

LES VINS D'ETE (MAIS AVEC QUOI?)

L'été des libertés et des légèretés est de retour. Avec lui, nos envies de neuf. Nous avons demandé à Christian Flacelière, vrai savant des goûts et des alliances inventives, aussi ouvert que curieux et généreux, dégustateur d'exception, de rassembler quelques fins palais dans le Laboratoire de *Bon Vivant*. Il raconte leurs découvertes

AVEC DES SARDINES GRILLÉES

Sous peine de se fâcher avec les voisins, on ne peut faire griller les sardines qu'au barbecue et quand il n'y a pas de vent. Mais la sardine est un poisson goûteux qui n'a pas à rougir de la comparaison avec un turbot ou un bar de ligne. Grasse, la sardine ? Moins qu'un steak. Le premier vin, un coteaux-d'aix rosé déclenche l'enthousiasme. Il y a une rondeur qui enrobe le poisson, le caresse dans le sens de l'écaille. Magnifique, on entend la mer. Les choses se gâtent avec un filet de citron. Le poisson n'est pas incommodé, cette pointe d'acidité apporte de la fraîcheur. Mais le vin se trouve mal. L'alcool ressort. Des sensations acidulées apparaissent que l'on n'avait pas vues avant.

Appelée à la rescousse, la cuvée spéciale du même vin s'en sort mieux par sa puissance mais le vin est meilleur que le mariage avec le plat. Le bandol blanc résiste plus longtemps. Le citron ne réussit pas à lui tordre le cou. L'iode ne lui fait pas peur. Pourtant le mariage manque de légèreté, une sensation d'empilage probablement due à l'alcool du vin sur le gras de la sardine. Le coteaux-d'aix l'emporte à l'unanimité à condition de jeter le citron.

Les vins goûtés :

- Coteaux-d'aix rosé 2007. Château Calissanne.
- Coteaux-d'aix rosé 2007. Château Calissanne Clos Victoire.
- Bandol blanc 2006. Domaine de la Bégude.



Bandol blanc 2006, domaine de la Bégude. 20 € au domaine