

BON GOÛT

Les (savoureuses) alliances de Fabrice Sommier



Sommelier MOF (Meilleur Ouvrier de France) depuis plus de douze ans chez Georges Blanc (trois étoiles Michelin), à Vonnas, élu Meilleur Sommelier lors des Trophées de la Gastronomie et du Vin en 2010, Maître sommelier de l'Union de la sommellerie française, Fabrice Sommier fait désormais partager sa science de l'œnologie aux lecteurs de BON GOÛT.

Dans chaque édition du magazine, il prodigue de précieux et judicieux conseils pour vos alliances mets-vins de saison. Ce mois-ci, quelques précieux breuvages pour accompagner champignons, châtaignes et autres savoureux produits d'automne.

C'est l'heure d'éteindre les derniers barbecues, de faire reprendre le chemin des études à nos enfants : l'automne arrive et la gourmandise nous donne à nouveau rendez-vous. Mais quel bonheur, nous allons retrouver les champignons, les châtaignes, les fruits gourmands qui vont nous ravir avec des bonnes tartes aux pommes, aux poires, aux myrtilles... Le gibier va sortir du bois pour envahir, pour notre plus grand plaisir, nos assiettes.

La nature va s'habiller d'un manteau brumeux le matin et nous offrir le temps des vendanges de beaux raisins juteux et sucrés. La cuisine s'étoffe afin de nous proposer des plats plus roboratifs qui nous permettront, la bonne excuse, de résister à la baisse sensible des températures ! J'ai un faible à cette période pour les vins issus du cépage Chardonnay qui se plaisent au milieu de ces goûts d'automne. J'ai eu un vrai coup de cœur pour un vin blanc du Languedoc Roussillon sur l'appellation Limoux, qui soit dit en passant a subi un été difficile avec beaucoup de grêle : la cuvée Zéphyr de Abbotts & Delaunay du Bourguignon Laurent Delaunay sur le millésime 2010 avec un prix d'environ 18 euros. Un subtil mélange de fruits blancs et de noisette, une finale délicate avec de la puissance, passé en carafe et servi à l'aveugle, il bluffera tous vos amis.



Pour prolonger encore quelques instants les plaisirs des vacances et mettre un peu de soleil dans votre verre, direction le nord de la Corse. On va découvrir Le Patrimoine, cuvée grande Expression du domaine Gentile en millésime 2007 dont le prix avoisine les 15 euros. Ce vin issu du Nieluccio, cépage local aux arômes de fruits noirs, de maquis et de violette, nous offre la fraîche gourmandise de l'automne alliée à la richesse de l'été. J'aime ces vins généreux qui se partagent entre amis et qui ouvrent nos esprits. La découverte de ces pépites et vous les faire déguster est l'essence même de mon travail de sommelier.

Dans notre belle région, nous pourrions également nous enthousiasmer pour les crus du Beaujolais, les vins de Côte Rôtie, d'Hermitage, de Cornas...

Vous les connaissez bien et je ne peux que vous encourager à aller vers nos viticulteurs pour les redécouvrir. ~

Jean Paul Gentile

Domaine Gentile, 20217 St. Florent
Tél. 04 95 37 01 54

Abbotts & Delaunay

10 rue Lavoisier, 21700 Nuits Saint Georges
Tél. 03 80 61 46 31

> YVES CAMDEBORDE, LE MAÎTRE DES CHEFS

Charismatique jury de l'émission MasterChef, Yves Camdeborde associe son nom et sa créativité à nosbonsplatschezvous.com