



On a testé les dix accords mets et vins très surprenants du restaurant trois étoiles de Christopher Coutanceau

Par Jean-Charles Chapuzet



Le copropriétaire et sommelier du restaurant rochelais triplement étoilé Christopher Coutanceau, Nicolas Brossard, révèle ses 10 coups de cœur pour accompagner un menu odysséen, «Sortie en Mer». C'est d'abord une coupe de champagne, «si possible en magnum, le contenant idéal, qui plus est pour le vin effervescent». Ce sera un Philipponnat 2010, «une belle maison discrète, un champagne avec du gras, un champagne d'hiver, vineux, complexe, chaleureux, resté sur lattes pendant plus de 10 ans». La première prise du menu Sortie en Mer s'opère sur un boudin blanc de praires en marinières de pineau. Nicolas Brossard fonce à Sancerre, un blanc, La Côte d'Amigny 2020 du domaine Laporte. Pourquoi ? : «C'est un sauvignon de Chavignol d'un vigneron brillantissime, Matthieu Delaporte, qui fait partie des cinq grands de Sancerre». Cette Côte d'Amigny avec des vignes de plus 70 ans «donne de la tension aux praires, un vin qui promet encore une grande garde». Le deuxième round est composé de bouquets vivants, pastis de l'île de Ré et plantes marines. De la complexité aromatique et de la fraîcheur que le sommelier propose d'accompagner d'un muscadet, Fief de Chaintre 2023 de Jean-Baptiste Hardy : «Je veux quelque chose de léger, de subtil, qui laisse le plat s'exprimer, c'est un vin proche de chez nous, un jeune vigneron qui sublime le melon de Bourgogne». Quand le vin tient tête au plat Cap au sud pour prendre la main de la noix de Saint-Jacques, épinard et navet, avec un Costières de Nîmes Art Blanc 2023, Clos des Centenaires. «Ce plat est un concentré de saveurs, avec une belle réduction, ce vin lui tient tête avec le

gras de la roussanne, le cépage dominant, Art Blanc sait contenir la puissance», confie Nicolas Brossard. La quatrième prise est l'huître spéciale n°4, caviar Dauricus et herbes des marais. Le plat est riche, explosif de saveurs, le sommelier pointe son doigt vers un jurançon sec Serres Sèques 2023 domaine Lajibe : «Les gros manseng et petit manseng de Jean-Baptiste Semmartin sont des bijoux, des raretés, on le suit depuis ses débuts, c'est vin étonnant de concentration». C'est l'heure du tourteau, brioche aux algues et capucine, une création de Christopher Coutanceau jouant les températures autant que les textures. Nicolas Brossard voit grand pour ce dormeur, en Alsace, un riesling Grand Cru Pfersigberg Lieu-Dit Sundel 2023 Domaine des Trois Terres. Un plat époustoufflant, relevé, pour un vin élaboré par une nouvelle génération, un vin «sec, délicat, grand, très grand». Nouvelle étape dans l'incontournable Bourgogne, rouge, un monthélie 1er Cru Les Champs Fulliot 2019 de Caroline Frey pour embrasser l'encornet en noir et blanc, cédrat. «Ce pinot noir est l'école de la vivacité, le millésime chaud donne du charnu, de la puissance, avec quelques notes d'évolution, l'encornet adore, nous aussi», sourit Nicolas Brossard. On reste en Bourgogne, blanche cette fois, un Puligny-Montrachet Clos du Vieux Château 2021 de François Carillon, sur un merlan de ligne, céleri. «Toute petite parcelle, grand vigneron, grand chardonnay, le beurre frais et la tension, un grand classique pour un grand poisson», résume le gardien d'une cave aux 2400 références. Le temps du coup de fouet glacé sur le palais avec la méduse, yuzu et algues, sur une curiosité : Poiré Granit 2024 d'Eric Bordelet. Le sommelier invite au voyage : «J'aime sortir du vin avec du saké, de la bière ou cet effervescent qui est un autre dessert quelque part, il faut aussi surprendre». Pour clôturer cette parenthèse océane, Nicolas Brossard choisit la carte locale pour le dessert de coing, poire et safran de chez nous, avec un cocktail à la Vodka Banquise, une eau-de-vie élaborée par la maison rochelaise Godet : «C'est une vodka au safran qui donne de la fraîcheur, ajoutée à une réduction de coing et du verjus de chez Bourgoin, cet assemblage est d'une grande fraîcheur».