

BISTROT

+ NOS FICHES : LES PÂTES DE BASE

Éric Guérin
a bien plus
qu'un grain
(de riz)...



Raviolis épinards et ricotta, vite à table !



Hé, la pizza, on n'y résiste pas



63 recettes faciles
et ultra gourmandes

BAUER
MEDIA
FRANCE

M 02179 - 7 - F - 3,50 € - RD



C'EST ENCORE MEILLEUR AVEC LE SOURIRE...

BISTROT

Miss Tchín-Tchin

Cap sur les îles

Début du compte à rebours ! Alors, on part où cet été ? Ça surfe sur la toile, grand débat autour de la table. Pendant ce temps, on prend de l'avance, destination les îles, histoire d'initier notre palais à d'autres nectars souvent inconnus ? Qui sait ? Cela donnera peut-être une idée de destination finale ! *Par Aline Blin*

Sardaigne

Alessandro Detorri se destinait à l'économie, aux chiffres, mais les liens du sang ont pris le dessus. C'est l'œuvre de son grand-père et de son père Paolo, toujours en activité, qu'il poursuivra finalement. Situé au nord-ouest de la Sardaigne, à Sennori, dans la région de Sassari, le domaine familial s'étend sur 33 hectares, et certaines de ses parcelles comptent encore des pieds de vignes centenaires. Le vin est roi au pays Detorri. C'est le terroir qui s'exprime avec l'idée de la transmission pour les générations futures. Avec le Renosu bianco, vin blanc à base de vermentino et de moscato, on est dans la simplicité. Il n'est pas représentatif des vins complexes du domaine et idéal pour l'apéritif ou sur une salade de fruits. On peut être surpris par sa légère touche sucrée, très agréable.

Tenute Detorri, Renosu bianco.

Prix public : 15 € TTC la bouteille de 75 cl.

Santorin

Le poète Virgile écrivait qu'il « serait plus facile de compter les grains de sable de la mer que d'énumérer tous les crus grecs ». Des vins considérés comme hautement prestigieux jusqu'au Moyen Âge.

Sur l'île de Santorin, on fait le détour par Gaia Wines pour y déguster l'assyrτικο Wild Ferment. L'assyrτικο, l'un des huit cépages blancs autochtones, est vinifié au domaine Gaia avec des levures sauvages. Seules les barriques donnant le meilleur du cépage sont conservées. Ce vin fruité et structuré réserve une palette aromatique riche et dépayssante. Une viande blanche ou un fromage : on trouvera aisément le plat qui lui convient. À carafier une demi-heure avant de le servir !

Gaia, assyrτικο Wild Ferment 2014.

Prix public : 19,95 € TTC la bouteille.

Porquerolles

Après avoir foulé le sable blanc et brassé l'eau transparente de Porquerolles, cap sur l'un des trois domaines viticoles de l'île, le domaine de La Courtade. Laurent Vidal, le propriétaire, conduit avec exigence le vignoble familial de 34 hectares dans le respect de l'île. Il produit des vins issus de l'agriculture biologique, notamment la cuvée La Courtade rosé. Comme tous les vins de l'endroit,

ce vin est classé en AOC

côtes-de-provence, mais il se distingue des autres nectars de la région ! Air salin, quand tu nous tiens ! Relevant d'un assemblage de 90 % de mourvèdre et de 10 % de grenache, ce rosé peut même

se conserver. Sa robe est pâle, saumonée, transparente, comme la mer qui entoure l'île. Une belle puissance apte à résister aux croûtons de rouille dans la bouillabaisse estivale. Il faudra attendre mai pour déguster le millésime 2014.

La Courtade rosé 2012.

Prix public : 14,60 € TTC la bouteille de 75 cl.



Pour les curieux

- La vigne fut implantée sur l'île de Porquerolles, initialement non pas pour y produire du vin rosé mais pour faire barrage aux incendies de forêt.
- Ténérife est l'île la plus étendue (2 034 km²) et aussi la plus élevée puisque le Teide, un volcan actif situé en son centre, culmine à 3 718 m. Il est donc considéré comme « le plus haut sommet d'Espagne ».

Corse

Dans cette région de Calvi – AOC corse-calvi –, la famille Acquaviva cultive 35 hectares répartis sur 15 parcelles à 8 km de la mer, au pied du Monte Grossu (2 000 m d'altitude). En Balagne, le climat est très contrasté. Sec et venteux, il permet néanmoins de limiter les traitements.

Chaque cépage est planté sur le sol le plus adapté pour pouvoir ainsi le sublimer. Le raisin blanc vermentino constitue 100 % de la cuvée Pumonte. Cultivé sur des sols aérés, il résiste aux sécheresses.

On est sur un vin ample et gras réhaussé de notes florales. Difficile de le comparer à un blanc du continent. À déguster avec une langouste grillée au barbecue.

Domaine d'Alzipratu, cuvée Pumonte blanc 2013.

Prix public : 19 € TTC la bouteille.

Sicile

Legato en italien signifie « lié ». L'histoire de deux familles de vigneron, l'une originaire de Lombardie et l'autre de Marsala, en Sicile. Unies dans un seul but : produire des vins élégants, modernes en utilisant uniquement les cépages locaux et démontrer ainsi à tous ce que cette île peut produire de mieux. Le nero d'avola, cépage noir qui tient son nom de la ville d'Avola, située près de Syracuse, à l'est de la Sicile, est le plus réputé de la région. Son acidité permet aux vins de vieillir dans de bonnes conditions. Le Legato nero d'avola surprend par sa couleur rouge rubis intense. On l'imagine puissant et c'est un vin léger et parfaitement équilibré qui se présente. Il faut dire que la peau du nero d'avola est fine, ce qui diminue les tanins. À accompagner d'une bonne pizza ou de penne au jambon de Parme.

Legato, nero d'avola.
Prix public : 15 € TTC la bouteille de 75 cl.

Corse

Patrimonio, l'une des deux grandes appellations corse avec Ajaccio, se situe au pied du cap Corse. C'est le nom de cette cuvée constituée à 100 % de nielluciu, cépage noir présent en Corse depuis plusieurs siècles. Chez les Leccia, la vigne est une affaire de famille depuis 1900. Les 13 hectares du domaine, sur la commune de Pogghju-d'Oletta, sont labourés et exempts de désherbants ou pesticides. Pour cause : ils ont choisi de poursuivre une agriculture biologique. La vendange est faite manuellement, à pleine maturité, ce qui donne au vin un nez très expressif de fruits noirs, bien mûrs en bouche avec quelques touches de cacao, de pruneau. On évite de le boire trop frais. Mieux vaut le servir à 16 °C et le carafier quelques heures avant le repas. Obélix aurait été ravi de croquer dans son sanglier avec !

Domaine Leccia, patrimoine.
Prix public : 18 € TTC la bouteille.



Ténérife

Les neuf hectares du domaine Suertes del Marqués se situent entre 350 et 700 m d'altitude, sur les pentes volcaniques du nord de Ténérife (îles Canaries). Chaque parcelle est vinifiée séparément pour personnaliser les cuvées. Sur un peu plus de 2 hectares, Jonatan Garcia Lima et Roberto Santana, fondateurs du domaine en 2006, ont planté du listan noir (listan negro), cépage autochtone des îles Canaries. Les pieds de vignes sont âgés de 8 à 110 ans et cultivés en cordons tressés de plusieurs mètres. Cela vaut le détour ! La Solana, vin rouge d'appellation val de la rotava, est une cuvée monocépage issue de cette parcelle. D'une couleur rubis foncé, elle a un nez riche et surprenant. Un vin finalement facile à boire, on en redemande ! Du bœuf, des champignons et le tour est joué.

Suertes del Marqués, La Solana 2011.
Prix public : 15,60 € TTC la bouteille.



Toutes les adresses p. 119.