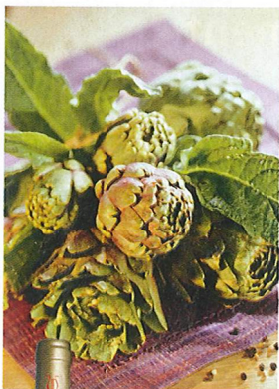


# L'accord minute

## d'Olivier Poussier

**SUR  
L'ARTICHAUT,  
SERVEZ  
UN BLANC**

**OLIVIER POUSSIER**  
EST MEILLEUR SOMMELIER  
DU MONDE 2000.



**ARTICHAUTS  
EN BARIGOULE ET  
CÔTES DE PROVENCE  
CLARENDON 2007 DU  
DOMAINE DE GAVOTY**

Ce vin épuré épousera à merveille la minéralité de cette recette méridionale.

L'artichaut fait partie de ces légumes délicats à accommoder avec le vin. Originaire du bassin méditerranéen, il est pourvu d'une forte teneur en éléments minéraux. Souvent servi seul, en salade ou en soupe, il est aussi employé comme accompagnement ou garniture de viande.

Imaginez ce qu'un vin rouge, compagnon idéal d'une viande rouge, subit au contact de l'artichaut... Son côté ferreux et son amertume contrarient le cru, gommant sa complexité et son expression en bouche. C'est une catastrophe ! Le premier commandement qui s'impose donc à l'amateur consiste à toujours servir l'artichaut avec un vin blanc.

### Du blanc, rien que du blanc

Premier exemple : le simple cœur d'artichaut poché. Servi avec une vinaigrette aux herbes, il doit être accompagné d'un blanc incisif et pointu. Cet accord s'appuie sur deux points. Le blanc doit être capable d'aller chercher le côté ferreux de l'artichaut et son joli support acide doit résister à la vinaigrette. Il faut donc rechercher des vins jeunes, plutôt

et-Maine du domaine de la Chauvinière. Jérémie Huchet y élabore une belle cuvée Granit de Château-Thébaud. Le millésime 2010 délivre une tension minérale et saline appropriée au plat.

Le cépage sylvaner offre une alternative intéressante. Je vous recommande le sylvaner Grand A du Petit Léon du domaine Roland Schmitt, en 2008. Sa parcelle de sylvaner est plantée sur le terroir du grand cru Altenberg de Bergbieten. De haute volée, cette cuvée brille par son fruité et sa précision cristalline.

Pour les artichauts en barigoule, privilégiez le petit violet de Provence au traditionnel camus de Bretagne. Ail, persil, jambon et chapelure apportent leurs propres saveurs à cette recette sudiste. Optez alors pour un blanc méridional, issu d'un cépage générant des vins épurés, minéraux. À l'image de la clairette, de l'ugni et du rolle en Provence, du carignan blanc en Languedoc, ou du grenache blanc et du maccabeu en Roussillon. Parmi toutes ces possibilités, ouvrez un côtes-de-provence blanc du domaine de Gavoty via sa cuvée Clarendon 2007. Issu du terroir de Cabasse, ce rolle est né sur un sol argilo-calcaire. D'une très belle allonge, ce vin y a puisé ses arômes d'amande, de miel et minéraux qui révèlent l'artichaut.

### Truffes noires sans vin rouge

Dans une soupe d'artichaut aux truffes, plat fétiche de Guy Savoy, la présence de truffes noires apporte un côté tertiaire (humus), mais l'artichaut n'est pas pour autant effacé, il conserve son amertume et son austérité.

En toute logique, la truffe appellerait un rouge. Mais c'est bien un blanc qui résistera le mieux aux saveurs et à la persistance de l'artichaut. Il doit être d'un certain âge pour rivaliser avec le goût de la truffe. Dirigez-vous vers un blanc rhodanien, tel un hermitage, ou une personnalité plus méridionale avec un châteauneuf-du-pape blanc d'une quinzaine d'années. Un vieux millésime de château Simone (Palette) serait l'apothéose ! ■