



# Frissons



# Bachiques



## Émotions d'été :



**Mehdi Moutier.**  
Caviste

Natif d'Honfleur, cité des artistes aussi dégingandée que pittoresque qui n'a cessé d'influer sur sa perception du beau, Mehdi Moutier, épicurien dans l'âme, est caviste depuis 2001. Les démons de Bacchus ont saisi ce Normand de souche depuis maintenant quinze millésimes, dont la moitié à parcourir le vignoble. Il se fait aujourd'hui une joie de partager avec les lecteurs du Frisson esthétique, sa dévorante passion entièrement vouée au culte du vin et promet de ne point manier le langage d'expert.

Pour lui, la dégustation est un plaisir, où l'expérience du beau s'épanouit de manière sublime dans l'amitié partagée.

Mon premier frisson s'oriente vers un très beau vin de pays du jardin de la France cépage Cabernet – Franc provenant des terroirs de Chavignol et vinifié de mains de maître par la maison Henri Bourgeois en 2005. Vin de soif joliment baptisé Petit Bourgeois, friand et gourmand, il développe d'harmonieuses notes de fruits rouges (fraise, groseille, cerise) ainsi qu'une belle fraîcheur en bouche. La finale se révèle de belle longueur sur des notes épicées (poivre). Ce vin au fruité charmeur se déguste à 16°C sur des volailles au four, voire d'autres viandes blanches. Prix caviste : 7.50 €

Mon second frisson s'appelle Château ROULLET 2001, cet élégant Canon-Fronsac propriété des vignobles DORNEAU est constitué de Merlot à 85%. Ce séduisant grand Bordeaux développe au nez de délicats arômes de fruits rouges, la bouche ample et charnue révèle à l'attaque, une sensuelle note de vanille que son élevage en barrique de seize mois ne cesse de souligner. La finale nous réserve des notes chaudes de moka, de toasté et de grillé. Ce vin savoureux et équilibré accompagnera des plats de caractère (civet de gibier, viande rouge, agneau de lait, gigot), fromages. Prix caviste : 13.20 €

Mon dernier frisson, je le dois au Château COUHINS 2002 crû classé de Pessac-Léognan racheté en 1970 par André LURTON ; ce dernier entreprit de planter des parcelles de Merlot et de Cabernet Sauvignon disparus du crû depuis le 14<sup>e</sup> siècle. Ce 3<sup>e</sup> millésime en rouge du domaine, extraordinairement savoureux, charnu et fruité est une merveille. Sa robe grenat profond, son nez de cassis, de mûre et d'amande grillée ainsi que sa bouche fraîche constituée de tannins fins et soyeux font de ce vin un Pessac de grand style. Ce grand Pessac – Léognan atteindra son apogée dès 2008 et s'accordera avec une large palette de plats, à condition de le mettre en carafe à 16°C pendant une heure et demie. Prix caviste : 25.60 €

fin d'achever ce plaisant exercice d'écriture, je vous suggère simplement que les plus belles émotions sont aussi celles que l'on déguste patiemment et avec modération.

**Cave et Terroir - Jamard**  
4 rue du 80<sup>e</sup> et 136<sup>e</sup> Territorial  
50000 Saint-Lô  
02 33 57 12 70

