

L'agneau pré salé s'associe à l'Anjou rouge

Un agneau pré salé des bords de mer et un Anjou rouge des bords du Layon. Comme chaque dimanche, Jean-Michel Monnier, œnologue, propose la bouteille idéale.

Trio de choc aux valeurs naturelles

Les vins sont toujours le reflet d'un vigneron... Au domaine, cela se conjugue au pluriel avec trois personnalités complices et complémentaires : Philippe Cesbron prend un soin particulier dans la culture en agriculture biologique des vignes (depuis 2005), Paul-Eric Chauvin maîtrise les vinifications dans le chai au cœur du bourg de Rablay et Mireille veille à la création des étiquettes mais aussi de la commercialisation des bouteilles.

Ils s'appuient sur une tradition familiale, vieille de 150 ans, dans un grand respect de l'environnement pour valoriser leurs terroirs, les cépages angevins tout en cherchant régulièrement à s'améliorer pour offrir le meilleur du savoir-faire hérité des ancêtres.

Chef et sommelier... la double casquette

Issu d'une formation de cuisine, j'ai connu Richard Céryni, tout jeune, comme élève sommelier au centre de formation de la chambre de commerce et d'industrie, et c'est avec un vrai plaisir que je l'ai vu grandir et évoluer dans des maisons différentes...

Après plusieurs saisons dans le Languedoc l'été et à Courchevel l'hiver, il revient en Anjou comme sommelier de Pascal Favre d'Anne à Champigné, puis monte sa cave, rue Marceau, avant de revenir à ses premiers amours, avec Gaëlle son épouse en créant Mets & Vins Plaisirs de 2008 à 2013.



Richard Céryni, chef cuisinier du Dix Septième, et Jean-Michel Monnier, œnologue, se connaissent depuis longtemps.

C'est maintenant au Dix-Septième, à Angers, dans un hôtel particulier, esprit XVII^e siècle, qu'ils font le pari d'un lieu gastronomique à l'étage et convivial au rez-de-chaussée, avec les cuisines ouvertes dans la partie bistro au 1^{er} septembre...

Un accord terre-mer

L'agneau des prés salés du mont Saint-Michel est tendre et parfumé, très légèrement iodé des embruns marins. La déclinaison des salicornes : fraîches, en croûte de sel avec le romarin et l'huile d'olive, mais surtout en

chips croustillantes, apporte une salinité qui renforce les notes minérales du vin. Les carottes violettes cuites au four avec une croûte de sel renforcent les notes d'humus du vin, et celui-ci tonifie par son acidité la viande... Un très bel accord !

Carré d'agneau au coulis de salicorne et mousseline de carottes rôties



La recette

- Désosser le carré d'agneau afin de récupérer les noisettes pour en faire de petits rôtis.
- Prendre des carottes pourpres et des panais, les faire rôtir au four avec un filet d'huile d'olive et fleur de sel, pendant 1 h à 160 °C. Puis les faire réchauffer dans une casserole avec un peu d'eau et de crème et les mixer pour en faire une purée.
- Pour la salicorne soufflée : mettre 100 g de salicornes dans une casserole avec 1 litre d'eau, mixer le tout afin d'obtenir une eau verte et plonger 150 g de tapioca et laisser cuire 10 mn à feu doux. Égoutter le tapioca et l'étaler sur une plaque avec papier sulfurisé et laisser sécher deux heures à 65 °C au four. Une fois séché, faites frire dans une huile à 210 °C.
- Pour finir, faites cuire vos rôtis



d'agneau avec un peu de beurre puis reste le dressage de votre assiette.

Le Dix-Septième, au 6, rue Claveau, à Angers. Tél. 02 41 87 92 27.

Le vin

Les Tournailles
Domaine Pierre Chauvin



La robe est très attractive. Rubis, elle possède de jolis reflets violines. Le nez très expressif, révèle une double identité... Celle, charmeuse des petits fruits rouges (fraises des bois, cerises et groseilles), puis la profondeur et la densité du sous-bois humide et du cuir avec une touche viandée qui renforce une densité giboyeuse. En bouche, l'attaque est souple et ronde à la fois avec un très joli équilibre gustatif, un grand classique de la Loire, avec notamment sa rondeur structurale et sa pointe de fraîcheur... Paul-Eric a su maîtriser comme chaque année les deux cépages de cette cuvée, le cabernet franc sur schiste dominant Rablay et le Layon, et des vieilles vignes de grolleau noir.

Mireille Vigneron, Paul-Eric Chauvin et Philippe Cesbron vous recevront cet été avec plaisir au Domaine situé au cœur de Rablay-sur-Layon, 45, Grande-Rue. Tél. 02 41 78 32 76.

L'appellation d'origine contrôlée anjou rouge

L'Anjou rouge (55 000 hectolitres sur 1 100 hectares) peut être considéré comme un vin de printemps, souple avec un potentiel aromatique plaisant à dominante de fruits rouges. Ses tanins souples en font un vin de consommation rapide sur trois à

cinq ans. Les appellations villages s'imposent par une charpente plus ferme et des tanins plus rugueux la première année.

Des récentes recherches ont été menées par le syndicat des rouges pour affiner la typicité et la lisibilité de

l'appellation. Ces essais portent sur les techniques culturales, de vinifications, de récolte (date et mode), et l'introduction à côté des cabernet franc et sauvignon, du cépage grolleau (< 15%) pour adoucir la structure.