

**GASTRONOMIE** ■ Le sommelier mondial Patrick Borrás et Bertrand Jallerat sont allés au cœur des vignobles

# Un avant-goût de la Paulée à Cheverny

**Avant la Paulée du 7 avril, Bertrand Jallerat, du Grand Monarque, a emmené le célèbre sommelier Patrick Borrás dans les vignes de Cheverny (Loir-et-Cher).**

**Thierry Delaunay**

thierry.delaunay@centrefrance.com

Un 4x4 Volvo s'arrête au milieu des champs de vignes, à Cheverny (Loir-et-Cher). La voiture se trouve sur le domaine du vigneron Philippe Tessier. Dans le véhicule, Bertrand Jallerat, du Grand Monarque, à Chartres, son chef sommelier, Nicolas Duclos, et le chef de la sommelierie des restaurants internationaux du grand chef étoilé Pierre Gagnaire. Ce dernier étant en charge d'élaborer le dîner de la 37<sup>e</sup> Paulée, dimanche 7 avril.

Pour accompagner les plats des 150 invités, onze vins ont été sélectionnés, dont celui de Philippe Tessier. Alors, le trio s'est déplacé dans les vignes pour s'imprégner du savoir-faire de ce professionnel.

Bertrand Jallerat est bluffé par l'entretien chirurgical des 24 ha de vignes dont les plus anciennes affichent 90 ans : « On sent un travail minutieux sur la taille des cepes. »

Philippe Tessier revendique une culture paysanne et artisanale sur du sable de Sologne, des sols d'argiles et des graviers sur faluns, sur différents cépages, dont le célèbre romorantin. Et une certification bio depuis



**TESTS.** Bertrand Jallerat, du Grand Monarque, et Patrick Borrás, chef sommelier renommé des restaurants mondiaux du chef étoilé Pierre Gagnaire, goûtent les vins de Cheverny. PHOTOS : THIERRY DELAUNAY

1998 : « Les vendanges manuellement nous permettent un tri rigoureux et une arrivée aux chais de raisins entiers avant les phases de vinification très surveillée. » Il cédera son exploitation à son fils Simon, en fin d'année, lui qui avait déjà succédé à son père.

Après un passage dans les vignes, place à la dégustation d'un vin extrait d'une barrique. Le chef sommelier, Patrick Borrás,

positionne le verre de blanc à la lumière afin d'observer sa limpidité, puis son acidité en regardant les parois du verre.

L'expert de 40 ans examine la robe (couleur) avant de passer à l'étape olfactive en faisant tourner le breuvage. Il hume les arômes libérés au contact de l'air. Il prend enfin une petite gorgée en entrouvrant les lèvres et en aspirant de l'air pour faire circuler les arômes.

Concentré, il mémorise l'attaque, le milieu de bouche et la finale avant de donner son verdict : « Il est très expressif, très aromatique, avec une belle fraîcheur en fin de bouche. Il retranscrit bien par l'esprit du terroir, l'identité du cépage. »

Bertrand Jallerat s'inscrit dans le même déluge d'éloges : « Ce millésime 2018 est la définition de la base d'un bon vin. Une jolie densité et une belle acidité

en bouche, et une très bonne longueur. Ce sera un grand vin. Il a une aptitude au vieillissement et ne pourra que s'améliorer. »

## « Un challenge vertigineux »

Après d'autres dégustations, dont un millésime de 2006, le trio a rejoint le domaine À l'affût (14 ha) d'Isabelle Pangault, à Sassay, en appellation Touraine : « Les parcelles sont travaillées avec des chevaux et les vendanges se font manuellement. » Cette jeune vigneronne déterminée vient de réaliser son premier millésime et une cuvée appelée instinctive : « Un challenge vertigineux. »

Ses vins ont été testés par les palais des trois visiteurs, à proximité du pressoir et des cuves. Les sens en éveil, Patrick Borrás tranche assez vite sur un éventail d'arômes possibles comme les notes animales, boisées, végétales ou épicées : « Mais là, on est clairement sur des arômes floraux. Ce vin serait en accord parfait avec du gibier. »

Après une dernière visite des vignes du château de Chambord, gérées par Marionnet, Patrick Borrás confie :

« Je ne viens pas assez dans les vignes. Les vignerons viennent nous faire goûter leurs vins. Mais nous devons impérativement leur rendre visite pour connaître leur histoire et observer et comprendre comment ils travaillent. Pour mieux en parler et les promouvoir. Car ils ont des pépites. » ■

## « La connaissance des vins, c'est l'ADN de la maison Monarque »

**La Paulée est une fête orientée sur la transmission culinaire autour des vins.**

Au début, les grands chefs étaient simplement invités à la Paulée. Puis ils ont été impliqués dans la réalisation, à quatre mains, avec le chef du Grand Monarque. Bertrand Jallerat savoure ces moments-là :

« La collaboration avec un grand chef est source d'apprentissage et d'inspiration dans bien des domaines. La Paulée fédère nos équipes qui visent l'excellence. » Cette année, il est très impressionné par Pierre Gagnaire qui possède de nombreux restaurants, notamment à



**VISITES.** Les experts en vin observent les cepes du vigneron Philippe Tessier.

Dubai, Tokyo, Shanghai, Las Vegas, Séoul et Paris : « Un homme sobre et génial dont on sent la signature d'un très grand chef. C'est un enrichissement. »

La transmission du savoir-faire demeure au cœur des priorités de Bertrand Jallerat : « Dans la liste des invités de la Paulée, il y a des personnes dont on veut développer la sensibilité aux accords mets et vins, et à qui on veut communiquer notre passion. »

Mêmes ses collaborateurs sont initiés à la dégustation et à la connaissance des vins quel que soit leur poste dans l'entreprise : « C'est l'ADN de la maison

Monarque. Et en plus, on a une cave magnifique. » ■

### INFO PLUS

**Histoire.** Georges Jallerat, père de Bertrand, a effectué un séminaire chez l'œnologue Jacques Puisais pour apprendre à goûter le vin. Les deux hommes sont devenus des amis. Jacques Puisais a incité Georges Jallerat à créer un événement autour du vin à Chartres. Et à proposer aux vignerons quittant le Salon de l'agriculture à Paris, de venir présenter leurs vins à Chartres. La Paulée était née.