GRAPPERS-

À la fois média et réseau social, Grappers est une plateforme collaborative unique et évolutive pour les Champagne Lovers.

Mis en ligne le 3 novembre 2020 / auteur : Pierre GUIGUI

Champagne Colin, quand les accords nous mènent au Vietnam

3 NOV 2020 - 2 MINS

Depuis sept générations, la maison familiale **Colin** est ancrée dans son terroir de Vertus, sud de la **Côte des Blancs**, sur des parcelles de Premier et Grand Crus. Il est incarné aujourd'hui par Richard et Romain.

Le style maison va à la recherche de vins digestes, « pas fatiguants, avec droiture et finesse » nous disent t'ils. Pas de maturité trop poussée, pas de sur-puissance, pas d'oxydation ménagée… en effet, les vins sont altiers et vivifiants. Même sur le Rosé de Saignée Premier Cru 2013, on retrouve cette approche : « je cherche la finesse et le crémeux dans un style bourguignon ». Mais quelle allonge, quel touché généreux, quelle richesse de mâche sur fond de structure savoureuse !

De l'autre côté, nous avons les **frères Vifian** du restaurant **Tan Dinh**. Il se dit que c'est la **meilleure table vietnamienne de Paris**. Incroyable cuisine qui ne tombe pas dans les plats revisités, mais plutôt dans des plats habités. Oui, tout y est : les saveurs, la tradition et juste une recherche de pureté de goût. C'est rien, mais c'est tout !

Robert, l'un des deux frères, est une sommité en connaissance du vin, une grandeur inversement proportionnée à sa modestie et sa discrétion. Quand on va chez Tan Dinh on ne sais pas bien si c'est pour la cuisine ou l'incroyable collection de vins ?

ROSÉ DE SAIGNÉE © CHAMPAGNE COLIN

Le plat qui le fait sur le Rosé de Saignée 2013 (100 % pinot noir)

Robert choisit des brochettes de poulet à la cardamome et riz. Oui, c'est le titre du plat, ok c'est un peu court et pas très pompeux. Ca tombe bien, rien n'est dans l'esbroufe ici de toute façon. Pour Robert il faut voir la globalité dans un accord et non pas des éléments séparés. Il définit la chaire du poulet comme une viande rosée (comme le porc). La qualité de la viande et sa façon de la cuisiner lui font ressortir sa mâche dense et, « qui dit mâche, dit longueur ». Il faut « un vin qui fait saliver » comme ce rosé généreux à la belle amplitude. « Il faut absolument un pinot noir » et qui plus est, en impose un peu par son âge.