

# Le triomphe du pinot noir

Cépage roi des grands vins de Bourgogne, le pinot noir a su s'aventurer avec succès sur d'autres terroirs, offrant des flacons de caractère et de garde.

Texte **Claudine Abitbol**. Photo **Guillaume Czerw**.

## 1-Macération en Champagne

Ample et élégant, ce vin est tout indiqué pour la gastronomie, avec ce caractère singulier que confère la macération du pinot noir (rosé de saignée) en Champagne. Les arômes de fraise, griotte, cacao, orangette ou encore rhubarbe seront appréciés avec un tajine d'agneau, des sushis de thon rouge, une forêt-noire...

**Champagne Colin, Chemin des Roses 2013, Premier Cru, brut, 57,50 €.**

## 2-De France et de comptoir

Nappe Vichy et petits plats mijotés pour ce vin de France, ex-vin de table, une catégorie atypique à prix extra-doux. Comme au comptoir, on peut discuter, dîner autour d'un canon de ce pinot noir mi-languedocien, mi-corse. Un assemblage juteux, poivré et rafraîchissant, avec une pizza, une paella ou un risotto aux champignons.

**Barton & Guestier, Bistro, pinot noir 2020, 6,60 €.**

## 3-Un champenois tranquille

Ce rouge confidentiel représente une appellation tranquille au « pays de la bulle », dont les parcelles sont vendangées manuellement. Le vin, issu d'un assemblage d'années diverses, est élevé en fûts neufs

et bouché comme un effervescent. Son fruité floral et léger s'associe aux viandes blanches, boudin blanc et fromages à pâte molle.

**Champagne Mailly, Coteaux champenois, pinot noir, 38 €.**

## 4-Le bourgogne en majesté

Le pinot noir est le seigneur en Bourgogne. Teinte carmin, arômes délicats et expressifs mêlant le boisé, le cuit et le cigare avec la fraise, la rose ancienne et la pâte de fruits. Des pinots noirs jeunes issus de parcelles mythiques (Clos des Mouches, Beaune

Premier Cru...) subliment l'ensemble, signé par un grand nom fondé en 1880.

**Maison Joseph Drouhin, Côte de Beaune 2018, 36,60 €.**

## 5-Auvergne volcanique

Aux pieds des volcans, le gamay côtoie le pinot noir, autrefois majoritaire et appelé « l'Auvergnat » dans le Puy-de-Dôme. Le fût de chêne libère avec classe des notes de torréfaction chocolatées sur un fond de griotte et de fruits confits persistant. Un vin de fête, idéal avec une viande en sauce, un chapon ou

