Juan Arbelaez, Sophie Menut, Camille Lacourt et Karine Valentin.

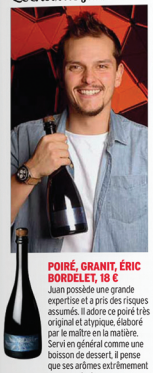
BIEN ACCOMPAGNER... Un ceviche de poisson

C'est une rencontre en toute légèreté, autour d'un plat de poisson cru, qui nous est proposée. Notre challenge ? Sublimer par le vin ce mets subtil et élégant. PAR SOPHIE MENUT

Rendez-vous à l'hôtel Marignan, à deux pas des Champs-Élysées, pour cette nouvelle rencontre. Aujourd'hui, c'est le talentueux chef colombien Juan Arbelaez qui nous accueille chez Limon, le restaurant où il met les agrumes en vedette. Ce n'est pas une personnalité issue du monde de la gastronomie ou du vin que nous avons invitée à nous rejoindre, cette fois-ci, mais un athlète accompli. Nageur aux multiples médailles, Camille Lacourt est aussi un épicurien et un gourmand averti. Juan nous avait préparé un ceviche de maigre, aussi léger que débordant des parfums du citron caviar, des cubes de poire et des herbes qui accompagnaient le poisson cru. Respectant la règle de notre joute amicale, chacun de nous avait à la main la bouteille sur laquelle il misait pour proposer un accord pas si facile que cela à trouver. Juan avait choisi un poiré, Camille pariait sur du champagne, Karine était allée chercher son accord dans le Bordelais avec un graves, et moi, j'espérais l'emporter avec un crémant-de-bourgogne.

MODERNE

Le choix de Juan



POIRÉ, GRANIT, ÉRIC BORDELET, 18 €
Juan possède une grande expertise et a pris des risques assumés. Il adore ce poiré très original et atypique, élaboré par le maître en la matière. Servi en général comme une boisson de dessert, il pense que ses arômes extrêmement gourmands de pomme et poire répondent à l'acidité du plat. Le maigre est un poisson qui, cru, possède une belle mâche et beaucoup de fraîcheur, comme ce flacon, qui exprime une saveur longue en bouche. Il l'a mis à la carte de son restaurant et le propose très souvent avec ses entrées de poissons.

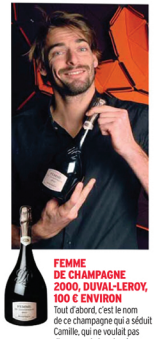
CHARMEUR

Le choix de Sophie

CRÉMANT-DE-BOURGOGNE BRUT, PRESTIGE, CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ, 15 €
Je voulais changer des champagnes des fêtes mais j'avais encore envie de bulles. Au détour d'une dégustation, je suis tombée sur ce flacon, élaboré en biodynamie par un petit producteur. Issu à 100 % de chardonnay, il est vinifié selon les mêmes principes que le champagne. Élevé en fût de bois, c'est le vigneron qui assure aussi la prise de mousse. Sans dosage, il possède du gras et de la douceur. Et j'espère que sa fraîcheur et sa vivacité vont soutenir la recette de Juan.

RACÉ

Le choix de Camille



FEMME DE CHAMPAGNE 2000, DUVAL-LEROY, 100 € ENVIRON
Tout d'abord, c'est le nom de ce champagne qui a séduit Camille, qui ne voulait pas d'un accord plus classique type vin blanc. Après l'avoir découvert, et en prenant connaissance des ingrédients de la recette, il espère que le côté féminin et floral que l'on retrouve dans le plat et le verre vont s'allier. Il parie aussi sur leurs acidités respectives. Enfin, il estime que la recette de Juan possède l'élégance et l'esprit qui caractérisent sa bouteille.

ÉQUILIBRÉ

Le choix de Karine

CHÂTEAU PEYRAT, GRAVES BLANC 2016, 12 €
Ce bordeaux blanc est élaboré par un caviste devenu producteur avec l'envie de passer de l'autre côté de la barrière. Son vignoble est posé sur un terroir de graviers, appelé graves, qui réchauffent le sol et les raisins et donnent des blancs ronds, gras, avec beaucoup de personnalité. On y retrouve la typicité du sauvignon et le côté énergique du sémillon qui le compose. Karine mise sur la bouche florale et fruitée et sur le côté citronné que l'on retrouve dans le ceviche pour arriver à un accord équilibré et soutenu par la finesse et la vivacité du vin.

LE VERDICT

*Le cépage chardonnay dont est issu le **crémant-de-bourgogne** est un raisin avec un côté agrumes qui se marie à merveille avec le plat. La bulle est fine et élégante. Le nez n'est pas très intéressant mais la bouche est voluptueuse. L'amarante que Juan a glissée dans le plat, avec son côté végétal, rafraîchit l'accord. Le **graves**, composé de sauvignon, sémillon et muscadelle, est très aromatique. Il possède un peu moins de longueur mais beaucoup de douceur et d'élégance, presque trop, et le vin passe un peu sous le plat. L'accord est très académique. Le **champagne** est très complexe et passe légèrement au-dessus du plat, qui a besoin de plus de simplicité. Néanmoins, son côté brioché fait ressortir le parfum du yuzu. Femme de Duval-Leroy est tellement puissant et exceptionnel. C'est un accord racé et élégant. Le **poiré** a un nez très explosif. Le goûter sur ce plat nous fait penser à un mariage de combattants : passionnel et intense. L'accord ne peut pas laisser indifférent. La recette et le flacon ont des arômes de fruits qui s'entrechoquent avec beaucoup de caractère. Au final, le crémant a fait l'unanimité, lorsque le graves a été considéré comme un accord plus classique. Le champagne est presque trop beau pour ce plat et pourrait être dégusté tout seul. Enfin, le poiré est une vraie découverte qui bouscule un peu les traditions.*