

Régat

n°35 juin, juillet & août 2010 * 3,90 €
TOUS LES PLAISIRS DE LA TABLE

Régat

60
RECETTES
PLEIN
SOLEIL

Les tomates
ont le goût
de l'été

aux petits légumes,
aux parfums du Sud,
caramélisées...

10 nouvelles
recettes de
grandes salades

herbes et fleurs,
poulet mariné, pastèque
mozzarella...

*Tomates cerise
déguisées
à la japonaise*

LE MEILLEUR
PAN BAGNAT

LES DESSERTS DE DAVID ZUDDAS
CHEF ROCK'N ROLL À DIJON

CRUMBLE AU CASSIS, PANNA COTTA À L'ANIS...

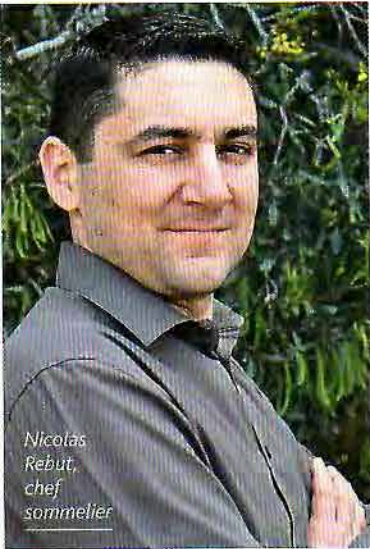
REL. 4,40 € / UK. 4,40 € / CH. 7,80 CHF / ESP. 5,20 € / CR. 5,20 € /
IT. 5,20 € / PORT. 6,35 € / MAL. 4,50 MAD / DOM. 5,00 F / 4,80 F /
TOK. 5,00 ¥ / CANADA 7,50 \$ CA / ETATS-UNIS 6,95 USD /
D. 5,20 € / TDK. 7,50 TWD / imprimé en Italie - Printed in Italy

T 01664 - 35 - F : 3,90 € - RD



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.





Nicolas Rebut, chef sommelier

Les vins de l'île de beauté

Pour cet apéritif de goût et de caractère, le Bar 228 du palace parisien Le Meurice vous emmène à la découverte du vignoble corse. Un moment magique grâce à la sélection de vins de Nicolas Rebut magnifiée par les élégantes bouchées de Yannick Alléno.

AOC PATRIMONIO BLANC 2008, DOMAINE D'E CROCE YVES LECCIA (22 €)

Connu sous le nom de rolle – en fait un proche cousin –, le cépage vermentino a la particularité d'apporter une grande minéralité aux vins blancs. Mais pas seulement, comme le montre la belle intensité aromatique de ce vin aux notes de poire, de fleurs blanches et d'aubépine. Une palette aromatique, qui s'intensifie avec un peu d'aération tout en gardant sa fraîcheur. Enfin, la bouche harmonieuse se distingue par sa rondeur, sa pureté et sa longueur portée par une touche de poivre blanc.



L'ACCORD TROIS ÉTOILES : cassolette de langoustines à la fondue de petit pois, crème d'oignons doux et pâtes à l'encre.

D'un côté un vin complexe, et de l'autre un plat d'été élégant et délicat : le petit pois comme l'oignon doux viennent renforcer la fraîcheur de l'accord et laissent le palais frais, iodé et parfumé. Et, bien sûr, dans cette harmonie, la langoustine est un vrai régal !

L'ACCORD POUR LES DÉBUTANTS : des pâtes aux fruits de mer.

AOC PATRIMONIO CUVÉE OSÉ ROSÉ 2009, DOMAINE D'E CROCE YVES LECCIA (13 €)

Quelques mots sur le cépage niellucciu. Il vient de *niello*, qui veut dire noir, et est appelé « san giovese » en Toscane. C'est un cépage rustique qui apporte de la charpente et du gras lorsqu'il entre dans des assemblages. Pour cette cuvée de rosé de saignée, il fait cavalier seul avec un nez flatteur, frais et une belle intensité aromatique de petits fruits rouges. La bouche est franche, puissante, ronde, avec une finale vive sur des notes épicées douces.



L'ACCORD TROIS ÉTOILES : morceau épais de saint-pierre rôti à l'avocat, feuilles de romaine farcies au riz parfumé, raisins blonds au curry.

La vinosité de cette cuvée offre une belle convergence à la texture du saint-pierre, comme sa fraîcheur donne parfaitement le change aux épices. On veillera à la servir frais et non glacé, c'est-à-dire à 8 °C.

L'ACCORD POUR LES DÉBUTANTS : une tapenade sur pain grillé.

AOC CORSE CALVI FIUME SECCU ROUGE 2008, DOMAINE D'ALZIPRATU PIERRE ACQUAVIVA (9 €)

Nous sommes en Balagne, à quelques kilomètres de Calvi, où ce vigneron prometteur propose des vins dotés d'une forte identité. Cette cuvée est issue d'un assemblage de niellucciu, de grenache et de sciacarellu, un cépage local reconnaissable par son bouquet poivré. Elle offre un nez subtil d'arômes de fruits rouges mûrs, d'épices, d'olives noires, de garrigue et de réglisse. En bouche, elle se montre harmonieuse avec une belle structure tannique et soyeuse.



L'ACCORD TROIS ÉTOILES : flanchet de veau confit au jus, asperges de France aux olives, oignons croustillants et persil.

Un duo gourmand. Le vin se glisse délicatement sur la texture moelleuse du veau tandis que les condiments convergent à merveille sur les arômes d'olives et de garrigue. Le persil vient en contrepoint soutenir le côté frais du vin qui laisse une bouche légère et savoureuse.

L'ACCORD POUR LES DÉBUTANTS : un navarin de veau.

AOC MUSCAT DU CAP CORSE CUVÉE 2008, DOMAINE GENTILE (17 €)

À la pointe nord de l'île de Beauté, le vignoble suspendu en terrasses et complanté en muscat à petits grains produit un nectar à la robe jaune or dorée aux reflets brillants, au premier nez net et aromatique. Après aération, les notes explosives de fruits jaunes acidulés, de coing, d'agrumes, de pêche et de vanille ravissent le palais. L'attaque en bouche est souple et l'équilibre parfait entre le sucre et l'acidité. C'est un vin moelleux, remarquable par sa droiture, sa persistance et sa suavité.



L'ACCORD TROIS ÉTOILES : émincé de poire doucement cuite au four, caramel filé et glacé aux noix de pécan.

Avec ce dessert très peu sucré, le muscat exprime pleinement sa fraîcheur, sa précision et sa complexité. On apprécie aussi que le caramel et la noix de pécan convergent avec ses arômes empyreumatiques, notes toastées et grillées.

L'ACCORD POUR LES DÉBUTANTS : soupe de pêches et glace vanille.

ALLEZ-Y !

La dégustation des vins de l'île de Beauté s'est déroulée le 3 juin 2010 au Bar 228 de l'hôtel Le Meurice, à Paris.

Vous pouvez vous inscrire au prochain apéritif œnologique du Meurice – les « coups de cœur » de Nicolas Rebut – qui aura lieu le 9 septembre.

Pour vous inscrire et/ou pour commander des vins, voir nos adresses page 130.

Sur cette île de toute Beauté, les paysages sont à couper le souffle et les vins, à tomber par terre. Au cap Corse, les noms de grands vigneron naviguent depuis fort longtemps sur les flôts bleus de la Méditerranée. Rencontre avec deux princes de la vigne.

Coup double en Corse

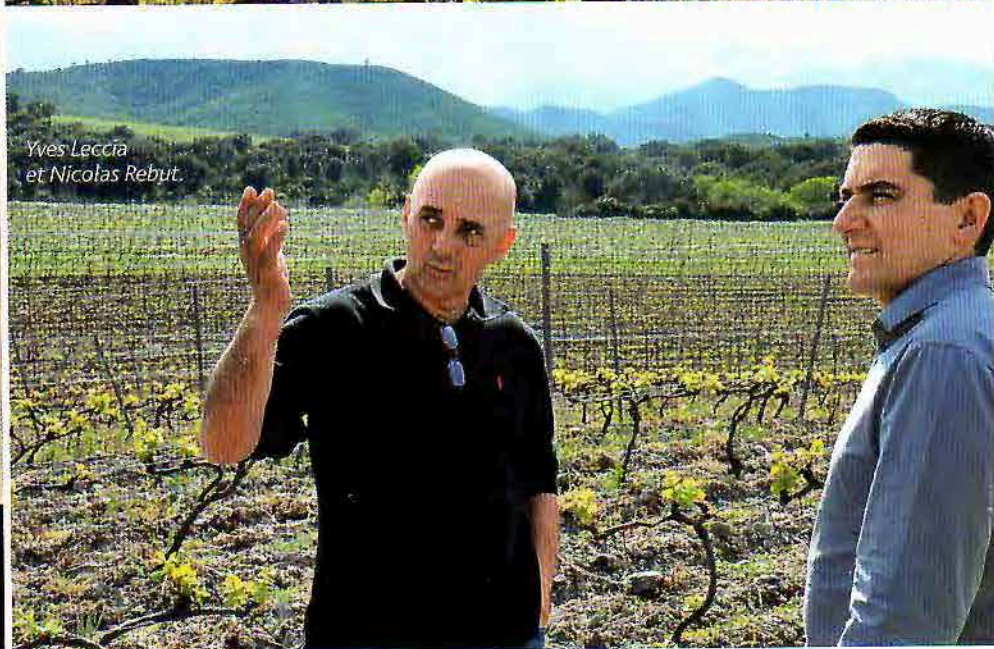
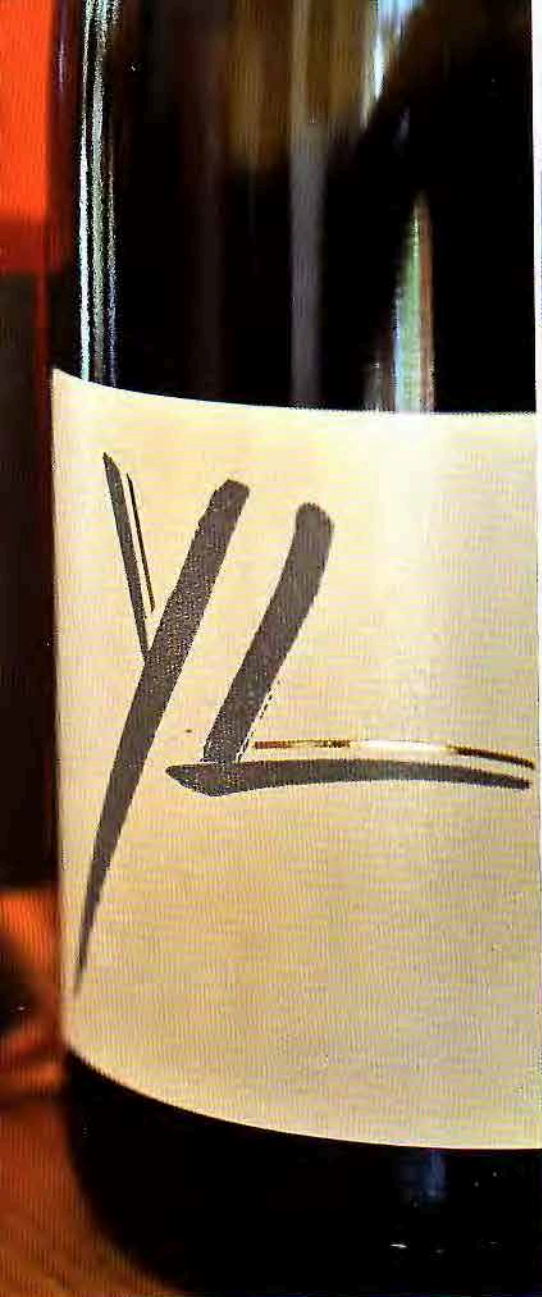


Yves Leccia et le secret des cépages

La Corse est une montagne dans la mer. Une île magique où la vigne prospère depuis l'Antiquité et dont la force naturelle séduit instantanément. Pour en recueillir les fruits, on peut s'immerger dans les vallées, contourner les pics, franchir les cols et s'enivrer de coteaux ensoleillés. Au printemps, l'air n'est pas encore chargé des parfums du maquis et Saint-Florent se prépare au grand raout estival. L'appel de la montagne! Le Savoyard Nicolas Rebut a pris rendez-vous avec Yves Leccia, une des figures emblématiques de l'appellation patrimoine.

UN VIGNOBLE DE MONTAGNE

Laissez vos tongs à la plage et attachez vos ceintures: la route tricote tant de lacets étroits qu'on se demande avec appréhension comment deux voitures vont pouvoir se croiser! Le cœur bien accroché, on découvre les authentiques villages corses accrochés, eux, au flanc de la montagne, tel Poggio d'Oletta, berceau de la famille Leccia, où le grand-père d'Yves, Napoléon Leccia, était déjà vigneron. « Traditionnellement, en Corse, les villages sont toujours en hauteur. C'était plus facile pour se protéger des envahisseurs phéniciens, grecs et génois. Les habitants



Yves Leccia
et Nicolas Rebut.

descendaient travailler les vignes, cultiver le blé et tout ce qui servait à faire vivre une communauté en autosuffisance. Le soir, on remontait au village. Il y a dans les vignes beaucoup de petits abris en pierres sèches où l'on remisait les outils et où l'on passait la journée, voire la nuit quand il fallait surveiller un troupeau. Les Corses ne sont pas très marins. Ils mangent peu de poisson et ne savent pas nager ! », raconte Yves Leccia, de la malice dans les yeux. L'homme, plutôt avare de paroles, préfère laisser parler ses vins. « Ma vie est un transfert, je suis un nomade de la vinification car je change de cave tous les cinq ou dix ans », lâche-t-il encore pour balayer les questions sur son départ du domaine familial en 2004. Un coup d'épée dans le respect d'une tradition séculaire... N'empêche, sa réputation d'excellent vigneron (études d'œnologie dans les années 80 à Montpellier) n'a jamais été ternie.

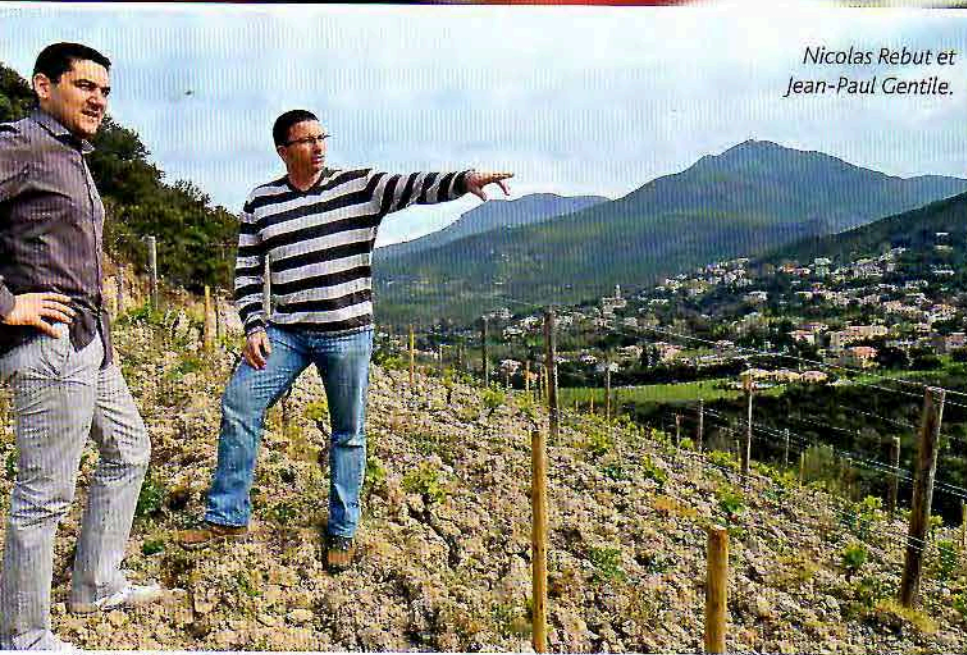
Bourru, bonhomme et vraiment charmant, Yves Leccia attire la sympathie et l'on se surprend à chercher dans son regard noir, intense, à la fois rieur et ténébreux, dans le son de sa voix posée et dans son accent insulaire le secret de ses vins si parfaits qu'ils font rêver.

EN ROUTE POUR E CROCE...

« À la croisée des chemins » est le nom du domaine de l'éternel recommencement pour Yves Leccia et sa femme Sandrine. Ils cachent leur bonheur au cœur du Nebbio, une entité vraiment à part limitée par les massifs montagneux dont le nom rappelle ce brouillard très épais qu'il faut souvent affronter lorsqu'on arrive par le col de San Stefano ou par le col de Teghime. Une fois franchi cet obstacle naturel, la Conca d'oro - ou cuvette d'or - déploie ses charmes bucoliques. « Elle a été baptisée ainsi

parce que c'était le grenier agricole de la Corse », ajoute le vigneron, heureux d'y avoir trouvé son jardin d'Éden. Un vignoble de 15 hectares, dont les terroirs argilo-calcaires avec des schistes balayés par les vents maritimes sont les terres promises du vermentino et du niellucciu, les cépages phares de l'appellation patrimoine. « Le génie du vin est dans le cépage », disait Olivier de Serres, célèbre agronome de la Renaissance. Une parole prophétique suivie par Yves Leccia dont on ne se lasse pas d'entendre les recommandations : « Si on laisse fermenter les vins à 15 °C, on obtient des vins trop standardisés. Par contre, si on a une température de fermentation autour de 17 ou 18 °C, le cépage s'exprime, le raisin s'exprime. Question de nuance. Si on boit un de mes vins en se disant "c'est du vermentino !" ou "c'est du niellucciu de Patrimonio !", alors là, c'est sûr, j'ai fait mon boulot. »

vignoble



Nicolas Rebut et
Jean-Paul Gentile.



Jean-Paul Gentile et la personnalité du muscat



Cap-Corsins depuis toujours, reconnus par les Génois comme gentilshommes, les Gentile ont pour fief le golfe de Saint-Florent. Nous sommes au pied d'un promontoire long de trois kilomètres sur quarante de large qui égrène un chapelet de tours génoises, de moulins, de chapelles et d'églises – celle de Patrimonio et celle de Murato méritent bien plus qu'un simple détour.

Au même titre, le muscat appartient au patrimoine culturel de l'île : « *Quand on vient jusqu'à Patrimonio, j'estime qu'il faut montrer une typicité corse, une identité culturelle dans tous les registres de la production. C'est une*

manière d'être loyal vis-à-vis de notre passé », explique Jean-Paul Gentile. Ce grand gaillard de quarante ans, passionné de rugby, est fier de l'héritage de son père, Dominique. Ce dernier fut un des premiers à batailler auprès des instances administratives pour obtenir l'appellation d'origine contrôlée des muscats du cap Corse. C'est encore lui qui présentait aux sommeliers de prestigieuses tables étoilées les premiers muscats moins dosés en sucre, soit en dessous de 100 g de sucre résiduel par litre et non pas 150 g comme le recommandaient les œnologues de cette époque.

« Je fais goûter un muscat jamais trop frais, car le froid anesthésie le palais. C'est autour de 16 ou 17 °C que l'on apprécie sa complexité aromatique. »

Jean-Paul Gentile

UN NECTAR EN OR

Quelle est la source de la robe cristalline de ce vin aux arômes d'agrumes confits, – orange amère, cédrat, pamplemousse – de notes de fruits secs, de miel, de tilleul, de rose ou encore de verveine ? Le cépage muscat à petits grains, bien protégé des vents par les montagnes environnantes, profite pleinement d'un climat sec et chaud et offre au vigneron ses petites baies sucrées. « Notre vignoble de Patrimoine profite de tous les avantages de l'humidité apportée par la mer sans en avoir les inconvénients. Ailleurs, en cas de tempête, certaines parcelles du bord de la mer peuvent être brûlées par le sel », remarque Jean-Paul Gentile, qui se plaît aussi à évoquer un processus d'élaboration traditionnel. Après la vendange des raisins surmûris sur pied ou passerillés sur lauze ou pierre plate, la vinification se déroule comme celle des vins blancs avec une courte macération pelliculaire « qui permet d'extraire une structure tannique ». Puis le moût est muté à l'alcool afin de conserver les sucres résiduels.

LES DOUX MOMENTS DE LA DÉGUSTATION

« Je fais goûter un muscat jamais trop frais car le froid anesthésie le palais. Autour de 16 et 17 °C, c'est la bonne température pour apprécier sa complexité aromatique, ses qualités et ses défauts », dit-il en présentant un AOC muscat-du-cap-corse, très fruit frais croquant, fringant de jeunesse et de fraîcheur. Et de poursuivre avec une cuvée Tradition qui bénéficie d'une macération plus longue et d'un affinage en barrique pour offrir au palais des arômes de verveine d'un raffinement extrême. Que c'est bon !

NOS COUPS DE CŒUR



UNE MAISON D'HÔTE

• À Vallecalle, un petit village perché du Nebbio, la maison d'hôte de Paul-Henri Gaucher est un coin de paradis. Jardin fleuri, planté d'orangers, coquetteries chambres avec vue sur le massif de Tenda... Vous l'avez compris, vous voici en possession d'une précieuse adresse. *Chambres d'hôte de Paul-Henri Gaucher (gîte de France 3 épis). Village de Vallecalle. Tél. 0495 37 60 60. Chambres pour 2 personnes à partir de 65 €, petit déjeuner compris, avec confitures des fruits du jardin. Table d'hôte sur réservation, 20 € par personne.*



UNE CHARCUTERIE

• La charcuterie, c'est comme le bon vin : quand on a trouvé son producteur, on ne jure que par lui. Si vous passez par Murato, rendez visite à Pascal Flori, un expert du cochon, qui fait, fume et sèche jambons, figatelli, saucissons... Bref, que du « beau monde », que l'on retrouve dans son assiette à La Terrasse, son nouveau lieu de dégustation. Tél. 0495 37 62 30.

UN BISTROT

• De la vigne au verre ! C'est le pas franchi depuis l'année dernière par Sandrine Leccia qui a ouvert son bar à vin face au port de Saint-Florent. On y vient après la plage pour déguster les vins « des copains vigneron ».

La Mer à boire, tous les jours à partir de 11 h 30 et de 18 h 30. Tél. 0495 32 56 15.



UNE FROMAGÈRE

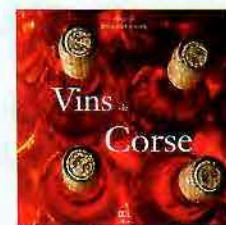
• Christelle Dervieux est souriante, aimable, charmante, et en plus elle fait des fromages de chèvre à nul autre pareils. Il faut dire qu'elle a déjà son « assiette » au restaurant gastronomique La Roya, à Saint-Florent. Et comme vous ne trouverez pas ses produits sur le continent, vous savez ce qu'il vous reste à faire. Tél. 06 63 67 02 07.

UN RENDEZ-VOUS

• Depuis plus de vingt ans, les vignobles de l'île de Beauté se donnent rendez-vous au village de Luri le premier week-end de juillet pour une foire du vin, sous le signe de la convivialité. Animations gourmandes. Association A Cunfraternita. Renseignements au 0495 35 04 17.

UN LIVRE

• Et parmi les bonnes feuilles à dévorer, sous la plume du chef sommelier du Grand Hôtel Cala Rossa, un excellent ouvrage recommandé par le Conseil interprofessionnel des vins de Corse.



« Vins de Corse », de Patrick Fioramonti et Jean-Christophe Attard (photos), éditions DCL, 12 €.