

Terres DE Chefs

PRINTEMPS 2015 - n°16

Focus Île-de-France

**Kunihisa
Goto**

L'Axel (77)

**Sébastien
Petit**

Le Relais Gourmand (78)

**Pascal
Dupire**

L'Amourette (93)

**Marie-Françoise
Claro**

La Ferme d'Argenteuil (95)

**Frédérique
Caillault**

L'Ambassade des terroirs (92)

Georgiana

Chez Georgiana (34)

**Jacques
et Laurent
Pourcel**

Le Jardin des Sens (34)


ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
Kunihisa Goto
L'Axel


ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Depuis Charlemagne, la Bourgogne est célèbre pour ses grands vins. C'est l'un des plus fameux vignobles de France, produisant des vins riches et élégants.

Vaste région située au Centre-Est de la France, le vignoble s'étend sur 250 kilomètres de longueur, du nord de Chablis au sud du Mâconnais. Le cœur de la Bourgogne viticole est celui des coteaux privilégiés de la Côte d'Or, des villages aux noms célèbres : Meursault, Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin...

La grande Bourgogne se divise en 5 régions du nord au sud : Chablis, Côte de Nuit, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais. C'est le royaume des petits propriétaires. Il existe une centaine d'appellations en Bourgogne, hiérarchisées entre la dénomination régionale et le grand cru. Souvent est accolé le nom du lieu-dit ou de la parcelle, que l'on nomme « climat ». Il y en a plus de 2 500.

La Bourgogne

Son climat

Continental par le nord est, maritime par l'ouest et méditerranéen par le sud. L'influence continentale est dominante, les hivers sont froids et des gelées tardives peuvent aller jusqu'au printemps.

Ses microclimats

En Bourgogne, chaque climat est une parcelle de vigne, nommée et délimitée depuis des siècles, avec son histoire ainsi que des conditions géologiques et climatiques particulières.

Son terroir

Le vignoble est posé sur des sols argilo-calcaires du jurassique, période géologique secondaire, des dépôts successifs de sédiments constituent le sous-sol.

Cépage rouge

Le Pinot Noir : il est précoce, ce qui le rend sensible aux gelées printanières mais très résistant aux gelées hivernales. Il se plaît sur les sols calcaires, où il développe tout son potentiel aromatique.

Cépages blancs

Le Chardonnay : c'est un cépage qui débourre tôt et qui craint les gelées tardives. Il possède une très bonne faculté d'adaptation aux divers sols et conditions climatiques. Le vin sera gras dans sa jeunesse avec une bonne acidité et se révélera avec le temps.

L'Aligoté : il fournit des vins agréables à boire jeunes; ils sont frais et gourmands.

Aurélië Laurentjoye,
chroniqueuse en vin & sommelière
pour *Terres de Chefs* ♦



LE CLIN D'ŒIL VIGNERON

Nous sommes au cœur de la Bourgogne, dans les Hautes Côtes de Beaune, sur le Domaine d'Agnès Paquet, un vignoble de 8 hectares possédant des parcelles sur certaines des plus prestigieuses appellations, Pommard, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin 1^{er} cru, Auxey-Duresses.

Les vignes appartiennent à la famille d'Agnès depuis les années 1950, elles étaient alors en fermage, puis, dans les années 2000, ses parents décident de vendre. Pour Agnès, attachée au patrimoine familial, il n'est pas question de laisser partir ses terres. Talentueuse autodidacte, elle décide de garder les vignes et de créer le domaine. Elle mènera d'une main de maître ce projet, avec une conduite du vignoble respectueuse de l'environnement et préservant les matières organiques des sols, pour donner des vins les plus expressifs et les plus identitaires pour chaque microclimat.

Le domaine Agnès Paquet est aujourd'hui une référence dans le monde du vin, une femme qui a su faire sa place avec noblesse dans la profession.



LES VINS DU DOMAINE

AGNÈS PAQUET

Les Blancs

- Chassagne-Montrachet « Les Battaudes »
- Saint-Aubin 1^{er} cru « Les Perrières »
- Auxey-Duresses
- Bourgogne « Chardonnay »

Les Rouges

- Pommard
- Auxey-Duresses
- Bourgogne « Pinot Noir »

Les Effervescents

- Crémant de Bourgogne
- Ali Boit Boit (pétillant naturel 75 % d'Aligoté et 25 % de Chardonnay).

Les accords gastronomiques :

• Auxey-Duresses blanc

Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes

• Auxey-Duresses rouge

Bœuf bourguignon, accord incontournable

Pigeon du Louhannais, filet rôti et cuisse croustillante, pulpe de carottes, endive de pleine terre, jus mûllet

• Ali boit boit

Pêches de vigne au sirop et leur glace vanille



Agnès Paquet