

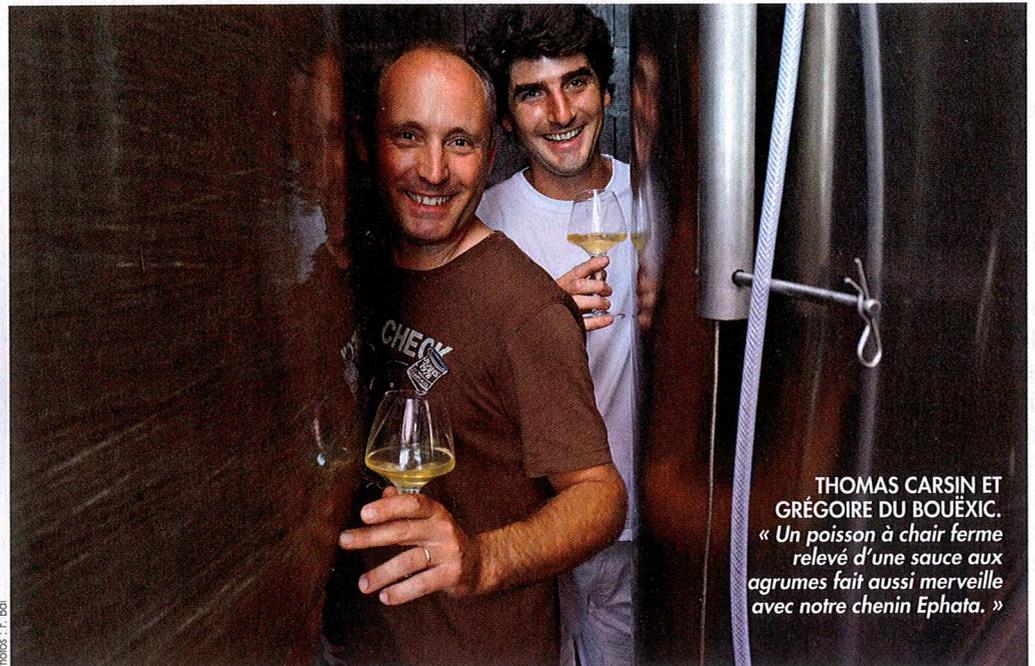
avril 2015

**E**nvies *CONSEILS DE VIGNERONS*

**Thomas Carsin et Grégoire du Bouëxic (Anjou)**

« Un rôti de porc au citron, un lit de feta et la parole du Christ »

par Florence Bal



THOMAS CAR SIN ET GRÉGOIRE DU BOUËXIC.  
 « Un poisson à chair ferme relevé d'une sauce aux agrumes fait aussi merveille avec notre chenin Ephata. »

Photos : F. Bal

**A**près seulement deux millésimes, Ephata (parole du Christ qui signifie "ouvre-toi") du domaine du Clos de l'Élu épate par sa pureté, sa droiture. Éclatant et tendu, ce chenin élevé en jarres de 140 litres, est une très belle expression angevine. Associés, Thomas Carsin et Grégoire du Bouëxic dévoilent leurs suggestions pour accéder à la révélation en le dégustant.



**Quels conseils pour servir Ephata ?**

Pas de précipitation surtout, prenez le temps de préparer le vin avant sa dégustation.

Pratiquez un carafage le plus long possible, deux heures avant le service si la carafe est large et plate, une demi-journée si elle est haute. Ephata montre une petite réduction normale à l'ouverture, il a besoin du contact avec l'oxygène pour s'épanouir.

**Quels verres choisir ?**

Au chai et entre amis, nous utilisons régulièrement des verres classiques du type Chef & Sommelier. Robustes, ils ne cassent pas facilement. Mais à table, choisissez de grands verres fins, volumineux, assez évasés tels les Stölzle Experience pour la syrah d'une contenance de 450 millilitres. Quelques centilitres de vin dans ce grand volume le magnifient et lui permettent de s'ouvrir, *ephata* !

**À quelle température le servir ?**

À 12° C, pas moins, une température plus fraîche casse ses arômes. Ce n'est pas un vin du Sud, il est doté d'une belle acidité qui conserve une belle sensation de fraîcheur à 12° C.

**Quel mets pour l'accompagner ?**

Un poisson à chair ferme dont la texture répond à celle du vin. Une lotte, un bar ou un saint-pierre poché relevé d'une sauce aux agrumes parsemée de quelques zestes d'orange l'accompagne à merveille. Dans un registre moins classique, dégustez-le avec un rôti de porc au citron cuit au four sur un lit de feta et servi avec une pointe de menthe fraîche. Un régal ! ■