

Conseils de sommeliers  
Henri Chapon



Henri Chapon sommelier, a été sommelier dans de nombreux restaurants prestigieux : Loews à Monte Carlo, Le Manoir aux Quat'saisons près d'Oxford, 2 étoiles au Guide Michelin, et au sein du Groupe Hotel du Vin en Grande Bretagne. Henri Chapon a obtenu de nombreux prix prestigieux : Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de Monaco en 1990, Trophée Ruinart du Meilleur Sommelier de Grande Bretagne en 1995, Grand Prix Sopexa du Meilleur Sommelier de Grande Bretagne en Vins et Spiritueux Français en 2002, 3<sup>e</sup> place au Trophée Ruinart du Meilleur Sommelier d'Europe en 2002. Plus récemment, en 2007 il fut présenté par le sommelier Award pour « contribution exceptionnelle à la profession »

*« J'ai choisi ici de vous donner quelques conseils à propos des vins que j'aime associer lorsque je m'accorde le plaisir de la dégustation d'une (ou deux !!!) douzaines d'huîtres des Parcs Saint Kerber, en espérant satisfaire vos palais !*

*Alors bien sûr, il conviendra de prêter attention à certaines règles. Tout d'abord, nous choisirons un vin blanc. Ensuite, nous favoriserons un vin sec, voir même très sec. Petite remarque, un vin sec peut également être fruité. Trop souvent le fruit d'un vin blanc aromatique peut-être identifié avec de la douceur. Alors voici mes suggestions, sans hiérarchie ou ordre quelconque. Ensuite, toujours se rappeler qu'un vin à prix élevé dans une petite appellation est très souvent un produit de qualité alors qu'un vin peu onéreux dans une grande appellation est très souvent un vin médiocre. A prix égal, il est parfois judicieux de choisir la petite appellation...*

*La réputation du Muscadet avec les huîtres n'est plus à faire. Cependant, la richesse et l'onctuosité des huîtres Saint Kerber, et en particulier la Spéciale Saint Kerber s'accommodera volontiers de vins plus aromatiques. Si vous désirez rester sur du Muscadet, alors choisissez une cuvée prestige mais pas vieillie en fût de chêne. »*

### **Cépage Sauvignon :**

- Touraine : le choisir de préférence d'un vigneron indépendant qui aura su garder la minéralité du cépage tout en lui ayant permis d'exprimer tous ses arômes et sa rondeur.
- Sancerre : il faudra un vin sur le fruit qui sera ou un vin jeune ou un vin issu d'un des grands terroirs comme Les Monts Damnés.
- Pouilly-Fumé : à l'inverse du Sancerre, choisir un Pouilly-Fumé de noble origine avec un peu d'âge, commençant à exprimer ses arômes minéraux et fumés.
- Bordeaux : choisir un vin qui de préférence n'a pas subi un élevage trop long en fût de chêne. Souvent le Sauvignon est assemblé au Sémillon qui donne parfois des vins un peu trop enrobés et qui ne seront donc pas mis en valeur par le côté iodé des huitres.
- Nouvelle-Zélande : choisir un vin de Marlborough, d'un très bon domaine pour éviter le côté parfois trop végétal de certains Sauvignons de ce pays. Par contre, si vous réussissez à vous procurer un exemple plus riche et onctueux, vous risquez de devenir un grand fan de ces vins...

### **Cépage Riesling :**

- Alsace : dans la palette de vins produite en Alsace, les huitres seront plus à leur aise avec un vin sec et minéral. De très grandes maisons offrent de tels vins. Attention, minéral ne veut pas dire très sec et acide. N'hésitez pas même à vous laisser tenter par un grand cru, mais évitez les vins trop extraits ou avec des sucres résiduels. Minéralité et fraîcheur sont les mots clés.
- Allemagne : préférez les vins secs (trocken) et racés du Rheingau ou du Palatinat (Pflaz). Comme pour l'Alsace, n'hésitez pas à choisir un vin qui provient des meilleurs vignobles. En Allemagne, on les appelle « Einzellage ». Ne cherchez pas sur l'étiquette, vous ne trouverez pas ce mot. Il vous faudra donc faire confiance à votre caviste pour vous renseigner sur la provenance du vin.
- Autriche : de très beaux Rieslings sont produits sur les pentes du Danube, dans la région du Wachau. Là, choisissez un vin sec (trocken) et essayez de trouver un Smaragd ou un Federspiel. Ce sont des mentions qui vous garantissent un vin puissant, la plupart du temps sec et qui se mariera à merveille avec vos huitres.
- Australie : les meilleurs Rieslings proviennent de la Clare Valley. Ici, comme pour les autres régions, pensez à vous assurer que votre vin soit sec ! Les vins de cette région ont une tendance à avoir un fruité exubérant. Ce seront donc des vins à choisir pour une alternative plus friande.

### **Cépage Chardonnay :**

Le chardonnay a donné des vins riches et puissants. On choisira donc plutôt des vins minéraux tels Chablis et Mâcon, ou bien un Vin de Pays de Loire Chardonnay.

### **Cépage Grüner Veltliner :**

C'est un cépage autochtone autrichien qui produit des vins riches et épicés mais qui gardent cependant une belle fraîcheur. Préférer les vins jeunes qui n'ont pas vieilli sous bois.

### **Cépage Verdejo :**

Dans l'ouest de l'Espagne est produit un cépage appelé le Verdejo. Situé sur l'appellation Rueda, il fait penser à des Sauvignon assez modernes. A essayer pour changer.

### **Champagne :**

Les huîtres sont avant tout un mets délicat et recherché et qui trouve sa place sur les tables de célébrations. À mets de fête, vin de fête et il ne faut bien sûr pas passer à côté du Champagne. Choisir un vin le plus sec possible (extra-brut, brut non-dosé, brut 0...) et ayant subi un vieillissement sur lies prolongé. Les cuvées non-dosées, récemment dégorgées seront donc celles que l'on recherchera en priorité. Par contre si on se trouve en présence d'huîtres cuisinées, les grandes cuvées de Champagne, de préférence sur un millésime d'une quinzaine d'années, apporteront une note raffinée, tout en se mariant avec le mets.

Bonne dégustation...