



**DOMAINE PATRICK BAUDOIN**  
F49290 CHAUFONDS SUR LAYON  
Tél/Fax : 02 41 74 95 03  
domaine@patrick-baudouin.com  
RCS ANGERS 420 976 326

## Repas autour de 10 grands liquoreux

Parmi tous les événements en marge de Vinexpo 2003, s'il en est un que j'attendais avec impatience, c'est bien le dîner Sapros, annoncé comme une "symphonie en liqueurs" :

### Dix plats imaginés par le chef Henri Gagneux autour de dix vins d'exception...

...l'occasion de goûter dix harmonies magiques, un événement qui a réuni près de 130 personnes en la Maison du Pays Fronsadais.

Ne comptez pas sur moi pour classer ces 10 liquoreux entre eux... J'ai pu trouver que certains étaient mieux mis en valeur que d'autres, mais on se situe à un tel niveau de qualité qu'il me paraît saugrenu, voire mesquin, de vouloir les classer. Ce sont là dix grands vins. D'ailleurs, en les dégustant, on a assez souvent cette impression d'être en présence d'une petite oeuvre d'art.



#### LES VINS

Demiers Dégustations  
Les Vins du Mois  
Choix d'une région  
Liste des Appellations  
Les Classements Officiels

#### LES LIVRES SUR LE VIN

Plein d'idées de Cadeaux  
Présentations de livres  
Guides de vins  
DVD sur le vin

#### LES LIENS

Annuaire du Vin  
Annuaire Sites de Vignerons

#### DOSSIER CHAMPAGNE

Terroirs de Champagne  
Dégustation du Champagne  
L'Étiquette du Champagne  
Le Dosage du Champagne

#### LES ARTICLES

Vin Bio et Biodynamie  
Visites de Domaines  
Champagne Sèsoise  
Champagne Diablot-Vallois  
Antoine Arena  
Château Sociando-Mallet  
Château Haut-Marbuzet  
Denis Barraud  
Dider Michaud

#### PRATIQUE

Les Salons du Vin  
Les Verres à Vin  
La Température du Vin  
Aromes des Cépages  
La Robe du Vin  
Où est ce qu'un Vin Fermé ?  
La Minéralité du Vin  
La Réduction  
Vin et Carafe  
Bouteille entamée  
Accords Vin et Mets  
Le Decolage d'Etiquettes  
Fiches de Dégustation

#### HUMOUR

#### PHOTOS

**SAPROS** est une association de vignerons désireux de promouvoir les vins moelleux et liquoreux.

Ils partagent une certaine éthique, une volonté de n'utiliser que les moyens naturels c'est à dire la pourriture noble (*botrytis*) et le passerillage, et d'écartier tous moyens artificiels comme la chaptalisation (ajout de sucre en poudre).

Le président d'honneur, le Comte de Lur Saluces (Château d'Yquem), et les 13 membres fondateurs représentent assez bien le summum actuel de qualité des vins liquoreux.

[En savoir plus...](#)

### Fromage de tête à la rose Domaine Ostertag - Gewurztraminer Vendanges Tardives Fronholz 2000



Avec ce premier vin, on entre directement dans le vif du sujet. Il n'y a pas de faire-valoir en guise d'amuse-bouche et la barre est mise d'emblée très très haut... Déjà superbe d'équilibre, de complexité et d'harmonie, le vin est encore magnifié par le sel du fromage de tête. Le plat est en soi magnifique mais à juste un peu du mal à se hisser au niveau d'élégance du vin.

### Gelée de Saint-Jacques à la cardamome Domaine Jo Pithon - Coteaux du layon, Les 4 Villages 2001



Avant le plat, le vin paraît très retenu, il semble rechigner à s'exprimer. Sur le plat, il se révèle, les arômes iodés se complètent pour former un bel ensemble, marqué par une certaine minéralité. L'accord fonctionne merveilleusement bien mais le vin semble être loin d'exprimer tout son potentiel. Le plat, lui, est vraiment superbe.

### Flan salé aux morilles et citron confit Château de Suronde - Quarts-de-chaume 1999



A mes yeux, c'est le plus bel accord de la soirée, une superbe alliance sur les arômes citronnés, sur une acidité noble et élégante. Le sel du flan semble propulser le fabuleux Quarts de Chaume de Francis Poiré et mûchonner le citron confit avec une gorgée de vin constitue un ensemble rare. Une fusion parfaite.

Henri Gagneux est le chef-cuisinier de l'Auberge du Père Floranc à Wettolsheim en Alsace.

### Nems de porc aux épices Domaine Pierre Gaillard - Condrieu, Fleurs d'Automne 2002



L'alliance est ici recherchée sur les épices, le côté oriental. Les nombreux arômes du plat et du vin forment un véritable kaléidoscope de saveurs. Surmontant sans problème les épices, le vin domine toutefois le plat assez largement, par sa richesse et sa puissance.



### Foie gras au jus de betterave, pain d'épices, vinaigre balsamique Cru Barréjats - Sauternes 1996





Il est particulièrement sensible aux accords de sa cuisine avec les vins... (Il était auparavant chef-cuisinier du restaurant « La Petite Palette » à Neuf-Brisach.)

**Escalope de canard à la poudre d'orange et jambon de Parme**  
Château Guiraud - Sauternes 1998



On retrouve l'alliance classique foie gras / sauternes, mais cette fois sans sauce et avec un accord intéressant sur la poudre d'orange. Le vin souffre un peu de passer juste après le Cru Barréjats, il paraît bien moins puissant. Ne serait-ce que pour une question de millésime, il eût été préférable d'inverser l'ordre de passage de ces deux vins.

Classicisme. L'alliance présente des aspects assez intéressants sur la betterave mais le vin domine assez largement le plat, que ce soit au niveau de sa puissance ou de sa complexité. Le plat est beau mais travaille plus dans les subtilités.

**Escalope de foie gras mariné à la truffe blanche d'Alba**  
Domaine Marcel Deiss - Gewurztraminer Vendanges Tardives 1999



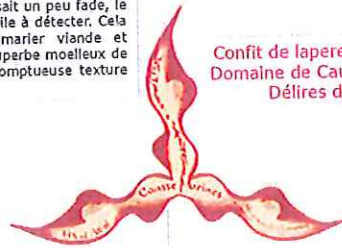
Superbe plat, tout en saveurs subtiles, en douceur, en complexité. Le vin s'exprime lui aussi dans le registre de la délicatesse, mais semble très légèrement dominé par le plat. Le pain noir allemand semble gommer une partie de la complexité subtile de ce vin.

**Tajine d'agneau au gingembre**  
Domaine Patrick Baudouin - Coteaux du layon, Grains Nobles 1999



L'alliance était recherchée sur le côté oriental du plat. Il faut reconnaître que c'est l'accord qui a le moins bien fonctionné de la soirée. Le plat paraissait un peu fade, le gingembre était notamment bien difficile à détecter. Cela ne signifie pas pour autant que marier viande et liquoreux soit plus hasardeux car le superbe moelleux de la viande s'alliait parfaitement à la somptueuse texture du vin.

**Confit de lapereau au coing et épices**  
Domaine de Causse Marines - Gaillac, Délires d'Automne 2001



Le moteur de l'accord est ici le coing. Le vin de Patrice Lescarret est un véritable panier de fruits confits, abricot et coing en première ligne, une superbe friandise à la texture assez épaisse. L'accord fonctionne bien mais le coing semble trop important dans le plat, qui paraît dès lors moins équilibré que le vin. A noter que ce magnifique Délires d'Automne, dont l'étiquette s'enroule gracieusement autour de la bouteille, est passerillé à 50%.

**Tchina au chocolat amer**  
Domaine de la Bongran - Mâcon, Cuvée Botrytis 2000



Pour conclure, ce dessert nous proposait l'alliance avec le chocolat, accord qui m'a toujours semblé assez délicat. Sans être totalement convaincu, il faut reconnaître que le vin de Jean Thévenet apportait une fraîcheur bienvenue en cette fin de repas. C'est un beau vin, tout en délicatesse.

Comme le prouve ce repas, les deux meilleurs catalyseurs pour faire rebondir les vins liquoreux sont les épices (légers) et surtout le sel. Le réflexe de réserver les vins liquoreux pour les desserts est terriblement réducteur car la confrontation se réduit trop souvent à une compétition au niveau du sucre, alors que ces vins (quand ils sont bien faits...) ont beaucoup plus à exprimer, une véritable palette de saveurs et d'arômes.

La formule de cette soirée, en tout cas, me paraît excellente. J'aurais peut-être tendance à mettre moins de plats pour avoir un ensemble encore plus percutant et j'essaierais sans doute d'aérer les vins: Sans utiliser une centaine de carafes, un simple transvasement, deux heures avant le repas, aurait sans doute été bénéfique.

Ce fut un très beau repas, une expérience assez unique. Incontestablement une réussite.

Remi Loisel - Juin 2003

