



Un résultat surprenant.

Tchin tchin **Fleurs et épices**

SUGGESTION

→ **Les vins se parent d'arômes de fête (3)**

Ni pétillant ni vin doux naturel.

La Bienvenue, du Clos des Augustins, est un mystère. Frédéric Mézy produit cette cuvée en petite quantité qu'il vend au domaine, à Saint-Mathieu-de-Trévières.

Ainsi baptisée par son père Roger en guise de bienvenue

à Pauline, la compagne de Frédéric, cette bouteille ne ressemble à aucune autre. Frédéric aime à entretenir le secret autour de sa composition. Il a tout de même bien voulu lever le voile. C'est chez un herboriste qu'il hume fleurs et épices qu'il mélange à des raisins de chardonnay surmûris. Cet assemblage macère durant un mois avant l'arrêt de la fermentation. Le résultat est surprenant. Les arômes de fruits jaunes mêlés

à la meringue éclatent en bouche à l'ouverture. L'élixir se pare ensuite de saveurs exotiques en vieillissant. La Bienvenue accompagnera à merveille un foie gras aux champignons et pruneaux selon une suggestion de Thierry Rousset, chef des Muscardins. ●

Cathy SOUN

► **La Bienvenue, Clos des Augustins, à Saint-Mathieu. 29 € la bouteille de 50 cl. À consommer avec modération.**