



## À CHACUN SA BOUTEILLE

Guillaume Iskandar, Karine Valentin, Guillaume Muller et Sophie Menut.



## BIEN ACCOMPAGNER... une côte de bœuf

Savoureuse, fondante, cette pièce de viande mérite un vin à la hauteur de son caractère. Notre challenge : trouver lequel ! PAR SOPHIE MENUT

**A**ujourd'hui, nous avons rendez-vous chez Garance avec le chef Guillaume Iskandar et le sommelier Guillaume Muller. Tous les deux ont fait leurs classes chez Alain Passard, puis se sont associés pour ouvrir leur restaurant, rapidement couronné d'une étoile au Michelin. Le lieu ne désemplit pas, les amateurs ne s'y trompent pas et retrouvent dans la cuisine affranchie et le service la simplicité et le goût des produits traités avec beaucoup de respect. Tous les quatre, nous nous régalons d'une côte de bœuf en provenance de leur ferme où sont élevées 80 bêtes de race limousine. Maturée plus de huit semaines, Guillaume la sert

accompagnée d'une purée de pomme de terre aérienne comme une chantilly et d'un ketchup de cynorhodon. Sans faillir à la règle, nous sommes tous arrivés avec le flacon que nous espérions s'accorder le mieux avec la viande. Guillaume, le cuisinier, est allé chercher son accord dans le Sud-Est, près d'Aix-en-Provence, où il a grandi. Guillaume, le sommelier, s'est dirigé vers la rive droite de Bordeaux, comme Karine qui a envie d'une joute amicale entre vins du Sud-Est et du Sud-Ouest. Quant à moi, j'avais envie de soleil, et je suis allée dans le Languedoc sur les terrasses du Larzac pour trouver ma bouteille.





## ÉQUILIBRÉ

### Le choix de Guillaume Muller



#### Côtes-de-castillon 2014, Domaine de l'A, Christine et Stéphane Derenoncourt, 30 €.

Guillaume a choisi d'aller vers la tradition. Il n'aime pas le trop fréquent *bordeaux bashing* alors que la région possède de beaux terroirs et des cépages magnifiques et très divers. Il a envie d'un accord simple, d'un vin qui possède de la densité en bouche et des tanins fins apportés par les raisins, ici, merlot et cabernet. Il rêve d'un vin sensuel et pas trop chargé en bois qui l'emporterait sur la viande. Comme il n'est pas toujours facile de goûter à de beaux tanins dans les vins, il veut retrouver dans son choix, la densité et le touché que l'on identifiera dans la chair de la viande.



## CLASSIQUE

### Le choix de Karine



#### Haut-médoc 2014, Château Larrivaux, 15 € env.

Sachant que j'avais choisi un vin du Sud-Est, Karine s'est dirigée vers celui d'une jeune femme vigneronne dans le Médoc qu'elle a récemment découvert. Le Château Larrivaux se transmet depuis 1580 par les femmes de la famille. Composé majoritairement de merlot, il a un côté féminin, sensible, fin, léger et à tendance moderne que l'on n'imagine pas toujours à Bordeaux. Elle a envie que le flacon laisse la place à la viande et que les tanins viennent soutenir le moelleux et le gras de la côte. Elle l'a choisi en 2014, un millésime très droit et tendu qui va garder sa fraîcheur pour s'allier avec et équilibrer la viande maturée.



## ÉPICÉ

### Le choix de Guillaume Iskandar



#### Bandol 2013, Domaine de La Bégude, Famille Tari, 30 € env.

Le cuisinier est à son affaire. Il est grand amateur de vins et connaît bien la recette qu'il nous propose. Il a choisi un accord de cœur en élisant un vin de sa région d'origine. Avec cette viande pas trop grasse, on retrouve un petit côté giboyeux proche du chevreuil. Il souhaite un vin de caractère avec une viande sèche et concentrée. Le ketchup de cynorhodon apporte un côté épicé. Il ne veut pas s'enfermer dans une direction précise et veut laisser de la place à tous les ingrédients du plat. Ce vin élevé à plus de 300 mètres d'altitude, face à la mer conserve la fraîcheur dont il a envie.



## GUERRIER

### Le choix de Sophie



#### Terrasses-du-larzac 2015, Mas Cal Demoura, cuvée Terre de Jonquières, Isabelle et Vincent Goumard, 19,50 €.

Les terrasses du Larzac produisent des vins encore méconnus et représentent un terroir d'avenir pour le Languedoc. Ce sont des rouges d'une fraîcheur intense, exactement ce qu'il faut, je l'espère, pour équilibrer les saveurs de la côte de bœuf. Je parie aussi que ce vin va avoir suffisamment de mâche pour se marier avec la viande. Nommée auparavant L'Infidèle, cette cuvée change de nom sans perdre son fruité, son élégance et sa chaleur.



## LE VERDICT

**P**as facile de départager quatre vins très identitaires. Le nez du **haut-médoc** est intense et il a côté boisé qui colle bien avec le gras de la viande. Un accord classique, rond en bouche, léger et fin. Le **côtes-de-castillon** se marie très bien avec le croustillant et les côtés torréfié et grillé de la côte de bœuf. Il a assez de tanins pour aller sur le croquant de la côte. Équilibré, souple,

il se laisse deviner dans ce mariage presque secret. Le **terrasses-du-larzac** a un nez un peu agressif mais une bouche fraîche et équilibrée, même s'il aurait peut-être fallu le choisir moins jeune. L'accord est là, mais le vin reste dans le combat. Le champion reste le **bandol**, avec son odeur de garrigue, il est en osmose avec les côtés épicé et giboyeux du plat. Il possède le relief nécessaire et l'exubérance qui créent

un consensus avec la viande. Sa fraîcheur se marie parfaitement avec les garnitures. En résumé, chacun trouvera son bonheur dans ces accords et nous sommes d'accord pour dire que cela fait du bien de boire des bons rouges, dans une période où l'on a tendance à ne parler que de tension et de fraîcheur, ces quatre vins qui offrent de la texture et de l'élégance nous rappellent l'excellence de nos terroirs.