



La boutargue s'accorde à table : la preuve en six alliances

Par Cyril Mald

La boutargue est un concentré marin au profil aromatique puissant. Elle transcende même les plats les plus simples tellement sa présence est marquée. Mais il s'agit avant tout d'un mets délicat et complexe qui possède une texture riche, légèrement confite et perlante qui autorise toutes sortes d'accords avec des boissons spiritueuses et bien sûr des vins fins. Whiskies, vins blancs et champagnes renouvellent d'autant les plaisirs de la dégustation de ce mets qu'ils en révèlent la persistance fine. Ces boissons doivent canaliser l'intensité aromatique de la boutargue, être capables de se fondre dans sa texture, de rehausser son aromatique marine et son ciselé délicat et d'offrir un tranchant à son gras succulent. L'accord sera alors parfait si la boutargue et la boisson qui l'accompagne sont l'une et l'autre magnifiées.

1. Whisky

Whiskies single malts tourbés de l'île d'Islay

La boutargue aime les whiskies tourbés et marins d'Islay. Consommée nature et servie à température ambiante elle se mariera à un whisky fumé dont les nuances marines et minérales viendront à la fois s'opposer au gras de la rogue et capter son intensité saline et délicatement texturée. Le mariage de la tourbe huileuse d'un Caol Ila Cask Strength (brut de fût), d'un Lagavullin 12 ans ou d'un Laphroaig Quarter Casket des arômes de la boutargue est parfait. Leur attaque sur le malt tourbé capte le tranchant salin de la boutargue. Leur fruité exquis (pamplemousse rose, cerise), leur fumé marin sur l'algue ainsi que le poivre blanc en finale révèlent la délicatesse et le volume d'œufs pressés du mullet de pleine mer. De même, la trame aromatique d'un whisky français tel le Kornog Roc'h Hir, issu de méthodes traditionnelles : fermenteurs en bois, distillation lente en petits alambics, chauffe directe à flamme nue et condenseurs à serpentin, sublime la boutargue avec ses notes d'huile de tourbe, de citron et de kiwi.

2.Tequila

Tequilas Blancos de l'Etat de Jalisco

Afin de distinguer parmi les nombreuses spécialités, on optera pour une boutargue Rouge des mulets de pleine mer, comme ceux pêchés traditionnellement par la tribu mauritanienne Imraguen de la baie d'Arguin, à la texture fondante et aux arômes fins et puissants, pour l'accompagner d'une tequila blanco (non-vieillie) de l'Etat de Jalisco (Mexique). La tequila est une eau-de-vie d'agave bleue, une plante grasse nécessitant au moins 6 à 8 ans pour arriver à maturité et dont le cœur (la piña) est récolté à la main par les jimadores. Les Tequila Campo Azul Diamant, Patrón Roca Silver, ou Fortaleza Blanco sont des cuvées traditionnelles produites de manière artisanale. L'agave bleu récolté à pleine maturité a été cuit dans un four en pierre de brique puis écrasé à la pierre volcanique Tahona qui lui confère un caractère plus épicé avant de subir une double distillation en alambic à repasse en cuivre (pot still). La tequila dense mais fraîche offre un accord envoûtant avec la boutargue : bien sûr l'agave est présente mais s'y mêlent les agrumes, l'olive verte et le basilic relevé par le poivre noir. Une structure huileuse aux notes végétales capables de se fondre dans la texture de ce mets regorgeant d'omégas 3 et contre balancer ses notes marines puissantes. Dans la famille des alcools blancs, la trame aromatique subtile et pure de la vodka permet aussi de mettre en avant les notes amples et distinctes de la boutargue à l'instar de son mariage naturel avec le caviar. L'eau de vie de figue Boukha (et notamment la Boukha Bokobsa Cuvée Prestige) offre également une alliance aussi traditionnelle qu'intéressante. Toutefois, la fraîcheur végétale de la tequila, son citronné naturel et sa finale plus minérale en font l'accord parfait.

3.Rhum

Rhums agricoles de Marie-Galante

Certaines réactions aromatiques permettent de construire une liaison entre le spiritueux et le mets considéré. Il en est ainsi des rhums de terroir de Marie-Galante, au vent des Saintes, en plein centre de l'île aux 100 moulins, au sud-est des côtes de la Guadeloupe dont elle est rattachée administrativement. La section "Bielle" culmine à 110 mètres d'altitude. De cette magnifique distillerie, on choisira un des millésimes suivants : 2008, 2007, 2005 ou 2002.

Ces rhums, tout en énergie, gagnent de la vivacité sur une structure aromatique où chaque facette renvoie à la fois à sa dominante miellée : miel de citronnier ; fruitée : cédrat corse ou citron vert ; mais également marin qui se marient aux notes miellées notamment de la boutargue Yellow, que lui confère la cire d'abeille qui l'enrobe. Malgré la correspondance des arômes, en bouche, le contraste est saisissant. Ces rhums se caractérisent aussi par leur très grande persistance à l'arrière-scène où se joue une partition complexe entre le kaki qui s'allie à la gelée de coing et la poudre de cacao qui se fond avec le bois de santal. Ces arômes parsemés d'épices délicates fusionnent avec le contenu confit de la boutargue pour donner encore plus de volume à sa mâche. La note finale de ces rhums sur l'élégance absolue du citron, présent ici dans tous ses états. Ces rhums, tout en énergie, gagnent de la vivacité sur une structure aromatique où chaque facette renvoie à la fois à sa dominante miellée : et véritable marqueur des plus grands crus de la distillerie, rehausse l'aromatique marine de la boutargue au perlant délicat. Quelques gouttes de rhum peuvent aussi être directement déposées sur la chair afin d'offrir un tranchant au gras exquis.

4.Saké Nihonshu

Sakés non pasteurisés (nama) de Fukushima

Sakés de Gunma

Le Nihonshu, saké spécifiquement japonais, est une boisson issue de la fermentation du riz, peu alcoolisée (titrant autour de 15%). Le karasumi, lui, forme l'une des trois principales spécialités rares et raffinées japonaises (Chinmi). Il est l'équivalent de la boutargue puisque produit en salant des poches d'œufs de mulot pressées et séchées. Il se consomme accompagné de saké qui offre un volume et une longueur suffisante pour répondre à la chair perlante de la roque affinée, en soulignant parfaitement les arômes sans les altérer. Le saké non pasteurisé (nama), Ninki-Ichi Junmai Daiginjo de la préfecture de Fukushima est ample et aromatique sur les châtaignes d'eau et les fruits à coques automnaux dont le profil oxydatif s'exprime pleinement. Par ailleurs, sa fraîcheur mentholée s'élargit sur le brioché et le lait d'avoine. Frais mais complexe, puissant mais harmonieux, il est une proposition parfaite au charnu de la boutargue. Le saké Mizubasho Junmai Daiginjo de Kawaba, au cœur du bassin versant de la rivière Usune (préfecture de Gunma, à 150 km au nord-ouest de Tokyo), offre une approche d'accompagnement d'une absolue fraîcheur. Son intensité minérale révélera également la trame nacrée et la mâche de la chaire délicate de la boutargue.

5.Vin blanc, jaune et orange

Bandol, Cassis, Collioure & Condrieu

Vin jaune du Jura

Grèce : Vin des îles ioniennes et des Cyclades

Vin orange de Macédoine Centrale

Il convient ici de canaliser l'intensité aromatique de la boutargue et de rechercher l'équilibre en coupant le gras et l'umami de ce mets délicat et riche en protéines. Le vin intervient dans ce cas à la fois comme un accompagnateur et un compensateur d'arôme. Compte tenu des spécificités de la boutargue, l'accord se fera avec un vin blanc tendu par une belle acidité pour s'opposer au gras de ce mets, avec une finale ciselée pour en capter l'intensité saline. Les vins blancs nés sur schistes au sud de la France, au point de rencontre des Pyrénées et de la Méditerranée, possèdent cette allonge précise des grenaches gris et blancs. Le minéral et la densité des Collioure blancs tel l'«Argile» du domaine de la Rectorie offrent cette trame ferme et équilibrée. Ils viennent combiner les amers sans masquer l'empreinte saline.

En Provence, sur les parcelles de coteaux ou de restanques aux sols profonds de type argilo-calcaire, les bandols blancs en biodynamie du Château de Saint-Anne offrent vivacité des arômes floraux, tonalités mentholées et minéralité de la silice qui respectent en profondeur à la fois la pureté et le caractère marqué de la boutargue. Au Domaine Bunan, le château La Rouvière ample mais ciselé, aromatique mais équilibré, contrebalance la puissance de la boutargue ainsi que sa légère amertume finale par ses agrumes précis et ses fleurs blanches épurées (chèvrefeuille). Le Domaine de Terre brune offre de superbes notes de pêche et de bruyère contrebalancées par les embruns marins propres à donner du relief à ce type d'accord. Trente kilomètres plus à l'ouest, au pied de falaises maritimes imposantes de calcaires récifaux et dolomitiques, un amphithéâtre rocheux ouvert sur la mer abrite les calanques et, dans son anse, le vignoble de Cassis. Ici, les coteaux bien exposés font face aux sources sous-marines froides qui modèrent le climat chaud et vont bien aux cépages ugni blanc (trebbiano), clairette et boursoulenc. Le Château de Fontcreuse, le Clos Val Bruyère, sont tout en persistance aromatique, ils offrent densité et finesse avec une dominante fruitée sur le coing et une jolie profondeur qui se montre finement citronnée. Etant donné leur tension, ils ne sont pas effrayés par le côté englobant du mets.

Condrieu: l'appellation la plus septentrionale de la berge droite du Rhône, sur les terrasses étroites de granit et d'arzelle, affiche une intensité aromatique que lui donne le viognier, aussi expressif que ce terroir (dont il est originaire) est petit. Dans un millésime tranchant du domaine Vernay, le 'Coteau de Vernon' révèle une persistance aromatique contenue sur la pêche blanche et de vigne ainsi qu'une belle allonge ferme avec de beaux amers minéraux issus du sol granitique qui l'a vu naître. Sa finale, aux notes légèrement réglissées, capte la persistance de goût de la boutargue ainsi que son intensité emperlée et saline. Les vins de voile aux arômes pleins s'accordent d'autant plus à la boutargue qu'ils en domptent le profil par la justesse de leur persistance et de leur texture.

Elevés en rancio sous voile de levure, les vins jaunes du Jura, issus du savagnin planté sur ce substrat de marne bleue du Lias, offrent notamment les arômes nécessaires au rafraîchissement de ce mets. Amples et capiteux, les vins jaunes de ce terroir possèdent une structure équilibrée aux arômes puissants issus de leur élevage oxydatif de 6 ans et 3 mois minimum en rancio sous voile : noix mûre, pomme verte, morille, plantes aromatiques (fenugrec, livèche) et épices chaudes (muscade, safran...voire de curry pour les concentrations les plus extrêmes en composés aromatiques et hanal-sotolon). Du domaine Jean Macle - qui offre des Château-Chalon de grande garde - au domaine Puffeneyaux Arbois fins et ciselés ; du domaine Tissot - en culture bio dynamique - aux vins jaunes plus charnus du domaine Ganevat ou ceux à la complexité infinie du domaine Overnoy, tous apportent minéralité, tension et concentration qui viennent souligner les variations que la boutargue répercute en bouche. Les grands domaines de Jura s'essayent d'ailleurs également au savagnin ouillé (ou naturé), confirmant qu'on ne peut réduire l'expression de ce cépage à son seul profil oxydatif. Ils rompent ainsi la chaîne air-vin pendant l'élevage, par un apport régulier en petite quantité de savagnin de même qualité. Doté d'un cœur de bouche tout en tension où le support acide se joue du gras et capte l'intensité de la boutargue, le Côtes du Jura Savagnin ouillé 'Les pieds sur terre' (Vincent Morel) issu de vignes âgées de plus de 35 ans sur un terroir d'éboulis calcaires et d'argiles est exemplaire en la matière. Ce vin vieilli 24 mois en fûts ouillés, sans sulfite ajouté et non filtré contient les élans tout en contraste de la roque affinée.

Dans les îles ioniennes à l'ouest de la Grèce occidentale, les vins nés des terroirs argilo-calcaires de Céphalonie ont un profil intense, ciselé et salin qui donnent beaucoup de relief à la boutargue. Le rare cépage zakynthino des vignes en gobelet du domaine Sklavos (biodynamie) ou la cuvée Robola du domaine Gentilini donnent un parfait exemple. Aux Cyclades, en mer Egée, les vignes centenaires du domaine Hatzidakis en biodynamie de l'île de Santorin, confèrent profondeur et complexité au vin. Taille en nid d'oiseau, levures indigènes, élevage sur lies, les cuvées parcellaires Asyrtikos de Mylos et Asyrtikos 'de Louros' (élevée en amphore) sont incisives et révèlent une grande densité minérale. Les notes d'algues, de schiste et d'agrumes fins qu'elles révèlent offrent amplitude volcanique et verticalité des amers. Malgré la correspondance des arômes le contraste est réel, faisant ressortir l'umami de la boutargue. Vinifié en vin orange à Goumenissa, vers Thessalonique, le Roditis, un cépage à grappe rose, développe une grande fraîcheur et de grandes amertumes. Les cuvées du domaine Tatsis (en biodynamie depuis 2002) avec macération pelliculaire d'un mois et élevage sur lies ont une structure plus tannique mais des textures d'une suavité exquise sur des arômes de melon, qui se marient avec caractère à l'empreinte puissante de la boutargue.

6. Vin effervescent

Champagne extra-brut de la Côte des Bar

Crémant d'Alsace extra-brut de Mittelbergheim

La boutargue contient des arômes condensés qui apportent de la puissance et une longueur fine et persistante. Pour respecter sa finesse et sa complexité, le vin effervescent doit exprimer dans ses arômes une grande minéralité mais posséder aussi un fruité délicat pour s'opposer à son gras. Les champagnes ancrés dans la Côte des Bar tels le Vouette & Sorbée, blanc d'Argile Extra brut ou le Clandestin de Gautherot et Doussot allient à la subtilité aromatique (fruits séchés et fleurs blanches), cette énergie et cette tension capables de relever la texture du mets et de l'aiguillonner. Leur effervescence s'oppose au charnu de la boutargue tandis que leur ossature ferme et minérale offre un support acide et une évolution en bouche qui complètent la persistance du mets. Le contraste est saisissant.

Le crémant d'Alsace extra-brut du domaine Rietsch offre une alternative épurée et tonifiante qui va chercher la boutargue dans l'ensemble de ses arômes, sublimant son impression marine. Le domaine est converti à l'agriculture biologique depuis plus de 10 ans et la viticulture complexe y est respectueuse de l'environnement : enherbement, travail superficiel du sol et semis d'engrais verts, vendange manuelle et raisins triés sur parcelle puis pressés entiers, moûts élevés en fermentation lente à partir de leurs levures indigènes, sans ajout de sucre, de correction d'acidité, ou de collage. Ce vin à fines bulles, en élevage de 16 mois sur lattes, sans dosage et sans sulfite ajouté est un assemblage d'auxerrois, de chardonnay et de pinot gris auxquels ont été rajoutés des jus frais de la nouvelle récolte et un levain indigène afin de provoquer la prise de mousse en bouteilles. Il s'agit là d'une proposition affinée de l'accord : le terroir argilo-calcaires de Mittelbergheim donne de la densité à la trame pleine de la substance du jus, avec de beaux amers minéraux et une pétillance aux notes toniques et cristallines qui tranche avec la salinité de la boutargue tout en respectant la texture. L'effervescence fraîche donne de la persistance aromatique au mets alors qu'en parallèle le vin s'en trouve sublimé.

Memmi SAS

30 rue Pasteur - 94200 Ivry-sur-Seine

Tél : +33 (0)1 46 72 41 09 | Fax : +33 (0)1 46 58 96 57

courrier@boutargue-memmi.com

www.boutargue-memmi.com