

Jeudi 24 octobre 2013 – Le Château de Crémat  
AUX Vinofolies de l'Etage

Octobre, fin des vendanges au Château de Crémat. Deux jours que les dernières parcelles de Folle Noire étaient en cuves et l'occasion toute trouvée de trinquer autour d'un verre de ce jus fruité et sucré qui commençait déjà à gazouiller. En prélude à cette Vinofolie, **Bruno Lust** faisait les présentations avec l'appellation Bellet en général, puis plus particulièrement avec le **Château de Crémat**, propriété de **Madame et Monsieur Kaamerbeck**, qui, en quelques années, ont redonné leurs lettres de noblesse à ce magnifique domaine. Pour vous en convaincre, nous avons choisi trois vins pour lesquels le **Chef Stéphane Rimbault** avait élaboré une cuisine sur-mesure.

Après cette douce mise en bouche, lever de rideau et le **Crémat rosé 2011** faisait son entrée en scène. Un rosé élaboré avec une dominante de Braquet (cépage très local). Un vin au caractère fort avec ses arômes empyreumatiques et fruits rouges, sa structure fraîche mais corpulente. Un vin, quoi ! Un vin plus destiné à s'asseoir à table qu'à satisfaire l'apéritif et pour lequel le Chef travaillait une **rosette de canard, foie gras et pistache servi avec une salade de pissenlits à la pancetta...** Opposition entre la texture moelleuse de cette terrine et la fraîcheur du vin alors qu'on alliait l'empyreumatique du breuvage au fumé de la pancetta et des lardons ! Voilà qui était dit !

Lumières sur le **blanc du château** ! Suprématie du Rolle sur un petit 10% de complément en chardonnay, vinifié et élevé pour partie en fûts neufs. Ce vin se dévoilait dans une phase où l'élevage restait un peu dominant sur l'aromatique de fruit blanc (pêche) et fenouil du raisin. La bouche accompagnait le nez par sa matière intense. Gras et ample avec en finale une touche grillée-épicée. Afin de permettre au vin de montrer son visage fruit et minéral, un accord met-vin de toute importance fut atteint sur une coquille Saint-Jacques luttée : **Saint-Jacques, langoustine, champignons et sauce américaine dans la coquille fermée dans un feuilletage**. Les saveurs du plat envahissaient alors l'espace respirable, au moment où chacun des convives "décalottaient" la coquille. L'harmonie était inspirée, donnant au vin de la hauteur en combinant à merveille les notes de l'élevage, pour laisser transpirer le fond.

Le dénouement tant attendu : une **cuvée de Folle Noire**, cépage répertorié uniquement à Bellet. En cette "folle" soirée, c'est le **millésime 2009** que nous applaudissions. Un vin complexe, concentré, marqué par le fruité bien mûr de la récolte. Comme une évidence pour lui tenir la main, en cette saison : un **pavé de cerf, sauce Grand Veneur au cassis, accompagné d'une figue rôtie et d'une mini-citrouille garnie d'une purée de marrons-céleris**. Une certaine chaleur se dégageait, ambiance sourde où l'on chuchotait de plaisir. Et le charme qui opérait entre le fruité du vin et le sucré-salé du plat, puissance du millésime et gibier délicat. Les assiettes se vidaient et les langues se déliaient... Un dessert pour fermer le rideau sur une salle comble, un café et de bons songes !

Mille mercis à Bruno et à Crémat pour leur participation à cette soirée. J'espère que la découverte de ces vins vous mènera au domaine, lieu magique dominant la cité niçoise, du haut de sa colline.

**Pascal Paulze, Chef Sommelier - Restaurant L'Oasis & Bistrot L'Etage.**

