

Estelle Touzet, cheffe sommelière d'un restaurant trois étoiles, a exercé son art dans les établissements prestigieux (Le Ritz, Le Meurice, entre autres). En 2020, elle a créé sa propre société de conseil, *Estelle Touzet Consulting*. Elle apporte son expertise sur toute la partie vin, mais également en *hospitality*, gestion de projets & stratégie, expérience client, management, formation des équipes et événementiel.

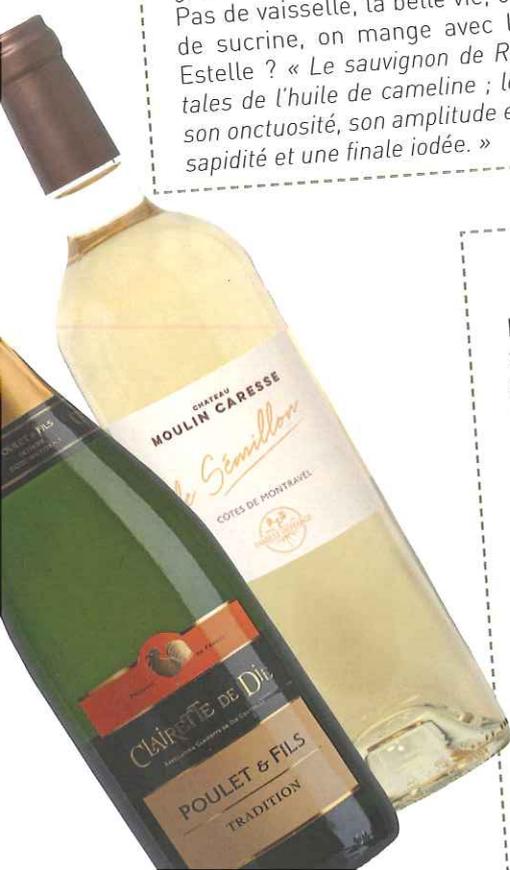


ATTENTION VINS ORIGINAUX

DANS LE DROIT FIL DE CE QUE FAISAIT AVEC NOUS ANTOINE PÉTRUS, ESTELLE TOUZET PROPOSE DES VINS TRÈS INATTENDUS AVEC NOS PRODUITS DE SAISON

TOURTEAU, ARAIGNÉE, CRABE ROYAL

« Au choix, l'accord gourmand ou l'accord original. J'aime bien sortir des sentiers battus, explorer les champs du possible. La chair des crustacés offre des possibilités, il faut veiller à ne pas l'associer avec un vin puissant. » Pour la gourmandise et le plaisir, Estelle s'amuse avec le sauvignon. De la Loire, c'est chez elle. « Mes racines berrichonnes m'orientent vers un sauvignon local. » Sa recommandation ? Ce joli reuilly du **domaine Claude Lafond**, la cuvée La Raie. « C'est la définition parfaite du vin joyeux, facile à boire, on se fait plaisir. » Pour l'originalité, un autre cépage et une idée neuve. Un chardonnay en appellation orléans. « Ce vignoble méconnu a dans ses rangs quelques vignerons de grand talent. Ce sont des sols kimméridgiens, semblables à ceux de Chablis. » Elle attrape dans sa cave une bouteille du **domaine Clos Saint-Fiacre**, tenu avec soin par Bénédicte et Hubert Piel. Pour accompagner la chair du crabe, de l'araignée, du tourteau, préparation simple. Une belle huile de cameline, « un aliment vertueux avec de jolies notes végétales et florales », graines de pavot, pointe de coriandre, sel, poivre, terminé. Pas de vaisselle, la belle vie, on sert la chair dans un cœur de sucrose, on mange avec les doigts. Et avec les vins, Estelle ? « Le sauvignon de Reuilly répond aux notes végétales de l'huile de cameline ; le chardonnay d'Orléans donne son onctuosité, son amplitude en bouche tout en gardant de la sapidité et une finale iodée. »



ABRICOT

L'abricot, c'est le dessert difficile par excellence. Il y a de l'acidité, il y a du sucre, parfois trop lourd, parfois trop mûr. Quand c'est bon, c'est bon et on a même le droit de l'associer avec un vin moelleux. L'espiègle experte aime le sémillon. Elle aime aussi ce côtes-de-montravel, appellation surannée et injustement oubliée, du **château Moulin Caresse**. Leur cuvée classique compte 90 % de sémillon dans l'assemblage. Comme il faut sans cesse innover, Estelle imagine ce moment avec une clairette de Die. La méthode ancestrale de la cave **Poulet & Fils** lui plaît beaucoup. « Sa bulle fine est très désaltérante, c'est un vin qui reconforte tout en gardant beaucoup de dynamisme. » Une recette simple pour sublimer l'abricot ? « C'est important de garder intacts la gourmandise, le croquant naturel du fruit. Pas de recette brutale. » Un abricot, de la glace à la vanille avec un peu de lait d'amande amère, des éclats d'amande, des noyaux d'abricots, du Limon cress (une variété de basilic, NDLR). Laqué au miel, flashé au four. « Un accord raté avec le dessert et c'est toute la prestation d'un sommelier qui peut s'écrouler. Le vin doit apporter une réponse aromatique. Le moulin-caresse donne aux plats des notes exotiques, mais aussi de bergamote, avec un équilibre sucre-acidité idéal. » Quant à la clairette, « Par sa délicatesse, son soyeux en bouche, sa délicatesse », c'est une autre caresse. « Sa vraie force, c'est qu'elle est désaltérante. On finit ce repas dans la légèreté. » Tant mieux, notre monde en a besoin. L.V.C.