

Jean-Philippe Granier (à g.) et Basile Saint-Germain échangent leur vision du grand vin du Languedoc.

8

## GRAND ENTRETIEN

- 8 JEAN-PHILIPPE GRANIER ET BASILE SAINT-GERMAIN**  
Deux fins connaisseurs du Languedoc pointent les forces et les faiblesses de ce grand vignoble.

## EN DIRECT DU VIGNOBLE

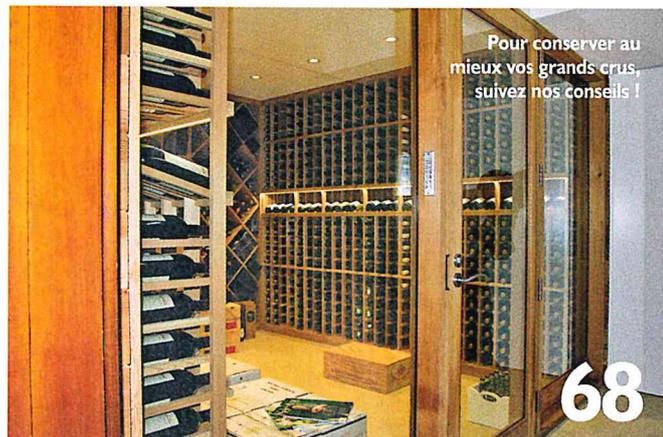
### 14 LES ACTUS DU VIN

- Les rappeurs "kiffent" le champagne et les vins "nature"
- Grêle en Bourgogne : et si c'étaient les portables ?
- Comment l'Anjou est devenu le fief du vin naturel
- Le géant californien Gallo peine à s'imposer en France
- La génération Y et le vin
- Les Suédois sacrés champions du monde de dégustation

### 53 HORS CONTEXTE

Le chanteur Hugues Aufray s'est un temps essayé à la culture de la vigne

### 55 LE COURRIER DES LECTEURS



68

## LES DOSSIERS

- 58 REPORTAGE VÉRITÉ : MA PREMIÈRE CAISSE DE BORDEAUX PRIMEUR**  
Acheter en primeur, est-ce toujours une bonne affaire
- 68 L'ART DE BIEN CONSERVER SES VINS**  
Nos 10 commandements pour optimiser la garde de ses précieux flacons

## ART DE VIVRE

- 78 ACCORD MINUTE** par Olivier Poussier
- 80 LES FÊTES VERSION SUD-OUEST**  
Un hommage mémorable à la gastronomie au domaine de Saint-Géry, dans le Quercy blanc



80

Le domaine de Saint-Géry, à Lascabanes, dans le Quercy blanc : une remarquable étape gastronomique à 20 km de Cahors.



# Un hommage mémorable à la gastronomie du Sud-Ouest

Le chef Patrick Duler nous a reçus dans son domaine du Quercy blanc à l'occasion d'un dîner mémorable en compagnie de trois excellents vignerons de la région. Récit gourmand.

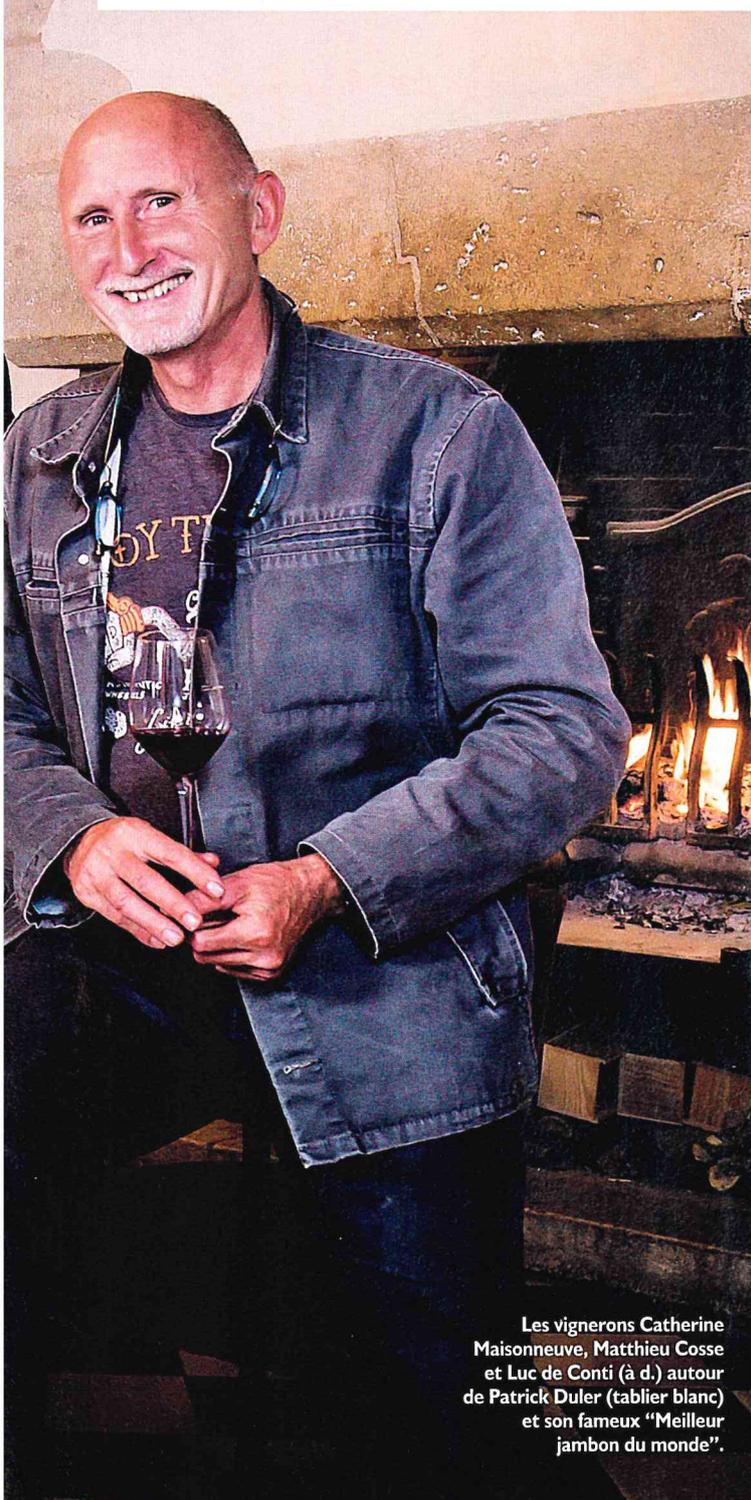
Par **Olivier Poels**, photos de **Régis Grman**

**I**l est de ces repas qui, par leur générosité et leur intensité, marquent à jamais même le plus blasé des gastronomes. Celui que nous avons eu la chance de réaliser chez Patrick Duler au domaine de Saint-Géry, à Lascabanes dans le Lot, en ce début d'automne en fait partie.

Afin de célébrer l'une des plus belles gastronomies de notre pays, celle du Sud-Ouest et plus précisément du Quercy blanc, nous avons réuni à la table de ce personnage hors normes, à la fois chef, paysan, charcutier, boulanger et trufficulteur, trois vignerons de grand talent, Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse (domaine Cosse-Maisonneuve) et Luc de Conti (château Tour des Gendres) pour une rencontre exceptionnelle. L'idée était, autour de la cuisine et des produits de Patrick Duler, de concocter un repas de fête aux saveurs locales et authentiques et d'accorder une série de vins généreusement apportés par les vignerons.

C'est dans la cuisine du domaine de Saint-Géry que nous nous retrouvons pour ces agapes qui débutent avec le fameux jambon de porc noir gascon affiné 36 mois. Un jambon au gas parfaitement mûré qui déploie des arômes fins de champignon, de sous-bois et de noisette. Si l'accord avec un champagne est remarquable, il se révèle aussi très convaincant avec un millésime 2010 du château Tour des Gendres, à la fois gras et sapide. Tandis que Patrick coupe de fines tranches de jambon et que les verres se vident avec entrain, il est temps de passer à table pour un dîner mémorable, composé de deux entrées, d'un plat et d'un dessert, que nous vous invitons à découvrir. Pour chaque plat, nous vous dévoilons la recette. À vous de jouer !

**CES AGAPES  
DÉBUTENT  
AVEC LE FAMEUX  
JAMBON DE  
PORC NOIR  
GASCON.**



Les vignerons Catherine Maisonneuve, Matthieu Cosse et Luc de Conti (à d.) autour de Patrick Duler (tablier blanc) et son fameux "Meilleur jambon du monde".



Aux fourneaux, la seule obsession de Patrick Duler est de respecter ses produits, qui proviennent à 80 % de son domaine.

PATRICK DULER AU DOMAINE DE SAINT-GÉRY, À LASCABANES

# Avec ce cuisinier-paysan, la cuisine du Sud-Ouest acquiert ses lettres de noblesse

**S**ur les 70 hectares de leur domaine de Lascabanes, Patrick Duler et son épouse Pascale ont développé, depuis une trentaine d'années, un concept unique en France. Maison et table d'hôtes, potager de deux hectares, culture de la vigne, des oliviers, de la truffe ou du blé, fabrication d'un pain maison exceptionnel à base de blés de variétés anciennes ou encore élaboration d'une des meilleures charcuteries du monde.

Souvenez-vous, l'affaire avait fait grand bruit. En 2014, lors d'une dégustation à l'aveugle organisée à Barcelone par quelques amateurs et professionnels de la gastronomie, le jambon de porc noir gascon de Patrick Duler avait emporté le titre de "Meilleur jambon du monde", coiffant, à la surprise générale, les ténors espagnols et leur célèbre Pata Negra Bellota de porc ibérique.

Affiné jusqu'à 50 mois, le jambon du domaine de Saint-Géry se distingue par une qualité de gras incroyable et une profondeur de goût plus subtile que beaucoup de jambons espagnols. Réalisés sans le moindre additif, ils sont aussi, hélas, très rares (le domaine n'en produit que quelques centaines par an). On pourra néanmoins se faire une bonne idée du savoir-faire de la maison en dégustant

DES CIRCUITS COURTS, UNE AGRICULTURE RAISONNÉE, DES RESSOURCES LOCALES...



Le domaine de Saint-Géry, maison d'hôtes d'exception.

d'autres morceaux du cochon, à commencer par l'échine au fondant exceptionnel. Côté accord, un champagne légèrement évolué et peu dosé fera merveille !

## Son pain, son jambon, son foie gras

À cela, on peut encore ajouter la production de savons et d'eaux florales. L'éventail de ce qu'offre ce domaine, situé pile sur le chemin de Compostelle (étape Cahors et Montcuq), est impressionnant. Mais c'est avant tout la philosophie défendue par Patrick et Pascale qui interpelle. Les circuits de distribution (ultra) courts, l'exploitation des ressources locales, la défense d'une agriculture très raisonnée, la saisonnalité et surtout la quête de perfection qui passe par une exigence permanente sont les moteurs de ce projet.

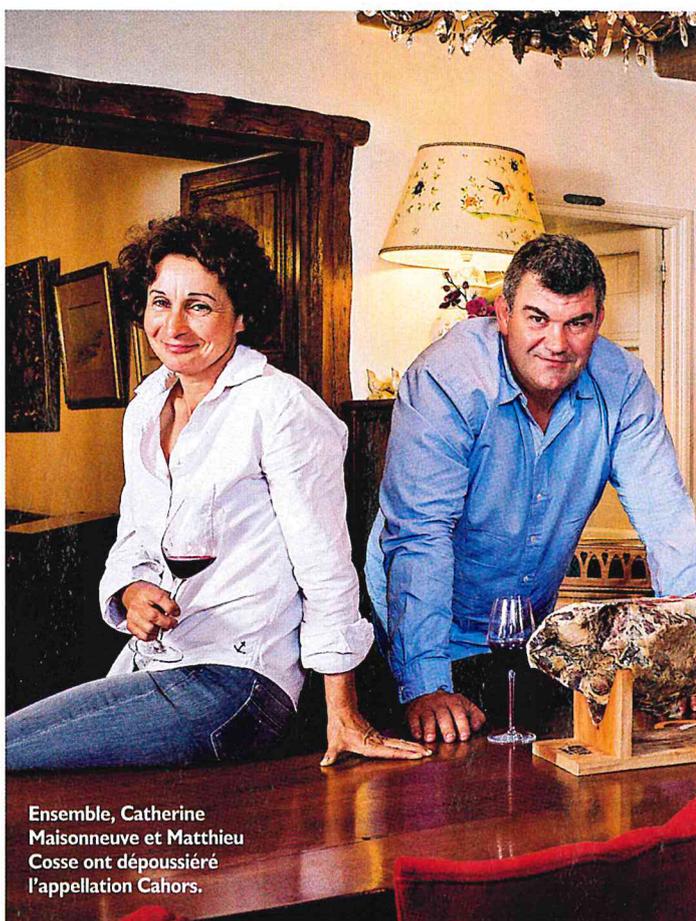
Parfait autodidacte, Patrick Duler a appris au fil des années une dizaine de métiers permettant la transformation et la mise en valeur de ses produits. Il produit son blé, meule sa farine, cuit son pain. Derrière les fourneaux, il pratique une cuisine aux apparences simples, sans chercher à coller aux modes, avec la juste obsession de respecter ses produits. 80 % de ce qui est cuisiné ici provient du domaine.

# Côté vins, deux grandes signatures du Sud-Ouest nous font découvrir leurs cuvées

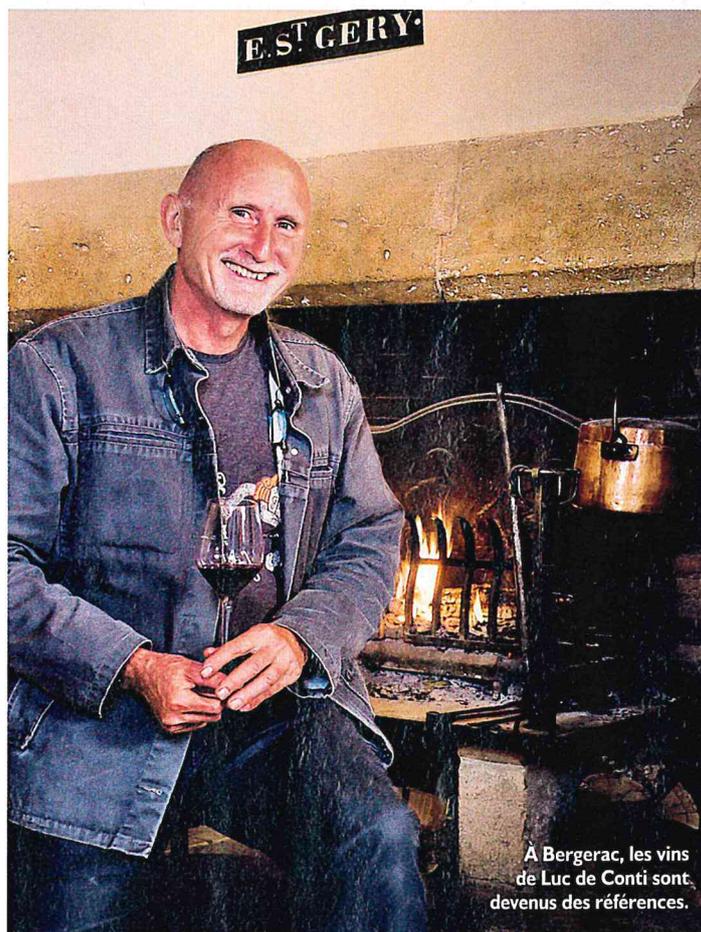
## CATHERINE MAISONNEUVE ET MATTHIEU COSSE

DOMAINE COSSE-MAISONNEUVE, À CAHORS

Un temps partenaires dans la vie, Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse demeurent associés au sein de ce domaine de Cahors qu'ils ont créé au siècle dernier, en 1999. Meticuleux, passionnés, ils travaillent avant tout leurs terroirs avec un immense respect : vignes en sélections massales, culture en biodynamie. Depuis quelques années, ils ont également affiné le style de leurs malbecs, démontrant qu'au sein de l'appellation Cahors, souvent dénigrée pour ses cuvées trop rustiques, il était possible de produire des vins raffinés et élégants, pouvant être dégustés relativement jeunes. En ce sens, ils incarnent une vision moderne et dépoussiérée de l'appellation, et leur expérience commence à faire des émules.



Ensemble, Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse ont dépoussiéré l'appellation Cahors.



À Bergerac, les vins de Luc de Conti sont devenus des références.

## LUC DE CONTI

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES, À BERGERAC

Figure du Bergeracois et de tout le Sud-Ouest viticole, Luc de Conti a beaucoup fait pour l'image de son appellation et la qualité des vins qui y sont élaborés. Troisième génération dans ce domaine au départ agricole, c'est à Luc de Conti et à son cousin Francis que l'on doit le développement de l'activité viticole. Avec une vaste gamme exprimant différents cépages (vinifiés purs ou assemblés), le domaine s'est taillé une sérieuse réputation avec ses blancs, toujours justes et aboutis. Le sauvignon est ici remarquablement exprimé, avec une recherche de justesse dans la maturité. « Je n'aime pas le caractère variétal du cépage », explique Luc de Conti, dont les vins, nous avons encore pu le vérifier ici, vieillissent à merveille.

# Passons à table avec une première entrée délicate... à base de canard bien sûr !

Il est temps de découvrir les plats imaginés par Patrick Duler et de réaliser les meilleurs accords possibles avec les cuvées de nos amis vignerons. Pour débiter, Patrick me parle de magrets de canard reçus le matin même, issus d'un élevage agroforestier qui permet aux animaux d'évoluer sous les arbres et de puiser une nourriture très diversifiée.

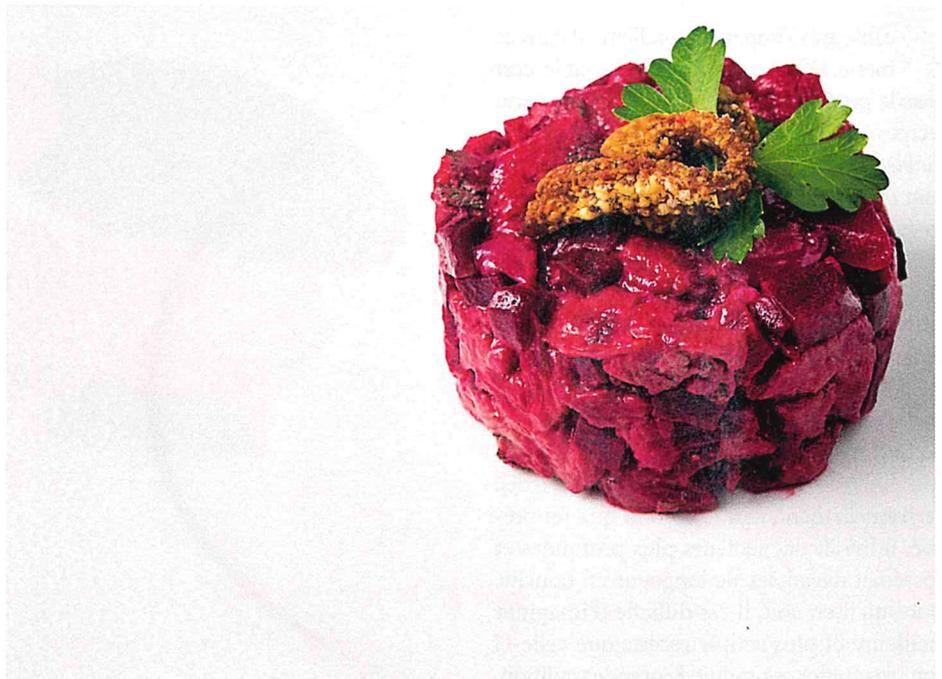
Je lui suggère de travailler cette viande à cru sous forme de tartare, au couteau bien entendu, que nous accordons avec un légume de saison : la betterave. Des petites betteraves du jardin pas trop cuites, de manière à leur conserver du croquant. Le tout sera lié par une huile d'olive locale (verte) et dopé par de la sauge finement ciselée et une pincée de piment d'Espelette. Le résultat est bluffant, l'alliance du canard et de la betterave fait mouche, les bouchées sont onctueuses et pleines de saveurs fraîches. Quant au gras du canard, il n'est pas question de le jeter, nous en ferons des petits gratons croustillants.

## LE TARTARE DE CANARD ET BETTERAVE ROUGE À LA SAUGE

### NOTRE ACCORD

**CÔTES-DE-BERGERAC  
BLANC MOULIN DES DAMES  
2016 DU CHÂTEAU TOUR  
DES GENDRES**

Cet accord fait voler en éclat un premier préjugé, celui que seul un vin rouge s'accorde avec les viandes rouges. Ce n'est pas le cas ici, le canard cru se trouvant parfaitement à l'aise avec cette cuvée 100 % sauvignon qui combine une belle maturité de fruit et une fraîcheur



bienvenue. La betterave apporte de la texture, mais aussi des notes fruitées intéressantes et une pointe de rondeur, de douceur, que la tension du vin gère parfaitement.

**Si vous n'avez pas ce vin :** la Loire offre plusieurs solutions intéressantes avec du sauvignon, mais aussi un chenin sec de Vouvray.

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 1 MAGRET DE CANARD (AGROFORESTIER DE PRÉFÉRENCE)
- 2 PETITES BETTERAVES ROUGES
- 15 FEUILLES DE SAUGE
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE MOUTARDE
- 10 CL D'HUILE D'OLIVE VERTE
- SEL, POIVRE, PIMENT D'ESPELETTE

Cuire les betteraves 20 min à four chaud dans un papier aluminium. Une fois refroidies, les peler et les tailler en petits cubes. Oter le gras du magret et le tailler en fines lamelles, couper la chair du canard en petits cubes de 0,5 cm.

Mélanger les cubes de canard et de betterave, lier avec la moutarde et l'huile. Ajouter une belle pincée de piment d'Espelette, la sauge finement ciselée, saler et poivrer.

Pour réaliser les petits gratons, griller le gras de canard dans une poêle très chaude jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

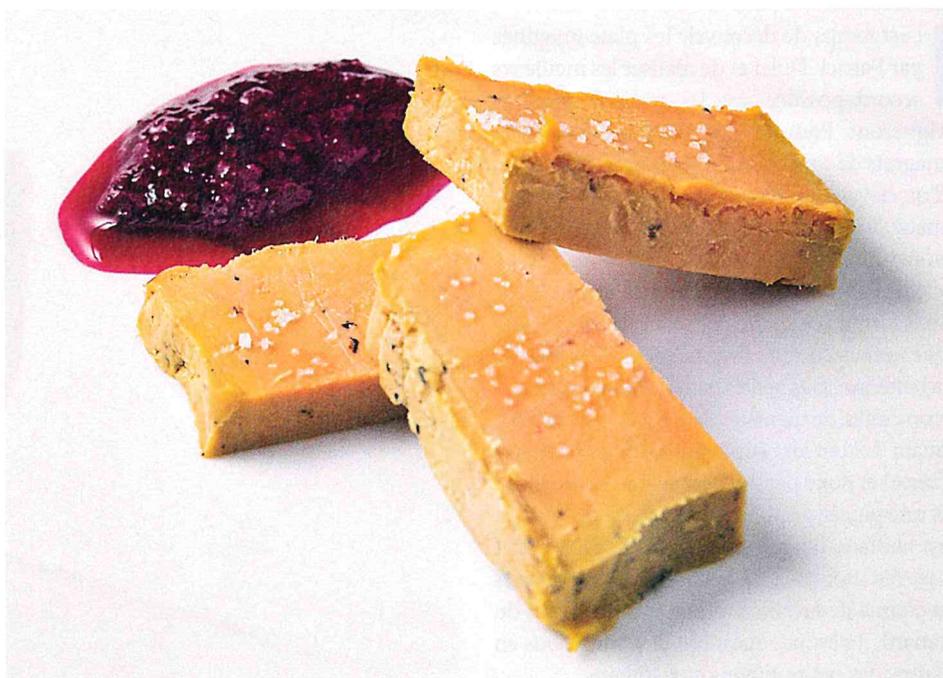


Délaissant un temps son stylo, Olivier Poels (au fond) a passé le tablier sans hésiter avec Patrick Duler.



# Poursuivons avec la deuxième entrée : l'emblématique foie gras en majesté

**L**e foie gras s'impose naturellement dans ce menu. Dans cette recette très simple, c'est le produit qui fait tout. Patrick livre son secret : « Il faut un foie d'une qualité irréprochable. Son poids avoisinera les 500 grammes pour obtenir un bon équilibre entre l'amertume du foie et la douceur du gras. Il doit être d'une extrême fraîcheur, issu d'un canard abattu moins de 24 heures avant, et ne pas avoir été mis sous vide (cela écrase les veines à l'intérieur du foie, dénaturant le goût) ; c'est ce qu'on appelle un "foie gras papier" : il est juste emballé dans un papier ». Lors de ce repas, nous avons eu la chance de déguster deux foies gras au sel, l'un "maturé" deux semaines, l'autre trois. Personnellement, c'est le second que j'ai préféré, il livrait des senteurs plus profondes et possédait davantage de longueur en bouche. Quoi qu'il en soit, il est difficile d'imaginer meilleure et plus simple recette que celle-ci pour magnifier ce produit de grande tradition.



## LE FOIE GRAS DE CANARD MATURÉ AU SEL

### NOTRE ACCORD

#### CAHORS LES LAQUETS 2010 DU DOMAINE COSSE- MAISONNEUVE



Deuxième croche-pied aux idées convenues. Nous écartons d'entrée un vin liquoreux, trop lourd à ce moment du repas, et nos tentatives d'association avec des blancs ne fonctionnent pas. C'est un vin rouge toujours fringant, mais au profil déjà assagi, qui s'impose : le cahors Les Laquets. La confrontation entre les tanins et le gras du foie est intéressante. Le tout s'enrobe et se complète parfaitement, dans un respect mutuel des saveurs.

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

- UN FOIE GRAS DE 500 G
- 9 G DE FLEUR DE SEL
- 1,5 G DE POIVRE DU MOULIN  
LE PLUS FRAIS POSSIBLE

Commencer par déveiner le foie. Une opération qui consiste à tirer et enlever délicatement tous les vaisseaux sanguins qui sillonnent les deux lobes du foie gras. Pour ce travail délicat, poser les lobes "sur le dos" sur une feuille de film alimentaire et commencer à dégager lentement les vaisseaux du foie gras en commençant par le côté le plus gros. Il ne faut pas hésiter à ouvrir entièrement le foie pour accéder aux deux niveaux de vaisseaux. Terminer en recherchant soigneusement les extrémités avec une pince à épiler si nécessaire. Pour cette recette, il vaut mieux avoir un foie gras explosé plutôt que de laisser des veines.

Après cette première étape, il est maintenant temps de procéder au salage. Mélanger

le sel et le poivre, puis saler à la volée et rouler le foie gras dans le film alimentaire avec les petits morceaux à l'intérieur pour former un boudin régulier et chasser tout l'air. Rajouter une couche de film alimentaire en serrant bien fort.

Voilà, c'est fini ! Placer le foie gras au réfrigérateur (à 2° C ou 3° C maximum) et attendre au moins dix jours avant de déguster.



Plusieurs millésimes ont été testés avant que le choix ne s'arrête sur le 2010.

# Place à un plat de plaisir pour découvrir le sublime cochon noir de Gascogne

La passion de Patrick Duler pour cette race de cochon ancienne et qui avait presque disparu remonte à quelques années déjà. Le porc noir gascon, cousin du célèbre porc noir ibérique, est un cochon qui vit en semi-liberté et dont la viande est particulièrement savoureuse. Si une grande partie de l'animal lui sert à élaborer sa magnifique charcuterie, le filet, mariné aux herbes, est un grand classique de la maison. Un morceau de porc goûteux, tendre et fondant, à mille lieux de ce que l'on peut goûter habituellement en viande de porc.

La marinade aux saveurs herbacées est un complément idéal qui magnifie cette pièce simplement rôtie. Pour l'accompagner, Patrick Duler sert des beignets de légumes du potager choisis par sa femme Pascale, mais l'on pourra aussi réaliser une délicieuse purée maison dans laquelle le beurre sera remplacé par du saindoux !



## FILET DE PORC GASCON MARINÉ AUX HERBES

### NOTRE ACCORD

#### CAHORS LA MARGUERITE 2011 DU DOMAINE COSSE-MAISONNEUVE



Cette cuvée parcellaire est l'un des cahors les plus raffinés et civilisés qui soient. Il s'agit du premier millésime produit, mais le vin exprime déjà un raffinement admirable. L'élégance de ses tanins se marie à merveille avec le porc et la marinade vient juste souligner cette belle complémentarité. Le vin a besoin d'un petit passage en carafe pour s'exprimer pleinement.

**Si vous n'avez pas ce vin :** nous avons beaucoup aimé l'accord avec le bergerac blanc Cuvée des Conti 2010 du château Tour des Gendres.

## RECETTE POUR 6 À 8 PERSONNES

- UN FILET PARÉ D'ENVIRON 2 KG
- 100 G DE PÂTE DE LARD DE PORC GASCON OU D'HUILE D'OLIVE

### POUR LA MARINADE D'HERBES :

- UN POIVRON VERT
- UN CITRON
- UN OIGNON
- 10 G DE CHAQUE AROMATE SUIVANT LA SAISON (MENTHE, THYM, ROMARIN, BASILIC, CIBOULETTE, PERSIL...)
- 3 PINCÉES DE PIMENT D'ESPELETTE
- UNE PINCÉE DE MUSCADE
- UNE PINCÉE DE CLOUS DE GIROFLE

Épépiner le poivron, peler l'oignon, prélever les zestes de citron puis peler à vif pour récupérer la chair en éliminant les pépins. Laver et trier les herbes, puis hacher tous les ingrédients de la marinade.

Quadriller le filet sur sa partie grasse, puis le poser sur un plat de cuisson et l'enduire de

marinade en le tournant plusieurs fois. Filmer le plat et laisser mariner au moins 24 heures en le retournant deux ou trois fois.

Cuire 35 mn, côté gras dessus, dans un four préchauffé à 185° C. Les feuilles de cébette, de sauge, la fleur de fenouil et l'amanite solitaire sont présentées en croustillant de levain.



Pascale Duler, fine botaniste, sélectionne elle-même deux fois par jour les meilleurs légumes dans le potager.

# Pour clore ce repas, un dessert avec la reine du Sud-Ouest, la pomme (ici au four)

**N**ous terminons ce repas par une recette tout à fait originale de pommes cuites au four et préparées à la façon d'un crumble du Sud-Ouest à base de saindoux. Après des agapes aussi intenses et joyeuses, une note fruitée et un peu plus légère est la bienvenue avec cette recette qui revisite un grand classique de la cuisine hivernale, la pomme au four. Les pommes sont moelleuses et fondantes et la pâte à crumble apporte de la texture et du croustillant. Le saindoux demeure discret, mais il donne une dimension intéressante. Ce dessert est l'un des grands classiques de la maison, réalisé, bien entendu, avec les pommes du jardin.

Côté liquide, nous concluons aussi par une note de légèreté en optant pour ce pétillant naturel. Ainsi se termine un repas mémorable avec un dessert à la hauteur de l'ensemble : des plats créatifs, tournés autour des produits de la maison, avec une originalité bienvenue.



## POMMES AU FOUR FAÇON CRUMBLE

### NOTRE ACCORD

#### PÉTILLANT NATUREL PET'NAT' DU CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

Ici, c'est un vin tout à fait original qui s'est imposé. Cet assemblage de sauvignon et de chenin titre à peine 10° d'alcool et ne contient aucun sulfite. Ce vin frais signé Luc de Conti s'affiche gourmand, aux délicieuses notes de poire et de pommes fraîches. Très digeste pour terminer le repas, il ravive les papilles et se marie à merveille avec ce dessert. Nous sommes dans un registre à la fois doux et réconfortant, avec la pomme cuite et dynamique et ce pétillant à l'effervescence subtile.

**Si vous n'avez pas ce vin :** optez pour un cidre fermier.



## RECETTE POUR 8 PERSONNES

• 8 BELLES POMMES ACIDULÉES  
À CHAIR FERME

#### POUR LA PÂTE À CRUMBLE :

- 100 G DE SAINDOUX DE PORC GASCON
- 100 G DE FLEUR DE SON DE BLÉ TRUFFIER
- 100 G DE SUCRE DE CANNE BRUN
- 50 G D'AMANDES ENTIÈRES
- 50 G DE NOISETTES ENTIÈRES

Torréfier les noisettes et les amandes au four à 150° C pendant 30 minutes. Hacher grossièrement au couteau ou avec un robot, puis mélanger avec les autres ingrédients.

Peler et tailler les pommes à l'aide d'un épluche-pommes rotatif. Poser les pommes sur un plat de cuisson en terre cuite et fourrer l'intérieur avec la pâte à crumble en tassant bien avec le doigt et en faisant déborder. Mettre trois cuillères à soupe d'eau au fond du plat et enfourner à 185° C pendant 30 minutes.

#### POUR LA CRÈME DE FLEUR DE SON :

- 50 G DE FLEUR DE SON
- 500 G DE LAIT ENTIER
- 40 G DE SUCRE

Faire chauffer le lait, ajouter le sucre, remuer et porter à ébullition. Ajouter la fleur de son en pluie et remuer au fouet en cuisant jusqu'à consistance crémeuse. Si des grumeaux subsistent, passer un mixeur plongeant ou au passe-légumes grille fine. Verser dans une assiette creuse, poser une pomme et servir.



Plus de trente bouteilles ont été débouchées pour obtenir les meilleurs accords de ce repas.