



## Paris 8e : Rayne-Vigneau chez Thomas Bouillault | Le blog de Gilles Pudlowski



Thomas Bouillault, la sommelière, Vincent Labergère © GP

Quand le château Rayne-Vigneau, premier grand cru classé de Sauternes, qui possède 84 ha de belles terres à Bommès sur croupes argilo-graveleuses, sur les hauteurs, et argilo-sableuses en contrebas, monte à Paris, il organise un repas de dégustation chez Thomas Bouillault.

Le maestro de l'Arôme la joue alors facile, avec ses gougères au comté, ses amuse-bouche marins (dont un joli sashimi de saumon au wasabi), son carpaccio de daurade ikejime au caviar et vinaigre de kalamansi dont les saveurs acidulées un brin sucrées se marient aussi bien avec le « sec de Rayne Vigneau 2012 », issu à 100% de sauvignon, avec ses notes de pamplemousse et de noisette, que le liquoreux mais non sirupeux 2010, qui bénéficie de l'élégance du sémillon.





Carpaccio de daurade © GP

Le château Rayne-Vigneau sauternes 2003, aux nez de fruits confits très exotiques, de cire d'abeille, de miel, de litchi et de rose (80% sémillon, 20% de sauvignon), épouse avec grâce le bar au jus marbré, vin d'Arbois et ail doux, bonbon de céleri et ricotta, plus quelques truffes, qui viennent agrémenter la purée de pommes de terre en accompagnement – même si le « sparassis crépu », nommée morille des pins, mais qui a la consistance caoutchouteuse d'une pleurote joue un peu le trouble fête inutile.





Bar et jus marbré © GP

On aime, en revanche, la belle fraîcheur du Rayne-Vigneau sauternes 2003, qui épouse les fromages (dont un reblochon crémeux et un remarquable saint-nectaire au goût de terre) et la pâte de coing de la maître-affineuse Martine Dubois. Pas de vrais desserts bizarrement, alors que le sauternes est leur compagnon naturel. Mais d'exquises mignardises dont des cannelés au franc parfum de rhum et un insolite sablé romarin et abricot. Vive Rayne-Vigneau!







Les fromages © GP

L'Arôme 3 rue Saint-Philippe-du-Roule

Paris 8e

Tél. 01 42 25 55 98

**Menus** : 59 (déjeuner), 85 (déjeuner, formule), 109, 135, 145, 159 €

**Fermeture hebdo.** : Samedi, dimanche

**Fermeture annuelle** : 3 semaines en août

**Métro(s) proche(s)** : Saint-Philippe du Roule

**Site**:[www.larome.fr](http://www.larome.fr)

