

3/11/ 2008 : Bruxelles, le 3 novembre 2008 - Sébastien Romignon Ercolini

La Chanson de Rollan

Un bel automne débute. Il pleut. Je suis, pendant quatre jours, à Monaco... La ville ou le « paradis provincial » du mauvais goût dessinée par les architectes de sir Walt Disney. Et je cherche, en vain, sur la carte du restaurant - encore fumeur... et sans zone « poumons et odorat libre » - un bon calice. Rien. Ce soir-là, nous avons bu de la bière... belge ! Durant la discussion avec la charmante personne qui partage mon séjour, tombe comme une goûte du Saint-Graal au beau milieu de ce désert œnologique le souvenir d'une dégustation de belles goulées, cet été. La deuxième expérience inoubliable de vendanges dans le sud du Portugal et le début des vinifications dans une propriété qui fera sans aucun doute parler d'elle très bientôt. Je vous en parlerai aussi d'ailleurs.... Les vendanges. Toute cette agitation dirigée de main de maître par les propriétaires du domaine et Jean-Luc, maître de chais de la maison Rollan de By qui nous gratifie à la fin de chaque journée de labeur de quelques bouteilles de ses crus. Crus qui accompagnent à merveille les talents culinaires de nos hôtes. Nous avons goûté, bu, dégusté sans nous lasser, la Tour Séran, Haut Condissas, Château Rollan de By, etc.. Dans ce cas précis, je vous parlerai du Château Tour Séran, une belle bouteille médocaine, vinifié par l'ami Jean-Luc. Merlot majoritaire, cabernet sauvignon et petit verdot (nous reviendrons sur ce cépage dans une prochaine dégustation). Très beaux arômes de fruits compotés, de réglisse, une belle élégance et un soyeux naturel, le tout équilibré par une belle fraîcheur. Nous l'avons goûté la dernière fois sur du lapin aux pruneaux et grenailles au four, parsemées de sel d'Algarve. Que demande le peuple ?! Parmi la large gamme, de belle tenue, et aux typicités médocaines prononcées, c'est celui qui m'a laissé le meilleur souvenir et ce goût de « reviens-y » lancinant. N'oublions pas de citer aussi le haut Condissas 2002, qui saura se laisser attendre encore quelques années... mais déjà tellement mature et robuste, un grand vin ! Je vous invite à tous les découvrir et à les déguster, certes avec sagesse, mais surtout avec de bons amis amateurs de bons vins, autour d'un gargantuesque repas arrosé à souhait d'une convivialité et de fraternité sans bornes.