiert un grand sauternes. Du type Château Guiraud, un illustre 1^{er} Grand cru classé en 1855, dont les 85 hectares entièrement plantés à Sauternes appartiennent désormais à quatre mousquetaires entrepreneurs qui font revivre ce prestigieux liqueureux (trois hommes du vin de la région et Robert Peugeot, industriel de l'automobile).

ROGER POURTEAU.

Pomerol : Château La Croix Toulifaut 2007, 33,90 € (05.57.51.41.86).

Puligny-Montrachet : Chanson, Les Folatières Premier cru 2008, 49 € (03.80.25.97.97).

Champagne : Veuve Clicquot rosé 1989, 170 € (03.26.89.54.40).

Alsace : riesling Léon Beyer Les Ecaillers 2007, 16 € (03.89.21.62.30).

Chablis : domaine Christian Moreau & Fils, Grand cru Valmur 2006, moins de 25 € (03.86.42.86.34).

Pouilly-fumé : Serge Dagueneau, Clos des Chaudoux 2006, 22 € (03.86.39.11.18).

Sauternes : Château Guiraud 2005, 43,40 € (05.56.76.61.01).