

Beaux avec un

**POMMARD, GRAND ROUGE BOURGUIGNON
À LA RÉPUTATION DE VIN CHIC ET TRADI,
PEUT SE RÉVÉLER PLUS TENDANCE QU'IL
N'Y PARAÎT. RAJEUNISSEZ-LE À TABLE...**

Texte : Karine Valentin - Photos : Laurent Rouvrais

D'un rouge profond, presque noir, Pommard accuse un bouquet intense ; floral jeune, puis cassis, musc et giboyeux. Presque violent dans sa jeunesse, il s'attendrit lorsque débarquent ses premières rides, vers 7-8 ans. Depuis peu, les pommards ont pris le pli d'un rouge qui, en gardant sa droite structure, s'affine sur des finales s'assouplissant, autorisant une consommation plus rapide qu'autrefois. Les moins structurés s'ouvrent plus jeunes, mais il faudra les décanter, car les pinots de Bourgogne ont le caractère qui change d'une minute à l'autre : un défaut pour un homme, une qualité pour Pommard...

UN VIN D'HIVER S'IL EN EST...

A l'aise sur des plats riches, il saura s'encanailler sur une cuisine moderne d'émulsion, de saveurs de sous-bois, d'épices. Millésime délicieux en ce moment, le 99 possède une belle tranche tannique et des arômes d'évolution qu'un gibier trouvera à son goût. Bécasse et faisan côté plume ; sanglier côté poil pour les Premiers Crus "Rugiens". Pommard né en 2005 adopte le soyeux d'un filet de bœuf arrosé d'une sauce aux girolles ou aux cèpes, la puissance d'un risotto à la truffe. Et les petits veinards qui ont su l'économiser le serviront ensuite sur un époisses ou un brillat-savarin. Les 2006 et 2007 provoquent une volaille dans un duel amoureux où la chair du volatile (poularde de Bresse, dinde, canard) se tend sur la rondeur du millésime. Les plus courageux serviront un poisson, comme le chef du restaurant *Auprès du clocher*, à Pommard, qui propose un sandre sauce au vin sur un Premier Cru "Les Epenots". ■

mariages... pommard

Nos coups de cœur

Domaine Parent Premier Cru "Les Chaponnières" 2007 - 31,50 €

Un vin qui garde la fraîcheur de sa jeunesse et que l'on décante pour profiter du meilleur de son fruit frais. Ouvert pour les fêtes, il composera un mariage puissant sur un pavé de bœuf rôti, mais prendra à l'élevage la belle signature des pommards classiques.

Domaine Viot-Guillemard Premier Cru "Epenots" 2008 - 36 €

Un vin construit comme un pommard, mais fin comme un volnay. Intense au nez sur un bouquet plus floral, il reste souple au palais et évolue à l'aération. Il faudra l'ouvrir une heure à l'avance, le passer en carafe et le servir sur une volaille.

Domaine Jean-Luc Joillot 2008 - 17,50 €

Le style est classique, puissant et vigoureux pour ce pommard en appellation village. Un "sans grade", mais d'une concentration remarquable, le fruit est présent et le vin concentré en matière et couleur. Sur des notes savoureuses malgré une pointe rustique, il s'ouvre sur un risotto aux champignons ou de l'agneau.

Domaine Lejeune Premier Cru "Les Argillières" 2008 - 27 €

Encore jeune et pourtant déjà très précis dans la définition de ses arômes pour l'instant sur les fleurs, le vin s'installe après décantation sur une volaille, qu'il enrobe de sa longueur pour un mariage qui s'étire dans le temps.

L'APPELLATION

La Côte de Beaune déboutonne son corsage sur un rouge somptueux, corton-charlemagne, puis sur une paire de rouges vertueux : volnay et pommard. Pour celui-ci, 60 vigneron sont sur la commune, mais au total Pommard compte 300 producteurs. Parmi les meilleurs climats, "Les Epenots" donnent des vins serrés au départ, puissants à l'arrivée, les "Rugiens" ont d'emblée force et intensité.

OÙ LE TROUVER

- Les domaines de Pommard **Quinze vigneron** vendent dans cette boutique les millésimes 1990 à 2009 au prix de la propriété et il est possible de panacher ses achats.
- Dans son restaurant **Auprès du clocher**, Jean-Christophe Moutet propose une sélection de 50 domaines. Menus de 24 € à 65 €. Fermé mardi et mercredi.
- Chez votre **caviste de quartier** qui affiche les étiquettes de vigneron choisis. En grande surface, les pommards sont peu présents, il faudra choisir des crus du négoce aux étiquettes reconnues (Bichot, Bouchard...).

Voir nos adresses en fin de journal



L'accord parfait Faisan rôti grand siècle

UN PEU CHER MAIS FACILE

PRÉPARATION : 55 MIN

CUISSON : 46 MIN

POUR 4 PERSONNES

1 belle poule faisane • 1 barde de lard • 1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre • 5 cl de matière • 30 g de beurre

POUR LA FARCE : 125 g de foies de volaille • 125 g de champignons de Paris • 50 g de foie gras mi-cuit • 100 g de lard gras frais • 1 échalote • 2 cuil. à soupe de cognac • 4 brins de persil plat • fleur de thym • sel • poivre

POUR ACCOMPAGNER : 4 pommes pink lady • 1 pot de confiture d'airelles • 40 g de beurre

PRÉCHAUFFEZ le four à th 6 (180°). Préparez la farce : nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Hachez le lard gras. Nettoyez les foies de volaille. Coupez le foie gras en dés. Pelez et hachez l'échalote et le persil. Mixez finement tous ces élé-

ments avec le cognac et le thym. Salez et poivrez, et mélangez. **GARNISSEZ** l'intérieur du faisan avec cette farce. Bridez-le (recousez l'ouverture ou fermez-la avec des piques). Salez, poivrez et enveloppez avec la barde. Ficelez. Installez le faisan dans un plat à four, parsemez de noisettes de beurre et enfournez pour 45 min. Arrosez de temps en temps lors de la cuisson. **PENDANT CE TEMPS**, pelez les pommes et coupez-les en lamelles épaisses. Faites-les dorer au beurre dans une sauteuse, environ 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

APRÈS CUISSON, mettez le faisan sur un plat préchauffé, laissez reposer sous une feuille d'aluminium. Déglacez le jus de cuisson du faisan avec 10 cl d'eau chaude, ajoutez le fond de veau et le matière. Remuez, laissez réduire 1 min à feu vif et versez en saucière. Servez avec la confiture d'airelles et les pommes.

**Numéro
exceptionnel**

Cuisine et Vins de France

Décembre - Janvier N°137 - 3,30 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

T 01068 - 137 - F - 3,30 € - RD



Dinde farcie au foie gras



Pannequet de saumon fumé



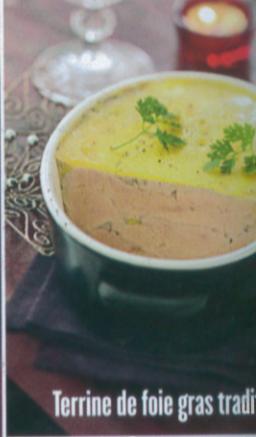
La bûche 2010

84
recettes
magiques



Pastilla au foie gras

Spécial fêtes 2010



Terrine de foie gras tradi



Faisan rôti grand sièc



Vacherin glacé choco-mar

VOS RÉVEILLONS À LA CARTE

En famille, à deux, entre copains,
budget léger, à la dernière minute...

Sortez le grand jeu !