

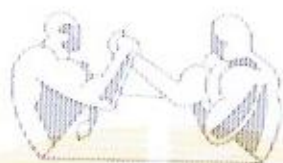


## Les vins à la fête : **Le poulet**

Là, deux possibilités. Rôti ou en sauce. Avec **un poulet rôti**, Antoine est très en verve, en rouge comme en blanc. « *J'aime beaucoup le poulet avec un blanc de terroir du Sud. Châteauneuf-du-Pape est une bonne adresse et là, j'ai une tendresse particulière pour les vieilles clairettes de la famille Ferrando au Domaine Saint-Préfert. C'est pratique, les mises ne sont faites qu'en magnums. Un autre blanc auquel on ne pense pas assez avec le poulet, c'est le beaujolais de Jean-Paul Brun au domaine des Terres dorées. Splendide. Et puisqu'on parle de beaujolais, les rouges sont de très sérieux candidats et mes préférés*

Pour **le poulet en sauce**, notre wonder-boy de la sommellerie est un peu moins disert, mais les conseils sont excellents (boire, surtout). « *Bien sûr, il y a les sauternes et les bars. Ces jours-ci, mon meilleur choix est le château-guiraud 2 simplement grandissime. Comme quoi, les petits millésimes sont pas petits pour tout le monde. Avec un poulet en sauce façon tandoori, on vide une bouteille à deux sans s'en rendre compte. En rouge, mon préféré du moment est le second vin de Haut-Brion, Le Clarence de Haut-Brion, dans le millésime 2008*

Poulet  
rôti



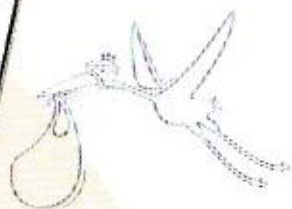
Facon  
tandoori

## Les vins à la fête : Le poulet

Là, deux possibilités. Rôti ou en sauce. Avec **un poulet rôti**, Antoine est très en verve, en rouge comme en blanc. « J'aime beaucoup le poulet avec un blanc de terroir du Sud. Châteauneuf-du-Pape est une bonne adresse et là, j'ai une tendresse particulière pour les vieilles claires de la famille Ferrando au Domaine Saint-Préfert. C'est pratique, les mises ne sont faites qu'en magnums. Un autre blanc auquel on ne pense pas assez avec le poulet, c'est le beaujolais de Jean-Paul Brun au domaine des Terres dorées. Splendide. Et puisqu'on parle de beaujolais, les rouges sont de très sérieux candidats et mes préférés sont nombreux. Le côtes-de-brouilly du Château Thivin, le côte-du-py de Jean-Marc Burgaud, les sélections parcellaires du château de Moulin-à-Vent, dont le magnifique Rochelle, le fleurie cuvée Tardive du Clos de la Roilette ou encore un vin de chez Jules Desjournes, l'interdit 2008 par exemple, une cuvée refusée à l'agrément. Ce qui ne veut pas dire que c'est mauvais, bien évidemment. »

Pour **le poulet en sauce**, notre wonder-boy de la somme est un peu moins disert, mais les conseils sont excellents (à boire, surtout). « Bien sûr, il y a les sauternes et les barons. Ces jours-ci, mon meilleur choix est le chateau-guiraud simplement grandissime. Comme quoi, les petits millésimes sont pas petits pour tout le monde. Avec un poulet en sauce, le tandoori, on vide une bouteille à deux sans s'en rendre compte. En rouge, mon préféré du moment est le second vin de Haut-Brion, Le Clarence de Haut-Brion, dans le millésime 2008, un vin plein, accessible, charmeur dont la texture désigne le terroir de graves. » Nous nous en tiendrons là pour cette fois. Ce que nous retenons surtout est le caractère inhabituel des vins d'Antoine Pétrus. Pour l'amateur, c'est un monde de savoir toutes neuves qui s'ouvre. ■ N.R.

*Poulet rôti*



*Façon tandoori*

## Les vins à la fête : **Le poulet**

Là, deux possibilités. Rôti ou en sauce. Avec **un poulet rôti**, Antoine est très en verve, en rouge comme en blanc. « *J'aime beaucoup le poulet avec un blanc de terroir du Sud. Châteauneuf-du-Pape est une bonne adresse et là, j'ai une tendresse particulière pour les vieilles claires de la famille Ferrando au Domaine Saint-Préfert. C'est pratique, les mises ne sont faites qu'en magnums. Un autre blanc auquel on ne pense pas assez avec le poulet, c'est le beaujolais de Jean-Paul Brun au domaine des Terres dorées. Splendide. Et puisqu'on parle de beaujolais, les rouges sont de très sérieux candidats et mes préférés sont nombreux. Le côtes-de-brouilly du Château Thivin, le côte-du-py de Jean-Marc Burgaud, les sélections parcellaires du château de Moulin-à-Vent, dont le magnifique Rochelle, le fleurie cuvée Tardive du Clos de la Roilette ou encore un vin de chez Jules Desjournays, l'interdit 2008 par exemple, une cuvée refusée à l'agrément. Ce qui ne veut pas dire que c'est mauvais, bien évidemment.* »

Pour **le poulet en sauce**, notre wonder-boy de la sommellerie est un peu moins disert, mais les conseils sont excellents (à boire, surtout). « *Bien sûr, il y a les sauternes et les barsacs. Ces jours-ci, mon meilleur choix est le château-guiraud 2002, simplement grandissime. Comme quoi, les petits millésimes ne sont pas petits pour tout le monde. Avec un poulet en sauce façon tandoori, on vide une bouteille à deux sans s'en rendre compte. En rouge, mon préféré du moment est le second vin de Haut-Brion, Le Clarence de Haut-Brion, dans le millésime 2008. Un vin plein, accessible, charmeur dont la texture désigne le terroir de graves.* » Nous nous en tiendrons là pour cette fois. Ce que nous retenons surtout est le caractère inhabituel des choix d'Antoine Pétrus. Pour l'amateur, c'est un monde de saveurs toutes neuves qui s'ouvre. ■ **N.R.**