

CARTE POSTALE GOURMANDE DEPUIS BORDEAUX (33)

Les vins de l'été d'Antoine Pujol-Dorey



PHOTO PHILIPPE TARIÉ

Ce Périgordin d'ymet a réalisé son rêve, qui était d'ouvrir une cave. Issu de la restauration, Antoine Pujol-Dorey, 38 ans, a fait avec des moyens comptés, d'où son installation à Bordeaux dans un local modeste, rue Furtado, à quelques enjambées de la gare Saint-Jean. Il travaille principalement avec le quartier. Le vin n'est pas réservé à l'élite ; il existe un public aujourd'hui, toutes catégories sociales confondues, qui a envie d'échanger, d'apprendre et de découvrir.

DES VINS PRÊTS À BOIRE

Le caviste bordelais aligne 200 références - les bordeaux représentent un quart de la sélection. Il n'y a pas une bouteille qui n'ait été goûtée et jugée. Antoine Pujol-Dorey va à la rencontre des vignerons,

fréquente les salons et privilégie « les vins assez ronds et prêts à boire ». Voici sa sélection des vins de l'été.

Le rosé est le Domaine des Soulanes, cuvée Kaya, vin de pays des Côtes catalanes 2010 : cépage 100 % carignan noir, 7,50 € la bouteille. « Un vin assez vif, pas trop alcoolé, pas lourd, avec des notes acidulées de fruits rouges », commente Antoine, qui le recommande à l'apéritif et à table.

Le blanc est la cuvée Miss Terre Côtes de Duras 2008 : deux cépages, sauvignon (majoritaire) et sémillon (pour le gras, la rondeur), à 12 € la bouteille. « La particularité de ce blanc tient dans son caractère puissant et nerveux. Il existe une légère pointe oxydative qui n'est pas gênante. Il y a du gras et de la complexité, c'est un vin aro-

matique », analyse Antoine, qui explique que le mariage est parfait avec des saint-jacques aux tagliatelles (impeccable également avec un poulet aux morilles).

NOTES DE FRUITS ROUGES

Le rouge est le Clos 19 Bis Graves 2009, produit par Vincent Quirac, vigneron à Pujols (33). Trois cépages : merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. Prix : 13 €. « Pas de passage en barrique, élevage en cuve uniquement, ce vin, issu de jeunes vignes, se goûte sur le fruit. Les tanins sont ronds, il y a de la fraîcheur et de l'acidité et des notes de fruits rouges », souligne Antoine Pujol-Dorey.

Jacques Ballarin

La Cave d'Antoine, 26, rue Furtado à Bordeaux. Tél. 06 89 08 43 21.

LES ADRESSES

Épicurien et connaisseur, Antoine Pujol-Dorey distille ses bonnes adresses au compte-gouttes. Il recommande **Thierry Nadeau**, éleveur de canards gras à Escalans (40), et invite à goûter le canard royal, « canard entier désossé et fariné au foie gras ». Il conseille les fromages de **Pierre Rollet-Gérard**, présent sur le marché couvert de Libourne (33). **Le caviste bordelais est un inconditionnel des cognacs du Domaine Breuil de Segonzac**, en plein centre de la Grande Champagne : il pointe le VSOP - environ 10 ans d'âge -, « incroyablement fruité et délicat », et le XO - plus de 20 ans d'âge -, « d'une complexité et d'une longueur en bouche phénoménales ».