CLOS NAPOLÉON ET CHÂTEAU DE MARSANNAY

Accords parfaits

Au moment de passer à table, pourquoi chercher midi à quatorze heures quand deux institutions du bien manger et du bien boire s'entendent pour proposer les accords mets et vins idéaux du repas bourguignon ? Le Clos Napoléon à Fixin et le Château de Marsannay-la-Côte ont la réponse à nos attentes. Explications gourmandes entre jambon persillé et joue de porc.

Par **Dominique Bruillot** – Photos **Christophe Remondière**

Consistant, beau à regarder et bon à savourer, le jambon persillé du Clos Napoléon est digne de la tradition pascale dijonnaise dont il est issu. Et se marie idéalement avec un marsannay blanc.

La mode est parfois au tout compliqué, au superfétatoire, au qui mieux mieux de la dialectique pompeuse quand on évoque la table gastronomique. En Bourgogne, céder à ce genre de tendances est risqué. Cela reviendrait à oublier que notre répertoire gourmand a ses valeurs sûres, qu'un voyage au pays des standards de la table n'a rien de déshonorant. Au contraire, on en redemande.

LES BASES DE LA TRADITION

À quelques pieds de vigne de Dijon, deux institutions du bon goût apportent la réponse à cette attente. Le Clos Napoléon à Fixin, d'une part, qui propose au quotidien une cuisine traditionnelle assumée, avec une touche de modernisme malgré tout et l'intime conviction que ce qui fait recette depuis la nuit des temps a encore de l'avenir. L'établissement créé par José Gonzalez et son complice Gérald Ulmann a le mérite de la régularité, sans chichi, porté par une touchante élégance. Il attire à lui les amateurs de solides références bourguignonnes, les Bourguignons en tête, un signe qui ne trompe pas.
Le jambon persillé a ainsi cette belle allure qu'on recherche volontiers en lui et qu'on ne trouve pas si souvent que cela. Il est consistant, beau à regarder, bon à savourer, digne de la tradition pascale dijonnaise dont il est issu. Son marbré ne laisse pas de marbre, il excite les papilles comme il se doit et appelle à lui… un marsannay blanc du Château de Marsannay. Issu de « *l'assemblage de différents climats comme le Clos de Jeu et Les Grandes Vignes* », on opterait volontiers pour la « *belle trame acidulée* » d'un 2015 et ses arômes de fruits blancs. Depuis qu'il a repris en main la vinification et la gestion du site, le régisseur des lieux, Sylvain Pabion, a fait entrer le domaine dans les délices de la régularité et de l'esprit de garde. Face au persillé, quoi demander de plus ?
Cette entrée emblématique de la cuisine bourguignonne est l'une des propositions que les deux établissements voisins veulent mettre en avant dans des accords mets et vins efficaces, volontairement fondamentaux, hautement pédagogiques pour qui veut comprendre les bases de notre tradition. La gamme du château est résolument ancrée dans l'appellation montante Marsannay, en phase d'accéder aux premiers crus pour 14 de

> « Son marbré ne laisse pas de marbre, il excite les papilles et appelle le marsannay. »

Sylvain Pabion et José Gonzalez.

La joue de porc confite au vin rouge et sa purée truffée, harmonieusement accompagnée par un marsannay Les Longeroies 2015.

ses climats. Elle navigue aussi dans les terroirs de Vosne-Romanée (En Orveaux), Gevrey-Chambertin (Bel-Air ou Champeaux) et quelques grands crus (Clos Vougeot, Chambertin, Échezeaux, Ruchottes-Chambertin) du côté des rouges. Ou encore de Puligny (cuvée de Maizière) du côté des blancs. Avec une constante : une signature qui a considérablement gagné en finesse et positionne ce phare de l'œnotourisme dijonnais qu'est le château parmi les grandes références de la Côte de Nuits.

L'ÉQUATION DU MARIAGE

Alors, quand on a éclusé son jambon persillé, on peut céder aux douceurs aromatiques d'une joue de porc confite au vin rouge et sa purée truffée. Simplement délicieux. Ce plat valorise sans complexe un marsannay Les Longeroies 2015 à la nature délicatement épicée. Les arômes de fruits rouges, la longueur en bouche et la souplesse propulsent cette cuisine profondément familiale dans le registre de la noblesse des accords mets et vins. On peut aussi faire le pari, dans une même association, de ressortir la même bouteille dans 4 ou 5 ans. Le potentiel de garde de ce climat d'exception qu'est Les Longeroies placera plus haut encore la barre du bon mariage. À moins, ne reculons pas devant un aussi agréable sacrifice, d'aller chercher le merveilleux dans la mince couche de marne rouge et le caillouteux terrain d'un grand cru, le puissant Ruchottes-Chambertin.

L'exercice des accords, quand on connaît plus ou moins la musique des terroirs, fonctionne à géométrie et à géologie variables. Un peu comme dans la vie amoureuse, la réussite d'un mariage entre solide et liquide est une équation à plusieurs inconnues qui repose sur la qualité de l'instant vécu, la complicité des convives, le budget aussi. Cela n'a rien d'une science exacte. Alors, pour conclure un repas à la bourguignonne, par un pressé de cassis au pain d'épices par exemple, on peut à la fois opter pour la générosité et le caractère corsé du roi Chambertin (un 2015) ou l'élégance et le fruit croquant d'un savigny de la cuvée de l'ingénieur Darcy, du chaleureux millésime 2017. Dans un cas comme dans l'autre, bonheur assuré.

Mais rien ne remplacera le vécu. À la table du Château de Marsannay, face aux propositions du Clos Napoléon, Sylvain Pabion vous dira (et servira) le reste. Vous ne verrez plus la Bourgogne comme avant. Pour le plaisir d'être ensemble.

BONNES ADRESSES

• **Clos Napoléon**, *4 rue de la Perrière, 21220 Fixin - 03.80.52.45.63 - www.clos-napoleon.com* - Menu en semaine à 17,90 euros. Caveau avec une très large sélection de producteurs locaux, l'appellation Fixin en premier lieu. Une astucieuse carte « Wine lover » permet, moyennant une cotisation annuelle (85 ou 190 euros), de bénéficier à table de vins à prix caveau. Amortissement garanti.

• **Château de Marsannay**, *2 rue des vignes, 21160 Marsannay-la-Côte - 03.80.51.71.11 - www.chateau-marsannay.com* - Diverses possibilités de dégustations (découverte, prestige, climats de Bourgogne) et forfaits déjeunatoires, salle de réception de 400 m². Le château donne sur de belles vignes à mi-pente et propose un passionnant parcours pédagogique sur les sols de Marsannay. Indispensable.

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON

VITICULTEUR RÉCOLTANT - VISITES DES CAVES & DÉGUSTATION

GRANDS CRUS
Echezeaux
Clos de Vougeot
Chambertin
Ruchottes-Chambertin

PREMIERS CRUS
Vosne-Romanée En Orveaux
Gevrey-Chambertin Bel-Air
Gevrey-Chambertin
Champeaux

MARSANNAY
Clos du Roy
Les Longeroies
Les Echezots
Champs Perdrix

PROPULSE

2 rue des Vignes - 21160 Marsannay-la-Côte - Tél. +33 3 80 51 71 11 -
E-mail : contact@chateau-marsannay.com

www.chateau-marsannay.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.