



ACCORD. Joël Renard, de Cavavin, à Pithiviers, propose un cour-cheverny fait à 100 % avec le cépage Romorantin.

Le choix du caviste

Charlotte d'asperges et avocat, sur un lit de gaspacho de tomates ? « Nous sommes sur quelque chose de très frais », alors pour Cavavin, à Pithiviers, Joël Renard partirait pour un cour-cheverny, l'un des vins, avec le muscat d'Alsace, qui va permettre l'accord avec les asperges. Le caviste a goûté ce blanc de Loire, issu de « vignes âgées en moyenne de 35 ans et à 100 % du cépage Romorantin. Je trouve qu'il est très vite sur une certaine rondeur. Ce n'est pas un vin vif comme un sancerre ou un quincy. Il est sur la retenue et a ce côté épicé qui se marie très bien avec les arômes d'asperge, d'avocat ».

« Enrobé, agréable, une robe lumineuse et pâle, un parfum d'herbe fraîche, de miel, qui évolue sur des fruits exotiques quand il s'aère », ce vin convient aussi avec le fromage de chèvre : autant de qualités qui permettent, aux dires du commerçant, le « bon accord met-vin » entre la recette de La Dariole et le cour-cheverny.

*Prix : pour le **cour-cheverny** cuvée François 1^{er} (vieilles vignes) de 2005, mis en bouteille au domaine par Michel Gendrier, en agriculture biologique certifiée, compter 9,60 €.*

Lilian Maurin