

# Chartres : journée de gloire pour les vins de Loire



La 25<sup>e</sup> édition de la Paulée a réuni, hier, au Grand Monarque, 200 professionnels venus de toutes les régions de Loire. (Photo : Sylvia Catarino)

PAGES LOCALES



**HIER MIDI, A CHARTRES.** Au fur et à mesure de la dégustation, l'ambiance se détend, elle devient franchement festive.

## OPINION

### « Trouver l'équilibre pour un réel plaisir »

**Patrick Pignol**  
chef du Relais d'Auteuil (Paris XVI)



« Les vins de Loire comprennent des grands blancs, des rouges, il n'est pas difficile de les associer à un plat. On peut faire ce qu'on veut. Les savennières, un peu plus typés, peuvent être bus avec des oursins par exemple. Le tout est de trouver l'équilibre pour procurer un réel plaisir. Il ne faut pas que le vin soit supérieur au plat. Ou le contraire. La côte de veau

sera bonne si elle est de qualité, le vin si le vigneron a bien fait son travail. Moi je suis là pour mettre en harmonie les deux. Un vin est bon quand on en boit un verre et qu'on a envie d'en boire un autre. C'est dans ce cas un vin de plaisir. Et c'est ce que recherche le consommateur. Des vins plus complexes se prêtent davantage à la dégustation. »