AUDINE CLÉMENT

Avec une mention complémentaire Sommellerie, acquise avec le centre de formation de la CCI 49, Audine Clément œuvre aujourd'hui à Affamés, une jolie table du quartier de la gare d'Angers (49).

VOTRE DERNIÈRE ÉMOTION DANS LE VERRE ?
« Vigneaux 2017, du domaine de l'Austral à Saumur. »

LE ROUGE DE 2020, SELON VOUS ?
« Les Pierres Noires de Jean Maupertuis, à Saint-Georges-sur-Allier en Auvergne. Je l'ai goûté sur cuve chez lui en février. C'est un superbe gamay avec 2 ou 3 semaines de macération. Il est élégant, profond, digeste. »

LE BLANC DE 2020, SELON VOUS ?
« Tressallier du domaine des Terres d'ocre à Saint-Pourçain dans l'Allier. »

UN VIN DE GARDE, EN LOIRE ?
« Roche aux Moines 2018 de chez Tessa Laroche. »

LA DERNIÈRE RENCONTRE MARQUANTE AVEC UN(E) VIGNERON(NE) ?
« Aurélien Lefort en Auvergne. Sa sensibilité, sa générosité, son accueil, la finesse de ses vins, sa manière de contempler ses vignes. Beaucoup de choses m'ont émues chez lui lors de notre rencontre. »

COUP DE CŒUR ABSOLU, ÉTERNEL ?
« Ange 2010 de Gérard et Nadine Marula. Un chenin sapide, d'une élégance folle, qu'on goûte en fermant les yeux et qui donne des frissons sur les bras, qui nous transporte comme quand on écoute Bashung ! »

UN VIGNOBLE DE LOIRE OÙ SE PROMENER ?
« Savennières, sans hésitation ! Les parcelles de vignes sont toutes plus belles les unes que les autres, on sent l'engagement des vignerons et vigneronnes à écouter et à respecter la nature. La nature est luxuriante et généreuse partout, et le temps se suspend dans le village avec ses pierres et son église. Et puis il y a la Loire en contrebas qui glisse, et la superbe île de Béhuard où les couchés de Soleil sont magnifiques... c'est ici la Dolce Vita pour moi ! »

EN DEHORS DES VINS DE LOIRE, CEUX QUE VOUS PRÉFÉREZ ?
« Tous ! Il y a des super vignerons et vigneronnes partout, et pas qu'en France d'ailleurs ! Le Jura, la Savoie : Mont-blanc de chez Belluard, une des plus belles bulles que j'ai eu l'occasion de boire, du Gringet riche, épicé, complexe. Le Clos St Vincent à Bellet , les vins de Pierre Gonon à Saint-Joseph... J'ai un souvenir ému de son IGP Ardèche, les Îles Feray 2015... Crémant d'Alsace de chez Rietsch en Alsace, Aux bêtises 2018 à Crozes-Hermitage de chez David Reynaud, cristallin gourmand sans être opulent, frais, fin, salin et cette arôme de violette envoûtant. En Espagne, aussi : Jordi Llorens si si macabeu, Imanol Garay « Clandestinus »... La Corse, et la Champagne, et l'Italie... Et tellement d'autres !

LA QUESTION DE CLIENT QUE VOUS N'AIMEZ PAS ?
« Toutes les questions qui sous-entendent que les vins, spiritueux (etc...) ont un genre. Les vins de femmes les vins d'hommes, les vins féminins, les vins masculins... Je ne comprends pas que les goûts, le sucré, l'amer ou l'acide puissent être « genrés ». Il me semble qu'on goûte tous et toutes avec le même appareil gustatif... »

©DR

UNE TENDANCE AUTOUR DU VIN QUE VOUS NE COMPRENEZ PAS, OU QUI VOUS AGACE ?
« La course à « qui a bu quoi » qui peut être assez fatigante. Comme si la dégustation était une accumulation de bouteilles ouvertes et d'étiquettes clinquantes. »

LES VINS DE LOIRE, POUR VOUS, C'EST...
« C'est la diversité des terroirs, des climats, des paysages, des cépages, des goûts, des styles, des gens. Il y a une richesse fantastique et infinie, mais ce qui me frappe, c'est que je retrouve tout de même souvent cette trame aérienne, si caractéristique de la fraîcheur ligérienne. »

UN(E) SOMMELIER(E), POUR VOUS, C'EST...
« C'est se laisser émerveiller par le travail des vignerons et vigneronnes. C'est chercher l'émotion dans la dégustation et avoir à cœur de la transmettre. C'est le partage. C'est avoir le sens du service et prendre soin de ceux et celles qui mangent et boivent le temps d'un repas chez nous. Aujourd'hui je travaille à Affamés, restaurant situé dans le quartier de la gare à Angers. Le cadre est intimiste, le service est décontracté et énergique. La cuisine, quant à elle, est du marché, inventive et sensible. Aux Affamés, on met à l'honneur des vins d'émotions et « antidépresseurs ».

Tous droits réservés à l'éditeur