



BIEN ACCOMPAGNER...

un tajine de poulet au citron confit

DIRECTION LE MAROC ET SA GASTRONOMIE AVEC CE PLAT SYMBOLIQUE QUI NOUS RÉUNIT AUJOURD'HUI. AU PROGRAMME : QUATRE VINS BIEN DIFFÉRENTS, DE LA JOIE ET DE LA GOURMANDISE.

Par Sophie Menut Yovanovitch. Photos Josselin Rocher.

Aujourd'hui rendez-vous est pris aux Domaines qui montent, une boutique à la fois cave, épicerie et table d'hôtes. Hugues Le Marié, directeur général du groupe et vigneron, nous reçoit dans la première née des caves à manger, inaugurée rue Cardinet dans le 17^e arrondissement à Paris. Pour nous accompagner autour de la table, Nathalie Vimar, directrice de la communication de l'hôtel George V, grande amatrice de vins et spiritueux et Vincent Ferniot, journaliste gastronomique et fondateur de la société Boco (recettes de chefs en bocal). Nous voilà prêts à nous régaler

autour d'un tajine de poulet au citron confit qu'Hugues propose à la dégustation ou à emporter. Pour accompagner ce plat aux saveurs épicées, acides et ensoleillées, nous sommes arrivés chacun tenant à la main nos espoirs d'accord parfait et pas si simples. En effet, le poulet est bon ami, mais sa sauce citronnée, l'amertume des olives qui l'accompagnent rendent la tâche ardue. Nous sommes allés chacun dans des directions bien différentes pour dénicher les pépites dans lesquelles nous croyons : Languedoc, Sud-Ouest, Loire et Corse sont au coude à coude.





LE TERROIR

Le choix de Vincent



**Menetou-Salon
Pascal et Pierre
Bourgeois,
L'enchanteresse 2019,
12 €.** 100 % sauvignon.
Ma belle-mère habite non
loin de ce domaine. Pour
moi, il représente le vin
blanc des copains, lorsqu'on
reçoit à la maison. Je ne
suis pas toujours fan du
sauvignon, mais sur ce plat
vif avec citrons et épices,
il peut apporter la tension
nécessaire. J'aurais pu
prendre un riesling jeune
pour l'amertume avec
son côté agrumes. Mon
choix est aussi un choix de
cœur: j'aime bien ce petit
domaine et c'est l'alternative
aimable aux sancerres un
peu trop travaillés parfois.

LA PUISSANCE

Le choix de Sophie



**Vin de France
Clos Canareccia,
Cuvée Sophie, 38 €.**
Biancu ghentile 33 %, vermentino
33 %, genovese 33 %. Dénichée
en Corse, cette cuvée avec laquelle
Christian rend honneur à son
épouse Sophie, sur leur domaine
d'Aleria, met en avant les cépages
endémiques de l'île et la qualité
de ses terroirs. Le vignoble est
en conversion bio. Vinifié avec
1/3 de macération pelliculaire
pendant la fermentation
alcoolique, c'est un vin de
caractère puissant et gourmand
avec une belle finale délicate, je
joue sur la possible connivence
entre la force du plat et du vin.

LA VIVACITÉ

Le choix d'Hugues



**Pays d'Oc
Famille Fabre,
L'instant rare, 11 €.**
100 % alvarinho. Mon choix est
une histoire de famille et une
originalité. Je suis également
vigneron à Carcassonne et Louis
Fabre qui dirige ce domaine
en bio dans le Languedoc m'a
toujours rapporté que c'est
mon grand-père qui lui avait
appris à vinifier. Dans la famille,
ils sont très respectueux de
l'environnement et attentifs
à la variation du climat. Pour
élaborer ce vin, ils ont choisi
un cépage qui vient d'Espagne.
Je joue sur son niveau d'acidité
extrême et sa tension. Il a un
côté très agrumes, des arômes
fins sans être trop exubérant.

LA FOUQUE

Le choix de Nathalie



**Jurançon sec
Domaine de Cinquau,
Famille Saubot,
Sensations 2017, 14,30 €.**
Gros manseng, petit
manseng et petit courbu.
J'ai été initialement partie sur
un châteauneuf-du-pape, mais
je voulais jouer la surprise sur
une appellation que l'on connaît
plus pour ces moelleux, et puis
c'est un clin d'œil à Hugues
qui m'a fait découvrir ce vin.
Je parie sur son équilibre
avec ses notes citronnées
et sa générosité pour aller
envelopper le tajine. Dans son
assemblage, le petit courbu
vient apporter de la complexité
au gros manseng avec des
arômes de citron mielleux
qui vont rappeler le plat.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

LE VERDICT

À la dégustation, nous nous régalons d'un plat riche et fort en goût. À l'ouverture des flacons, tous les vins sont plutôt en phase. Côté couleur, on passe du vin très pâle d'Hugues au mien teinté d'or liquide. Mon flacon possède richesse et puissance, avec un côté caramel épicié qui aurait bien fonctionné avec un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes ou un denti grillé. Ici, il écrase un peu le plat. Celui de Nathalie possède un nez magnifique, sans être trop

typé pour un jurançon, il rappelle presque plus un bordeaux et a un côté floral et aromatique qui soutient le plat. Le vin de Vincent possède beaucoup de douceur, de gras et un côté floral qui équilibre les épices de la recette. Avec une petite longueur sur nous, le choix d'Hugues s'avère concluant. Son vin est très sapide et frais, il répond parfaitement à la sauce et porte le plat tout au long avec sa grande acidité. Il apporte une sorte de modernité à ce grand classique.