



PASSIONS

SAVEURS

Le faste d'un monbazillac

VIN Monbazillac souffre, comme les autres appellations exclusives de vins liquoreux, non pas d'un manque de notoriété, mais de l'embarras du public à faire bon usage d'un produit qu'il préfère admirer de loin. Enfermé dans la catégorie vin de dessert ou de foie gras, il apparaît comme un splendide survivant d'une gastronomie riche mais démodée. Il faut donc rendre hommage à une nouvelle génération de vignerons qui retrouvent la



**MONBAZILLAC
GRAINS DE FOLIE,
CHÂTEAU LES HAUTS
DE CAILLEVEL 2005,
14,50 €**

Sylvie Chevallier-
Ducrocq, Pomport
(Dordogne).
Tél. : 05-53-73-92-72.
Courriel :
caillevel@wanadoo.fr

discipline de vendange et de vinification nécessaire pour élaborer, à partir de leurs superbes muscadelles et sémillons, les nectars qui enchanteront les repas de fête. Sylvie Chevallier ne fait peut-être pas encore les bergeracs rouges de ses rêves, car elle est obligée de serrer au plus près ses coûts de production, mais rien n'est trop beau pour son monbazillac Grains de folie, disponible dans une élégante bouteille de 50 cl. Fastueux dans sa texture et dans

son interminable finale, il développe déjà les notes de miel safranées qui sont la marque de la muscadelle dans ses sols de prédilection, les calcaires karstiques de Pomport. Il faut retrouver, pour ce type de grand vin, les secrets des nougats glacés des grands-mères ou des mendiants des dimanches d'hiver d'autrefois, ou bien oser l'oie rôtie et laquée des grands cuisiniers chinois.

Bettane & Desseauve
question@bettanedesseauve.com