

**Victoire (Le Soir)**

15.02.2014

Circulation: 96003

7d5338

Page: 45

465

**victoire**

DRINK



## Les **BOUTEILLES** | PAR ÉRIC BOSCHMAN PHOTOS DR

### DES TRUFFES ET DES HOMMES

Lorsqu'on évoque la truffe noire, on pense immédiatement au Périgord. De l'autre côté des Pyrénées, on en trouve aussi. Certes, le voyage est long, au moins quatre heures de route depuis Barcelone. Les paysages sont souvent à couper le souffle, entre les sommets enneigés et les plaines arborant déjà leur teinte vert tendre. En cette presque fin de février, la truffe noire, produit de bien des fantasmes, commence doucement à voir la fin de sa saison principale. Certes, il y en aura encore au moins jusqu'à fin mars, mais elle sera moins belle et surtout bien moins odoriférante. Or, ce que l'on attend en premier d'une truffe, c'est son parfum. Son goût est relativement plus limité. La truffe d'Espagne est moins connue, chez nous, que sa cousine française. Elle n'en est pas plus abordable pour autant, même en cette année où les prix sont franchement à la baisse parce qu'il y a presque surproduction. Depuis que l'on peut ensemercer les racines des chênes et d'autres arbres avec les spores de la truffe, on a redéveloppé la production. Un truffier donne pendant une quarantaine d'années et, coup de chance, les producteurs ont eu le nez fin en relançant les plantations. Ce qui n'est pas le cas dans la Sierra de Guara, un parc naturel sur les contreforts des Pyrénées aragonaises, une zone quasi désertique, où seules des vignes, quelques humains, des chiens truffiers et des milliers d'hectares de forêts se partagent le paysage. C'est à la suite d'un chien et de son maître que je me suis engagé sur le chemin de la chasse à la truffe. Le vent soufflait contre moi, comme s'il voulait m'empêcher d'arriver jusqu'à mon Graal du jour. Pas de chance pour lui, j'ai trouvé le champignon magique et le vin qui l'accompagne. Car c'est ici aussi que l'on élabore les vins de Somontano, une région à découvrir sans tarder sous peine de loupier quelques saveurs qui méritent le déplacement.

**600** €/kg

Le prix au détail, en moyenne, des truffes noires cette année. Il navigue de 250 €, sur les marchés de gros en début de saison, à 450 € au cœur de la saison. Cette année est une année de forte production et de prix en baisse, il faut en profiter.

### VODKA BELGE

Non content d'être la star de la bière, notre pays s'est mis à produire gin, whisky et maintenant vodka. Un produit haut de gamme fort abordable, comble de bonheur. L'histoire de la marque raconte que Mendelejev a formulé une théorie à propos de la vodka parfaite. Un peu plus d'un siècle plus tard, Thierry Van Renterghem, un compatriote, a mis cette théorie en pratique, en y apportant une touche personnelle.

Cosmik Natural Vodka,  
Pure Diamond, 14,95 € (70 cl),  
chez Carrefour et Colruyt.



### L'ÉTÉ EN BOUTEILLE

Il ne s'agit pas d'un grand cru ni d'un vin qui va chercher un beau bulletin chez tel expert bien connu du monde anglo-saxon. Non, c'est juste du plaisir en flacon de 75 cl. À base de grenache, il est rond, fruité, plein d'épices, surtout du poivre noir au nez. C'est vraiment le vin parfait pour accompagner une selle d'agneau truffée. Ou, mieux, des toasts au beurre salé et aux truffes.

La Miranda de Secastilla  
2011, 100 % grenache,  
Somontano, Espagne, 7,85 €  
chez Delhaize.



>> Retrouvez les conseils vin d'Éric Boschman sur [www.lesvinsdusoir.be](http://www.lesvinsdusoir.be)