



## SPECIAL VINS

### LES CONSEILS DE PIERRE BÉROT, DES CAVES TAILLEVENT

# DU BON USAGE DES FLACONS

*Au réveillon, chacun fait ce qui lui plaît. Mais quelques règles basiques permettront aux convives d'augmenter leur plaisir*

**Après vingt ans de maison,** Pierre Bérot, directeur du département vin de Taillevent, navigue dans le paysage viticole français avec une gourmandise intacte. Preuve que l'usage pondéré des meilleurs crus n'entame pas le bon fonctionnement des neurotransmetteurs. A la veille des fêtes de fin d'année, les Caves Taillevent se sont installées dans un nouvel écrin rue du Faubourg-Saint-Honoré à Paris, leur permettant de mettre en valeur les trésors de leurs fantastiques stocks auprès d'une clientèle qui ne connaît pas les fins de mois difficiles. A cette occasion, Pierre Bérot s'est plongé dans son livre de caves pour en tirer quelques pépites dignes de figurer à un repas de réveillon idéal. « La notion de fête est toujours associée au champagne, explique-t-il. Mais peu nombreux sont ceux qui se dirigent vers cette appellation pour accompagner un plat au cours du repas. Ce sont pourtant de grands vins de gastronomie. Si un client me réclame un Clos des Goisses ou un champagne Salon, il s'agit forcément d'un initié. Les vieux millésimes un peu évolués partent toutefois plus facilement en fin d'année. Notre rôle consiste à aiguiller les clients vers des crus ou des appellations qu'ils ne connaissent pas forcément tout en respectant leur goût pour tel ou tel type de vin. Mais quand quelqu'un pousse la porte de la cave pour acheter une grande bouteille, neuf fois sur dix son choix se porte sur un bordeaux. »

**Les Caves Taillevent,** 228, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris (8<sup>e</sup>).  
Tél. 01-45-61-14-09. [www.taillevent.com](http://www.taillevent.com)

## LA SÉLECTION EN FONCTION DU TYPE DE PLAT

### CHAMPAGNES SUR L'ENTRÉE OU UN APERITIF GOURMAND

Oubliez chips et cacahuètes si vous voulez découvrir les arômes du champagne. Toasts aux rillettes de sardine et gougères au fromage constituent de bons basiques.



Jean-Louis Vergnon "Conversation" grand cru : 28 € - [Jacquesson] brut millésime 2002 : 72 € - Salon "Le Mesnil" blanc de blancs 1997 : 420 €

### VINS BLANCS SUR DES SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES DÉGLACÉES AU CITRON VERT

Les notes minérales (pierre à fusil, silex) des grands blancs de Loire et d'Alsace forment un accord naturel avec les meilleurs produits de la mer : langoustine, Saint-Jacques, homard, bar, sole...  
Domaine Guiberteau (saumur) "Clos des Carmes" 2009 : 47 € - Domaine Raveneau (chablis 1<sup>er</sup> cru) "Montmains" 2009 : 63 € - Didier Dagueneau (sancerre) "Les Monts Damnés" 2010 : 129 € - Domaine Trimbach (riesling) "Clos Sainte Hune" 2007 : 176 €

### VINS ROUGES SUR UNE POULARDE DE BRESSE DEMI-DEUIL

La finesse de tanin des grands bourgognes et leur subtilité aromatique

réclament des viandes douces. Une viande rouge pour les millésimes jeunes, une volaille rôtie ou des bécasses pour les millésimes les plus anciens.  
Domaine Jean-Marc Vincent (santenay) 2009 : 33 € - Domaine Roblet-Monnot (volnay) "Les Brouillards" 2006 : 71 € - Domaine Armand Rousseau (gevreychambertin 1<sup>er</sup> cru) 2007 : 109 € - Domaine Groffier Pères & Fils (chambolle-musigny) "Les Sentiers" 2000

### VINS ROUGES SUR UN GIGOT DE SEPT HEURES OU UNE CÔTE DE BŒUF

En fonction de leur caractère plus ou moins suave, vous accorderez les grands bordeaux avec un classique une côte de bœuf, un carré d'agneau, un jarret de veau braisé, un magret de canard.  
Haut-Bailly (pessac-léognan) 1986 : 188 € - Domaine Pontet-Canet (pauillac) 2004 : 123 € - Troplong-Mondot (saint-émilion) 2004 : 74 € - Phelan-Ségur (saint-estèphe) 2006 : 59 € - Château des Eyrans (margaux) 2010 : 48 €

### VINS ROUGES SUR DU GIBIER (CHEVREUIL) OU UN PLAT EN SAUCE (CIVET, CANARD AU SANG)

Le bouquet riche et généreux des vins de la vallée du Rhône en fait les complices du gibier à poil et du canard au sang.  
Domaine François Villard (saint-joseph) "Reffet" 2009 : 42 € - Domaine Michel & Stéphane Ogier (côte rôtie) "Réserve du Domaine" 2009 : 72 € - Domaine Gangloff (côte rôtie) "La Sereine Noire" 2010 : 142 € - Domaine Jean-Louis Chave (hermitage) 2007 : 201 €

### FROMAGE

Pour clore un repas de réveillon, sélectionnez un seul type de fromage. Si vous voulez faire faire une vraie découverte à vos invités, choisissez un vieux comté et un vin jaune du Jura. L'association fonctionne très bien aussi avec un vieux champagne type Krug.  
Domaine Jean Macle (château-chalon) 2004 : 74 €

**Avec un gigot d'agneau, mieux vaut privilégier un bordeaux**



**Pierre Bérot,** directeur du département vin des caves Taillevent