



Avec leurs arômes de cerise et de chocolat quand ils sont rosés, leurs subtiles notes de coing et de tilleul quand ils sont blancs, les pineaux du domaine Pautier nous entraînent, sur les terres du cognac, dans un étonnant voyage aromatique.

Pineau des Charentes

La patte des Pautier

Le pineau des Charentes est souvent une découverte de vacances. On s'en régale lors d'une halte chez le producteur puis on l'oublie. C'est lui faire grande injustice. Vin de liqueur, c'est-à-dire moût de raisin muté à l'alcool, le pineau est étroitement associé à une noble eau-de-vie, le cognac. Son origine reste floue et comme souvent, la légende tient lieu d'explication. La création du pineau serait le fruit d'un hasard heureux : un vigneron aurait mélangé par mégarde du moût de raisin à du cognac dans une barrique oubliée dans sa cave.

Muté avec du cognac

Si l'histoire est peu crédible, le procédé est véridique. Le raisin pressuré est en effet muté avec du cognac produit sur l'exploitation et titrant au moins 60°, ce qui a pour effet d'interrompre la fermentation du jus de raisin, lequel conserve ainsi un taux élevé de sucre résiduel. Le dosage de l'eau-de-vie doit donner un vin de liqueur titrant entre 16 et 22°. Le pineau vieillit en fût de chêne, douze mois au moins pour le pineau rosé et dix-huit pour le blanc, selon le règlement de l'AOC. Après cinq ans de maturation, il devient "vieux pineau" et "très

vieux pineau" après dix ans. L'AOC a récemment admis le terme de "pineau rouge" comme équivalent du rosé.

Charmeur rosé

Patrick et Nadine Pautier ont concentré toute leur passion sur le pineau, vendant leur cognac à un négociant et gardant juste la quantité nécessaire pour muter leur moût de raisin. Installés à Bourgneuf-Charente, au cœur de la Grande Champagne, ils possèdent une petite exploitation et produisent 60 hectolitres de pineau par an. En règle générale, il est produit plus de pineau blanc que de rosé, celui-ci étant beaucoup plus délicat à élaborer. Mais chez les Pautier, la répartition entre les deux est équitable.

Détail original, le mutage du pineau rosé intervient dans le pressoir, le raisin macère dans le cognac avant d'être pressé pour garder tout le fruit sans risque d'oxydation et extraire le maximum de tanins de la peau du raisin. Plus charmeur que le pineau blanc, le pinot rosé allie puissance et séduction. Le pineau blanc du domaine Pautier est issu des cépages ugni blanc et montils, le rosé du merlot (dominant) et du cabernet. Tous deux déploient une superbe palette aromatique. ●



Avec ce vieux pineau rosé, osez un plat inattendu, le magret de canard aux figues.

À DÉCOUVRIR EN PRIORITÉ

Pineau blanc

Avec ses notes de tilleul, le pineau blanc se marie avec volailles et poissons. Un vieux pineau séduit avec un foie gras, un fromage de chèvre frais ou une tarte aux mirabelles. Le très vieux pineau, aux arômes de pruneau, de miel et d'épices douces, se savoure avec les fromages persillés ou en digestif.

Pineau rosé

Il révèle d'élégantes notes de cerise et de pruneau évoluant sur le chocolat et la noix en finale. Le vieux pineau offre le même profil mais avec des arômes plus concentrés. À déguster avec un dessert chocolaté, une soupe de fruits rouges ou un magret de canard aux figues.

Fraîcheur exquise

Le pineau jeune se déguste très frais (6 à 8° C), de manière à accentuer sa texture veloutée. Mais pour apprécier les arômes complexes d'un très vieux pineau, servez-le autour de 15° C.

Les prix au départ de la propriété

9,75 € pour le jeune pineau (blanc ou rosé) et 15,45 € pour le très vieux pineau (le plus jeune dans l'assemblage est âgé de 10 ans).

OÙ LE GOÛTER ? À LA PINEAUTHÈQUE (16)

● Le concept est original. Ludovic Perea, caviste et grand amateur de pineaux, a ouvert en mars 2009 une "Pineauthèque" qui jouxte le bar-restaurant et la cave à Châteauneuf-sur-Charente. Véritable espace de découverte, la Pineauthèque propose 80 pineaux jeunes ou vieux. « Le client choisit son pineau et le déguste au restaurant sans surcoût, explique Ludovic Perea. Je mets le pineau en vedette les vendredi et samedi soirs. J'aime particulièrement les vieux pineaux du domaine Pautier. Je les sers avec un foie gras poêlé ou avec des noix de saint-jacques déglacées... au pineau. » Adresse p. 98

