

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**  
Périodicité : **Mensuelle**  
Audience : **400000**  
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Fevrier 2024 P.59**

Journalistes : -

Nombre de mots : **385**

## Dégustations à Paris et en Géorgie

### LE PLAT DU CHEF VARDON, À PARIS



Frédéric Vardon maîtrise à la perfection ce plat traditionnel bourguignon.

#### LES ŒUFS EN MEURETTE

Saviez-vous qu'il existe depuis quelques années un championnat du monde des œufs en meurette ? Il se déroule à l'automne au prestigieux château du Clos de Vougeot. Vainqueur 2019 dans la catégorie "professionnel", Fred Vardon maîtrise à la perfection ce plat traditionnel de la Bourgogne qui impose de pocher les œufs dans du vin rouge et de les servir avec des champignons de Paris, des lardons et des petits oignons. Plus simple à écrire qu'à réaliser car l'ensemble doit dégager un équilibre de saveurs subtil et, surtout, la cuisson de l'œuf nécessite une solide mise au point. L'accord avec un beajolais de caractère, comme un chiroubles ou un moulin-à-vent, est une merveille.



Le chiroubles du domaine Chapel est à la fois gourmand et profond.

### LE VIN DE JEAN-BAPTISTE THIAL, À TSINANDALI

#### CUVÉE PIGNAN DU CHÂTEAU RAYAS

Convoyée en Géorgie par Jean-Baptiste Thial de Bordenave, avocat et collaborateur de La RVF, voilà Pignan, une cuvée 100 % grenache vinifiée au château Rayas, dans la galaxie des vins signés Emmanuel Reynaud. Il ne s'agit pas d'un second vin mais bien d'une sélection parcellaire sur un sol constitué de galets et d'argile. Un vin un peu plus "musclé", mais qui exprime la touche maison avec des notes de fraises écrasées, d'épices et surtout une grande suavité en bouche, avec une finale qui "sucré" légèrement, sans lourdeur. Le 2012 est actuellement très ouvert et déjà irrésistible.



Ce 2012 irrésistible a été apporté par Jean-Baptiste Thial de Bordenave.



Ce barolo signé Sandrone a prouvé sa capacité à vieillir longuement en s'affinant.

### L'HOMMAGE À LUCIANO SANDRONE, EN GÉORGIE

Il fut membre actif du Grand jury européen et était un des seigneurs du Barolo, où il avait fondé son domaine en 1978, le vigneron Luciano Sandrone s'est éteint en janvier 2023. Il nous laisse une série de vins magnifiques, tel ce Cannubi Boschis 1997. Un millésime que Luciano avait toujours considéré comme atypique, très chaud et puissant, presque brutal dans sa jeunesse. Mais le temps fait son affaire et le vin et retrouve sa fraîcheur et son énergie, avec des tanins d'une très grande finesse et beaucoup de suavité, la marque des grandes cuvées signées Sandrone, capables de vieillir très longuement en s'affinant. Ciao Luciano !