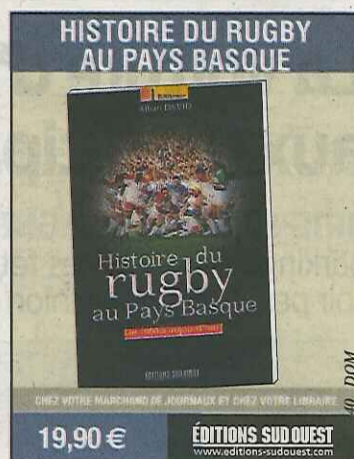


La région

CHARENTE CHARENTE-MARITIME



Goûter le parfait accord des saveurs

LA ROCHELLE
Au Salon des vins, les Domaines Tatin jouent l'accord avec les produits de la mer

PHILIPPE BAROUX

Il y a moins d'écart entre une coquille Saint-Jacques des pertuis charentais et un quincy structuré, que de distance entre coupe et lèvres. Il y a plus d'accord entre un reuilly tendu et une douzaine d'huîtres spéciales de Marennes-Oléron, qu'entre poire et fromage. Ces terroirs du Centre-Loire ont beau être distants de 400 kilomètres des claires ostréicoles, ils sont bien plus proches des saveurs marines que ne laisse envisager la géographie. Magie de la vigne et des sols dans laquelle elle s'enracine.

Au Salon des vins de La Rochelle, qui referme ses portes ce soir à l'Espace Encan (1), Jean Tatin et Chantal Wilk racontent combien les graves sableuses de Quincy marquent la rupture géologique avec le bruit de fond calcaire des terres alentour. Les vignerons des Domaines Tatin (oui, comme les célèbres sœurs inventrices de la tarte du même nom auxquelles Jean est apparenté dans une lointaine généalogie) estiment depuis longtemps que « dans la démarche de culture du goût, la définition des arômes et des vins passe par une définition des bons accords avec les plats qu'ils accompagnent ».

Vieilles et nobles vignes

Après cette mise en bouche conceptuelle, la dégustation verse très vite dans la très concrète leçon de choses. On goûte, on questionne, on échange. Le vin délie les langues et la conversation va bon train. Il suffit de se donner du temps, comme la nature en laisse aux vieilles vignes



Jean Tatin et Chantal Wilk, pour une échappée gourmande aux saveurs marines entre Quincy et Reuilly. PHOTO PASCAL COUILLAUD

du Domaine du Tremblay, des cépages qui accusent gentiment 40 à 60 ans. Dire que le sauvignon est le patrimoine commun des vins du Centre-Loire n'est pas toucher au but, ça n'est qu'effleurer les préliminaires. Car « la manière de travailler la vigne et la date des vendanges » signent aussi l'identité du vin. Dans les rangs Tatin, la machine vendange, mais la vinification est faite par parcelle, ce qui ouvre à un patient travail d'identification des jus et des mous, avant de s'acheminer, palais déjà rempli d'arômes, vers l'assemblage et sa subtile alchimie. Les réponses sont au bout d'une

passion simplement racontée par ceux qui ont le sens de la terre et du chai. Mais, attention, imprudent ! Qu'il ne vous prenne pas l'idée saugrenue - voire provocatrice - de vous présenter devant le stand sans « vos outils » (comprenez les verres de dégustation qui sont à retirer dès l'entrée du salon).

Leçon numéro un : les crevettes et les queues de langoustines que vous préparez tièdes ou froides à l'apéritif. Jean Tatin frappe son premier coup, avec son Domaine des Ballandors, le Quincy qu'il conseille d'entrée de jeu pour sa rondeur en bouche et son intensité aromati-

que. Chantal l'affectionne aussi sur les fromages de chèvre. Entre 1 et 4 ans d'âge, il offre sa plénitude.

Coup de cœur 2014

Avec les huîtres, il suggère une alternative entre un reuilly blanc, vif et tendu, et la cuvée vin noble du Domaine du Tremblay dont la salinité fait exploser l'accord. Salinité du vin, dites-vous ? « Oui, voire même un côté iodé, les graves sableuses et les graves argileuses » en sont la cause. Il n'y a rien de mal, bien au contraire... pour ce vin puissant.

Passons aux saint-jacques. Approchons donc à haute voltige. « C'est

toujours délicat de leur marier un vin. Leur goût est si prononcé qu'elles écrasent tout. » Jean exécute sa botte secrète, tout droit sortie des graves sableuses. Tout le panache de la cuvée vieilles vignes du Domaine du Tremblay qui, soit dit en passant, joue un autre accord parfait avec le foie gras. La fiole a d'ailleurs réussi le joli coup d'accrocher, cette année, le coup de cœur du Guide Hachette. Il n'y a pas à en dire davantage, sauf à vous conseiller une dégustation.

(1) Le salon ouvre de 10 heures à 18 h 30. Entrée : 5 €.

Nouvelle
Classe C



Nouveau
GLA



Week-end Portes Ouvertes, Samedi et Dimanche 15 et 16 mars

SAVIA La Rochelle
Zac de Beaulieu 17138 Puilboreau Tél : 05 46 67 54 22
