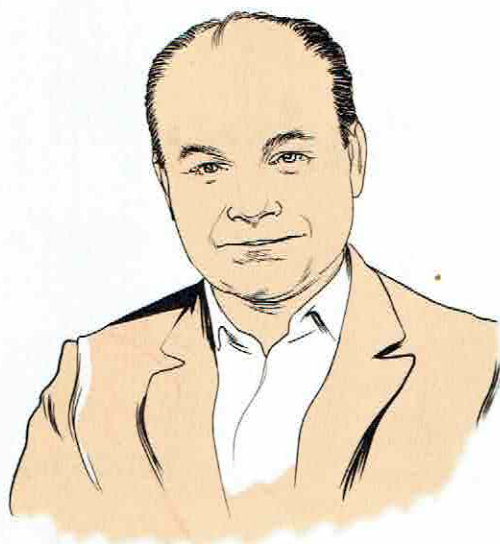


Accord minute



« Avec la fameuse quenelle André Terrail, l'ampleur naturelle du saint-aubin de Pierre-Yves Morey-Colin sera parfaite »

Par Olivier Poussier
Meilleur sommelier
du monde 2000

Les quenelles Avec elles, les blancs sont légitimes

Les quenelles sont une spécialité de la cuisine lyonnaise, mais elles font aussi partie des standards de la cuisine alsacienne. Elles sont confectionnées à partir de farine, de mie de pain ou de semoule agrémentée de chair de volaille, de veau ou de poisson de rivière, voire de foie comme en Alsace. Quelle que soit la recette, elles sont nappées de différentes sauces et parfois gratinées.

UN COMPROMIS ENTRE GRAS ET ACIDITÉ

Pour moi, les quenelles représentent un excellent souvenir. J'ai en effet travaillé quatre ans à *La Tour d'Argent* à Paris, où étaient servies les délicieuses quenelles André Terrail, hommage au propriétaire qui obtint les fameuses trois étoiles Michelin en 1933. Ces quenelles étaient confectionnées à base de brochet, garnies d'une duxelles de champignons et nappées d'une sauce crémée au Noilly Prat et fumet de poisson. Elles étaient ensuite passées à la salamandre pour offrir un visuel gratiné.

Pour s'accorder avec une telle préparation, un vin blanc est légitime. Il peut provenir de différentes régions, mais doit offrir un bon compromis entre gras et acidité. Comme la duxelles de champignons apporte une touche de sous-bois, ce blanc peut avoir quelques années afin d'aller dans le sens des arômes et des saveurs du plat. Aussi je vous propose le saint-aubin

1^{er} cru En Rémyilly 2014 de Pierre-Yves Colin-Morey, l'un des plus vastes Premiers crus en superficie, joliment placé au-dessus du Grand cru Montrachet. Son ampleur naturelle, amplifiée par le gras du millésime 2015, et la sapidité livrée par ce vigneron en font un vin idéal, avec une juste patine du temps et un boisé toujours discret car les demi-muids sont privilégiés au domaine.

Comme alternative, je vous suggère une autre expression bourguignonne avec le pouilly-fuissé Les Birbettes 2012 du château des Rontets. Le choix du millésime 2012 est volontaire : la belle oxydation ménagée confère à ce blanc la complexité nécessaire pour tutoyer les saveurs du Noilly Prat et du champignon. Cette parcelle d'un hectare met en évidence les vieilles vignes de chardonnay, dont les plus âgées datent de 1920. Claire et Fabio Montrasi transcendent ce vin par une vinification millimétrée.

UNE ROUSSETTE DE BELLE TENSION

Sur les quenelles de brochet sauce Nantua, un beurre d'écrevisse vient apporter ses saveurs particulières. L'association peut ici être dirigée sur un aspect régional, il y a de nombreuses possibilités dans le vignoble savoyard. Je vous recommande par exemple la belle roussette de Savoie Baron Decouz 2018 du domaine La Combe des Grand'Vignes. Denis et Didier Berthollier élaborent des vins très précis, leurs jacquères sont ciselées mais la roussette possède une largeur et une épice supplémentaires, tout en conservant une belle tension finale. Elle formera un très bel accord.

