MA CUISINE

N°3 FÉVRIER - MARS 2018

70 RECETTES CRÉATIVES ET FACILES

le Top 10

DE VOS PLATS PRÉFÉRÉS
REVISITÉS PAR NOS CHEFS !

ÉRIC LÉAUTEY
SUBLIME LE
MAGRET

LUANA BELMONDO
ALLÈGE LA
BLANQUETTE

CHRISTOPHE MICHALAK
TWISTE LA
MOUSSE CHOCO

MON ALLIÉ SANTÉ
LE **TOFU**

L'AGNEAU
VERSION
Rock'n'Roll

FOOD AND TRIP À LONDRES
BEST OF WORLD FOOD

GROUPE l'express

M 07657 - 3 - F: 3,90 € - RD

BORDEAUX

LA REVANCHE DE LA RIVE DROITE

Point de classement prestigieux pour ces vins de la rive droite, mais une formidable situation naturelle conjuguée au savoir-faire du vigneron, ce qui donne des vins dont le ratio prix-plaisir n'a jamais été aussi attractif ! Pour des accords parfaits avec du bœuf ou du chocolat, voici notre sélection.

Par Éric Valz

Heureusement pour nos portefeuilles, à Bordeaux, il n'y a pas que les grands crus classés et les noms prestigieux pour étancher sa soif ! À commencer, côté rive droite de la Gironde et de la Dordogne, par le séduisant vignoble de Blaye et de Bourg, puis de Fronsac. Citons également les accessibles satellites de Saint-Émilion, ce terroir où résonne par ailleurs l'écho des cloches du mythique « Angélus » (premier grand cru classé A) : Lussac, Montagne, Puisseguin, Saint-Georges. Autant de « petites appellations » dans l'ombre des très grandes qui, entre un beau terroir et le recours à une agriculture raisonnée et au bio, offrent des pépites à moindre prix. Ces étoiles montantes suscitent de plus en plus d'intérêt !

FRAIS

1. PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION

Le puisseguin bio d'Éric et Brigitte Destouet est le coup de cœur de la rédaction, avec son nez ample et épicé, une bouche fruitée et une belle longueur relevée et acide. Un grand vin frais sur un des points culminants du Bordelais.
Accord : magret de canard aux figues parfumé au thé noir (p. 37).
Château Guibot « La Fourvieille » 2014, 15 €.

coup de cœur

L'AFFAIRE

2. CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX

Éric et Brigitte Destouet produisent aussi un très prisé (et mitoyen) castillon-côtes-de-bordeaux, le Château Guibeau, 80 % merlot, 20 % cabernet franc.
Accord : fondant au chocolat (p. 42).
Château Guibeau 2016, 9 €.

DROIT
FRONSAC

Ce château domine la vallée de la Dordogne avec un magnifique vignoble de 65 ha. Un grand vin droit et franc, voire austère, qui gagnera en profondeur et libérera la finesse de ses tanins après quelques années de garde et un passage en carafe.
Accord : bœuf bourguignon à l'orange sanguine (p. 40).
Château de La Rivière 2014, 19 €.

CLASSIQUE
MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

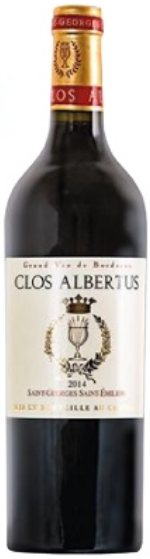
Ce domaine familial (famille Richard-Nicoletti, depuis 1956) de 10 ha en coteaux exposés plein sud s'adonne à des pratiques culturales respectueuses de l'environnement et du vignoble, jusqu'au très strict tri de la vendange au chai. Ce 2014 affiche une acidité déjà maîtrisée pour une belle tension, classique, en bouche.
Accord : tournedos de bœuf aux morilles.
Château Tour Bayard 2014, 13 €.

LÉGER
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX

Le long de l'estuaire de la Gironde, ce vignoble issu de l'Antiquité fait face au Médoc. Il produit des rouges légers, expressifs et séduisants. Ce petit château (récemment racheté par un homme d'affaires chinois, Michael Huang), aux rendements naturellement faibles, n'y déroge pas !
Accord : lamproie à la bordelaise.
Château Bonnange 2015, 17 €.

ÉLÉGANT
SAINT-GEORGES-SAINT-ÉMILION

La famille Rambeaud (plus connue pour son Château Corbin, montagne-saint-émilion, 13,20 €) exploite ce petit vignoble de 1,5 ha à 3 km de Saint-Émilion. Un des vins les plus élégants des satellites de Saint-Émilion, sans doute grâce à un fort pourcentage de cabernet sauvignon, qui toaste son nez et fond ses tannins.
Accord : côte de bœuf (p. 39).
Clos Albertus 2014, 16 €.



POINTS DE REPÈRE

Pour trouver des pépites à consommer facilement et régulièrement, cherchez parmi les appellations **fronsac, canon-fronsac, blaye** ou **castillon**. Il y a de quoi se faire très plaisir pour moins de 20 € ! Du côté des satellites de Saint-Émilion, nous vous recommandons de privilégier **les Saint-Élites**, groupement de propriétés familiales bien décidées à se faire connaître grâce à un travail en agriculture raisonnée et en bio, qui délaissent les gros rendements. Quant aux millésimes, une des meilleures années est 2009 dans le Bordelais. Le 2007 est à déboucher maintenant. Les 2010, 2014, 2015 et le très attendu 2016 sont à traquer (2017 est en cours d'élevage !). Tous ces vins sont vendus chez les bons cavistes : n'hésitez pas à les solliciter !

LES MÉDAILLES : OR, ARGENT, BRONZE, PEUT-ON S'Y FIER ?

Pas facile de se repérer dans la jungle des médailles qui ornent les bouteilles de nos linéaires. Et pour cause, **il existe 130 concours nationaux et internationaux** qui décernent leurs fameux « prix », tous n'offrant évidemment pas la même garantie. D'autant que c'est un business juteux : le macaron permet de booster le prix de la bouteille de 10 % à 15 %, et la rendra évidemment plus repérable en rayon !
La crédibilité de ces médailles tient en grande partie aux jurys qui les décernent : pour la plupart non rémunérés, ils sont essentiellement composés d'amateurs, éclairés ou non (seuls 10 % des juges seraient cohérents dans leur notation sur le même vin !). Le nombre de bouteilles récompensées est aussi un bon indicateur. Le très sérieux Concours général agricole, qui existe depuis 1870 et se déroule pendant le Salon international de l'agriculture, est très sélectif : seules 2 bouteilles sur 10 repartent avec une médaille (la feuille de chêne or, argent ou bronze).