



# ENVIES VIN



## L'ivresse des beaux flacons

Qu'apporter à un réveillon de la Saint-Sylvestre ? Suggestions de quelques cadeaux gourmands et originaux.

Le réveillon de la Saint-Sylvestre se déroule généralement entre amis, les uns chez les autres. Voici quelques idées de belles bouteilles à partager...

**ARMAGNAC** Domaine de Pellehaut, cuvée La Réserve de Gaston. Cet assemblage d'ogni blanc et de folle-blanche a été établi par le patriarche lui-même à partir de ses meilleurs fûts. A l'arrivée, une eau-de-vie de Ténarèze à la fois fougueuse et tranquille, bavarde et complice, qui témoigne de la virtuosité d'un vigneron. Prix : 51,50 € ([www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)).

**CALVADOS** Château du Breuil, 12 ans d'âge. Assemblage de plusieurs eaux-de-vie élevées en fûts de chêne pendant 12 ans au moins. Au nez, les arômes de pomme et de bois sont parfaitement fondus. En bouche, c'est la rondeur qui domine et la finale prolonge un équilibre magnifique. Prix : 50 € environ chez les cavistes.

**PORTO** Taylor's Scion. C'est un monument historique : deux fûts emplis au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, puis conservés dans la même famille jusqu'à l'extinction de celle-ci en 2008. On pouvait craindre le pire, le meilleur l'a emporté après des enchères très disputées. Car de l'avis de tous les œnologues de la vallée du Douro, ce vin est absolument fabuleux. Il est proposé dans une carafe de cristal, elle-même protégée par un coffret de teck qui contient aussi un livret relatant l'histoire du trésor. Prix : 2 750 € ([scion@taylor.pt](mailto:scion@taylor.pt)).

**RHUM R. Saint-Barth**. International de football (40 sélections à son actif), Mikael Silvestre, d'origine guadeloupéenne, a décidé de



Luxeux coffret de rhum R. Saint-Barth, signé par Mikael Silvestre.

créer son rhum idéal. Résultat ? Il remporte le match avec un rhum ambré, à la fois fruité, élégant, complexe, séduisant, frais, et surtout formidablement équilibré. Prix : 160 € ([www.rhumstbarth.com](http://www.rhumstbarth.com)).

**LIQUEUR** Noyau de Poissy Blanc. Sans doute née vers 1 700 à Poissy, cette liqueur est la plus ancienne d'Ile-de-France. Confectionnée avec des amandes d'abricot, elle propose au nez un bouquet très parfumé, et en bouche une complexité qui ne cède rien à la netteté. Prix : 20,90 € ([www.premiumliqueur.com](http://www.premiumliqueur.com)).

**LIQUEUR** Bénédicte. Créée en 1510 par un moine de l'abbaye bénédictine de Fécamp à partir des plantes médicinales de la région (mélisse, hysope, angélique...), elle a été relancée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle avec le succès que l'on sait. Un grand classique. Prix : 25 € environ chez les cavistes.

**LIQUEUR** Trénel Crème de cassis de Bourgogne Hautes Côtes de Nuits. Elaborée uniquement avec les deux meilleures variétés (Noir de Bourgogne et Royal de Naples) culti-

vées au cœur même de la Bourgogne, elle se caractérise par des arômes d'une concentration extrême et des saveurs d'une élégance infinie. Prix : 13 € environ chez les cavistes.

**VODKA** Belvédère. Installée d'emblée aux premiers rangs de sa catégorie, Belvédère se présente dans un coffret collector : une bûche de métal chromé qui devient seau à glaçons pour maintenir l'eau-de-vie à bonne température. 25 exemplaires seulement. Prix : 270 €. En exclusivité chez Colette et Lafayette Gourmet.

■ ALAIN SARRAUTE



### LE MOULIN à POIVRE par

François Simon

Actuellement apparaissent des ouvrages, chez Taschen, aux Editions Ouest-France<sup>®</sup>, sur un élément du paysage gastronomique en voie de disparition : le menu. Vous souvenez-vous de ce temps enchanté où, au début du repas, on vous tendait ce grand ticket de voyage ? Il était inscrit à l'anglaise, à l'oblique, couché, les entrées, poissons, viandes, garnitures, fromages, desserts. Il était alors possible de choisir dans l'ordre ou le désordre (je me souviens d'un ami commandant, en dessert, une deuxième tête de veau) avant de restituer ces Tables de la Loi au maître d'hôtel. Avec la multiplication des menus dégustation obligatoires, il n'y a quasiment plus besoin de rien. Le directeur de salle se poste au-dessus de la table

Menu, vous souvenez-vous ?

et claironne que le chef (l'artiste, l'auteur, l'inspiré) s'occupe de tout. Grosso modo, il ne nous reste plus qu'à rester assis, à ne pas trop nous lever, et à manger proprement. Moi qui pensais que la table avait gagné en indulgence, en compréhension, c'est mal (re) parti. Arrivera un jour où reviendront à grand renfort de rires et de poildes ces plats que nous pourrions choisir délibérément. Ils portent déjà un nom flamboyant : les plats de résistance.

FRANÇOIS SIMON

\* Invitation à l'Élysée, de Jean-Maurice Sacré (Editions Ouest-France) et Menu design in America. 1850-1985, de Steven Heller et John Mariani (Editions Taschen).