

CHARENTE LIMOUSINE ■ Lorsqu'un restaurateur rencontre un vigneron

Un vin au goût de Bourgogne

Le vin c'est une aventure, une histoire de terroir, de passion, d'hommes aussi, qui travaillent la terre depuis des générations.

Laurent Borderie

Depuis que le phylloxéra a ravagé le vignoble français au début du XX^e siècle, la production s'est concentrée sur des terroirs d'exception, oubliant trop vite quelques terres de qualité.

Depuis qu'il préside aux destinées du restaurant "La grange aux oies", en compagnie de Pascal Pressac, Patrice Devaine, fin sommelier, aime à découvrir des goûts nouveaux, des produits locaux qui font vibrer les papilles.

« Depuis quelques années, je fais découvrir le vin de Charente aux clients à l'aveugle, ils pensent souvent que je leur fais goûter un bourgogne et lorsqu'ils sont en face de l'étiquette, ils sont surpris ». Lorsque le sommelier a découvert le Guimbelot d'Henri Jammet en 2003, il a décidé de le mettre rapidement sur sa carte.

« J'ai rencontré ce producteur de Saint-Sornin par le biais d'un ami jour-



PASSION. Henri Jammet et Patrice Devaine présentent un vin qui fait déjà parler de lui.

naliste, nous avons sympathisé et j'ai beaucoup aimé la façon dont Henri parle de son vin. Il est non seulement vigneron mais amoureux de son vin. Après avoir ouvert les caves de "La grange aux oies" à son vin j'ai décidé de lui demander de vivre une aventure avec moi ».

Le terroir de Charente revit

Il y a deux ans, Patrice Devaine a voulu personnaliser la relation qui l'unit à son producteur et a décidé de travailler avec

lui pour mettre au point un vin qui ne serait que pour lui.

« Nous avons travaillé sur une variété de chardonnay qui mûrit plus lentement que les autres et c'est ainsi qu'est né le vin "Une fenêtre sur la grange". C'est un vin qui est produit en petite quantité et qui commence déjà à faire parler de lui. Mais avec seulement 300 bouteilles par an nous arrivons à peine à fournir le restaurant ».

Ce vin justement a quel-

que chose de tout particulier. Patrice Devaine sait le décrire avec talent : « il possède des arômes de fruits, plutôt exotiques, il est un peu miellé, long en bouche avec juste ce qu'il faut de gras. C'est un vin droit, franc, un vin que beaucoup de mes clients peuvent prendre dans un premier temps pour un meursault et pourtant, c'est un vin de Charente ! », sourit-il. À Nieuil, le restaurant "La grange aux oies" fait tout dans l'exclusivité. ■