

DE BOUCHE À OREILLE

■ **Château-Hôtels Ducasse : prestige d'une collection.** Charmeuse invitation à voyager au cœur des régions de France et d'ailleurs pour découvrir un patrimoine culturel et gastronomique authentiquement vivant, le Guide 2011 *Châteaux et Hôtels Collection* vient de paraître. Au total plus de 500 hôtels de charme et tables remarquables dont 50 nouvelles adresses et deux destinations supplémentaires, l'Autriche et la Réunion.

■ Du 28 mars au 10 avril, 4^e édition de *La France (re) cuisinée*, une centaine de restaurants proposent des plats emblématiques de leur terroir à seulement 10 euros (guide 2011 en vente sur www.chateauxhotels.com au prix de 10 €, gratuit sur iPhone).

■ **Grand Véfour : Guy Martin propriétaire.** Joyau de l'art décoratif du XVIII^e siècle et lieu mythique classé monument historique, ce merveilleux restaurant a été racheté à Starwood par Guy Martin qui y officiait déjà depuis 1991. Un dénouement heureux pour ce grand chef dont c'est le couronnement d'une carrière méritante et le plaisir de voir une telle merveille faire retour dans des mains françaises.

■ **Création du Collège culinaire de France.** Afin de « promouvoir et transmettre les valeurs de la gastronomie » une quinzaine de grands chefs français, réunis autour d'Alain Ducasse et Joël Robuchon, ont annoncé la création de ce collège qui vise notamment à la promotion des produits français à l'étranger, au soutien de la journée de la gastronomie le 23 septembre et à l'inscription des arts culinaires au nombre des métiers d'art.

VINS BLANCS

Château de Varennes 2007



Cet AOC Savennières, 100 % chenin blanc développe des arômes fondus fruits jaunes, tilleul et minéralité. Un beau millésime intense et fruité (*prix moyen, Monoprix, Nicolas*, 12,90 €).

Domaine des Sénéchaux 2008



Nez floral, bel équilibre, fraîcheur et minéralité pour ce Châteauneuf-du-Pape (32 % rousanne, 30 % grenache blanc, 30 % clairette, 8 % Bourbonlenc). Prix public : 29 €

Clos du Pigeonnier 2009



Nez vif et acidulé, belle longueur et notes d'agrumes pour ce Côteaux Varois du Château d'Ollières issu de 75 % de rolle et 25 % d'ugni blanc. Avec une lotte, un rouget ou une poularde de Bresse (16 €).

Les vignes du Rocher 2008



Nez puissant, notes d'agrumes et fruits mûrs, une pointe minérale type pierre à fusil pour ce sancerre (100 % sauvignon) très aromatique. Sur un bar de ligne ou un plateau de fruits de mer. Servir entre 8 et 10 degrés (18 €).

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru « Les Vergers » 2007



Nez dense, notes de fleurs blanches et beurre frais pour ce grand Bourgogne élégant et tout en finesse. Sur des Saint-Jacques, un brochet, du saumon grillé, un suprême de volailles aux morilles, du chèvre ou un comté. Servir entre 12 et 14

dégrés, carafier une heure avant le service, potentiel de garde : 15 ans (32 € TTC au caveau, 03 80 21 49 20, contact@genot-boulangier.com).

Château de France 2009



Nez floral miellé pour ce Pessac-Léognan très élégant. Sur homard, turbot sauce hollandaise, poulet à la crème, banon ou beaufort (20,10 €).

Secret des vignes : une trilogie



Une belle trilogie pour la Maison Ackerman d'AOC Val de Loire. Finesse et fraîcheur pour un côteaux de Saumur 2009 (100 % Chenin). Sur foie gras et desserts avec fruits blancs (9,90 €). Nez pamplemousse, tilleul, pomme pour un saumur blanc 2004 (100 % chenin). Sur Saint-Jacques aux agrumes, boudin blanc pommes, sole meunière ou pèlardon (9,90 €). Nez frais, arômes mûrs, chocolat, notes épicées pour un Saumur Champigny 2008 (100 % cabernet franc). Sur brochettes d'agneau, rôti de veau, jardinière ou brie (12,90 €).

Clos du Zahnacker 2007



L'alliance subtile de trois cépages nobles d'Alsace, le riesling, le pinot gris et le gewurztrami ner. Un vin de légende, très prisé dit-on du Roi-Soleil. Des arômes intenses d'agrumes, de noisettes et de pierre à fusil et une belle longueur (29 €).

Chablis 1^{er} cru Vaulorent



Vin rare issu de vieilles vignes, des arômes de fruits mûrs, notes de fleurs blanches, nez subtil, très minéral pour ce chablis équilibré (20 €).

VINS ROUGES

Château Vignelaure 2006



Vin racé, cet AOC côteaux d'Aix-en-Provence, 70 % cabernet sauvignon, 25 % syrah, 5 % grenache) développe de délicats arômes d'épices douces et truffe. Sur viandes rouges et fromages à pâtes molles (20 €).

Domaine des Sénéchaux 2007



Noble puissance aromatique, notes de fruits mûrs, confiture de groseille et épices pour ce magnifique châteauneuf-du-Pape (62 % grenache, 20 % syrah, 16 % mourvèdre, 2 % vaccarèse-cinsault). Bel équilibre et beaucoup d'avenir (35 €).

VINS ROSÉS

Lou Rosat 2010

Équilibre et fraîcheur pour ce vin de pays AOC du Mas du Novi (85 % cinsault, 15 % carignan). Sur salades d'été et plats du sud (7,80 €).

ALCOOLS

Tobermory 10 ans

Ce superbe whisky, 46,3 ° non filtré élaboré sur l'île de Mull en Ecosse conversera plaisamment avec un moelleux au chocolat ou un havane (45 €).

