



QUEST LYONNAIS Des vins inattendus pour des repas de fêtes de fin d'année atypiques

Gastronomie. Comment pimenter la traditionnelle volaille aux marrons ? Le choix du vin est capital pour surprendre les invités, habitués ou non à apprécier de bonnes bouteilles. **Éric Buiron**, responsable du Comptoir des Épicuriens à Tassin, avenue Clemenceau, nous conseille.

Chapons, gibier, foie gras... ces classiques de Noël et du 31 décembre, mariés à des vins inattendus, peuvent facilement surprendre nos convives. Mais encore faut-il s'y connaître pour ne pas commettre d'impair et surtout que cela corresponde à nos goûts. **Éric Buiron**, nouvellement installé au Comptoir des Épicuriens, avenue Clemenceau à Tassin, et ancien chef sommelier à l'hôtel Prince de Galles, à Paris, nous éclaire.

■ Le champagne de Nathalie met l'eau à la bouche

Classique, le champagne en apéritif... mais celui que nous propose **Éric Buiron** sort des sentiers battus.

Nathalie Falmet est le coup de cœur de l'année de ce caviste. « C'est en discutant avec **Olivier Poussier**, élu meilleur sommelier du monde en 2000, que j'ai découvert cette vigneronne d'exception. Elle offre du champagne réalisé exclusivement avec du pinot noir, ce qu'on appelle du « blanc de noir », explique **Éric Buiron**. On ne trouve pas ce produit partout », précise-t-il. C'est du

Sa bio

Éric Buiron se définit comme un sommelier atypique car un peu artiste. Il a grandi avec **Philippe Faure-Brac**, meilleur sommelier du monde 1992 ou encore, **Gérard Margeon**, bras droit d'**Alain Ducasse**.

brut nature, non dosé donc pas de sucre. « Il ne laisse pas indifférent et ouvre l'appétit », développe le professionnel.

Pour des bourses un peu moins importantes, le domaine du **Tariquet (2011)**, cépage gros manseng : « Très léger en sucre, il est fruité en fin de bouche. Ce vin peut aussi accompagner le foie gras », précise le professionnel. Prix : **Nathalie Falmet**, brut nature (32 €), domaine du **Tariquet**, 2011 (9 €).

■ Le foie gras fait de l'oeil au muscat

Exit le sauterne que l'on prend habituellement avec le foie gras. **Lætitia Delporte**, collaboratrice d'**Éric Buiron**, opte pour un moelleux comme le **Beaumes de Venise 2011**. « Il sent la rose et le litchi et a le goût de



Photo Suzelle Gaube

pêche, en bouche. » Plus exotique, l'**Uroulat, 2010**, un vin de **Jurançon**, offre « un goût d'ananas, de mangue et de passion ».

Pour ceux qui ne sont pas fanas du blanc, le rouge peut aussi faire l'affaire. Un **château Trébiac, Graves, 2008** ou un **château Le Crock, Saint-Estèphe, 2007**. L'un a une dominante de cabernet sauvignon et l'autre de merlot. « Le dernier est épicé, fruité, et fond très bien en bouche avec le foie gras », commente **Éric Buiron**. Prix : **Beaumes de Venise**, 2011 (15 €), **Uroulat**, vin de **Jurançon**, 2010 (20 €), **Château Trébiac**, Graves, 2008 (12 €), **Château Le Crock**, Saint-Estèphe, 2007 (12 €).

■ Le vin corse séduit le chapon

Pour échapper au « mariage stéréotypé comme du bourgueil rouge, du bordeaux ou du côtes du rhône », l'ancien chef sommelier met sur la table un « très grand vin rouge corse : le **Clos venturi**, 2009, **Patrimonio** ou bien un vin du Languedoc, le **Mas du**

Soleilla, Terre du vent, 2008 (vin de pays des coteaux de Narbonne). Ce sont des vins plus épicés.

Le blanc peut aussi être une bonne option. Le coup de cœur créatif d'**Éric Buiron** : le **domaine Bott-Geyl, Sonnenglanz, grand cru 2008**, cépage pinot gris. « Il a une vertu gustative extraordinaire avec un arôme tertiaire, qui rappelle toutes les senteurs d'un sous-bois : la terre, les racines, les champignons. Il faut le servir à la température d'un vin rouge, à 12/13°C. Et le verser dans une carafe pour qu'il s'aère pendant 45 minutes ».

Un **chinon, Olga Raffaut, 2009**, cépage cabernet franc peut également convenir. « Poivré, goût de fruit noir comme le cassis. Il a une fraîcheur, une vivacité, c'est comme si on croquait le raisin. Il réactive les papilles quand le plat est gourmand. » Prix : **Clos venturi**, 2009, **Patrimonio** (26 €), **Mas du Soleilla, Terre du vent**, 2008 (20 €), **domaine Bott-Geyl, Sonnenglanz, grand cru 2008** (27 €), **chinon, Olga Raffaut**, 2009 (13 €).

■ Le gibier court après le crozes-hermitage

Cerfs, sangliers... le **Crozes-Hermitage, 2008**, **Alain Graillet**, cépage syrah, ne mettra qu'en valeur ces plats. « Régliisé, épicé, fruité, le vin s'exprimera beaucoup au niveau du nez. » ■ Prix : **Crozes-Hermitage**, 2008, **Alain Graillet** (20 €).

Suzelle Gaube

La bûche très chocolat fond pour le Mas Amiel

« Un vin doux naturel comme le **Mas Amiel 2010**, cépage grenache, se marie bien avec un dessert très chocolaté », insiste **Éric Buiron**. Et pourquoi pas un mousseux, comme « le classique **Bugey Cerdon rosé pétillant**, qui accompagne un dessert aux fruits rouges. Le **crémant de Stéphane Aladame, 2009**, blanc de blanc brut (chardonnay) peut aussi s'allier avec de nombreux desserts. » Prix : **Mas Amiel**, 2010 (19 €), **Bugey Cerdon rosé**, (11 €), **crémant de bourgogne, Aladame**, 2009, (12 €).

Et avec les huîtres ?

« Tout dépend de l'huître que vous dégustez, précise **Jacques Brunet**, responsable de l'Accord, caves à vin et restaurant, au 54-56 avenue de la République, à Tassin. Si elle est plutôt grasse, vous pourrez boire un vin très sec, voire un peu acide et qui a donc beaucoup

de fraîcheur, comme un **sancerre**. Si elle est très iodée, vous pouvez opter pour un blanc très fruité mais qui reste sec. Un vin qui vient du sud, et qui a plus de maturité que d'autres. Par exemple, l'**irouléguy**, vin basque qui a une dominante de cépage gros-manseng. »