

Arcachon, des huîtres et du vin

Article du 15-08-2007



On connaît l'accompagnement à la bordelaise des huîtres du bassin. On les accompagne de **crépinettes**, des petites saucisses plates, servies bien grillées et chaudes. A déguster avec un blanc d'Entre-Deux-Mers.

Mais savez-vous que les **ostréiculteurs** du bassin d'Arcachon ont travaillé avec **l'Union des Oenologues de France** ?

L'objectif était de bâtir avec ces professionnels du goût une **fiche de dégustation** et d'organiser ensuite des **dégustations d'huîtres** en vue de déterminer si dans le bassin on pouvait repérer et délimiter des "**terroirs**" arcachonnais différents, donnant aux huîtres des goûts spécifiques au-delà du trio habituel "**noisette, iode, sel**".

La fiche comprend les rubriques (liste non exhaustive) :

Pour le **nez** ; Intensité, Végétal, Fruité, Sous-Bois, Minérales (terre humide, craie...), Marines (algues fraîches, embruns...)

Pour la **bouche** ; Texture (ferme, fondant, croquant...), Complexité, Goûts (salinité, sucrosité, apreté), Perceptions gustatives (végétale, minéral, lactique...)

Le groupe de travail mis en place a pu après plusieurs saisons déterminer **des zones bien distinctes**.

Ce qui paraît logique, vu la surface du bassin ; **18.000** hectares, soit **450 millions de m3** d'eau (à marée haute).

Les dégustations ont suivi un protocole strict ; en effet, l'huître après ouverture s'oxyde (comme un vin) et change rapidement d'odeur.



Les 4 crus d'huîtres du bassin d'Arcachon

1) l'intérieur du bassin (L'île aux oiseaux)

Le profil est "terrien", on y trouve des huîtres qui ont le goût de cèpe, de noix sèches et de craie. Leur structure est ferme et croquante, signe d'une grande activité musculaire.

Les oenologues recommandent le **Pacherenc du Vic Bilh** - non le célèbre vin moelleux, mais le sec. Découverte assurée.

2) le Grand Banc (entre L'île aux oiseaux et l'Océan)

Les dégustateurs ont beaucoup apprécié la densité, le croquant et les parfums végétaux (algues, sucrine, fruits blancs des huîtres).

Pour le vin, le "fruité" de l'huître suggère un **Bordeaux Clairet** (produit - selon une méthode ancestrale - à partir de raisins rouges vinifiés comme des blancs).

3) le Cap-Ferret (le Mimbeau), zone de courants, donne à l'huître un caractère tout en nuances, à la fois marin (embruns, algues fraîches, iode) et végétal (légumes frais et zeste d'agrumes vert).

Le **Crémant de Bordeaux** les accompagne très bien.

4) le Banc d'Arguin aux portes de l'Océan, dont les huîtres, les moins salées du bassin, ont avec un peu de sucrosité des notes lactées et de fruits secs.

Les vins blancs de l'**Entre Deux Mers** sont recommandés.



Un séjour Vin et Bassin d'Arcachon ? Quelle bonne et fraîche idée !

Les formules Coffrets-Séjour de **Week End Break** proposent plusieurs formules pour deux personnes sur deux ou trois jours, en version détente ou dynamisante - avec au choix soins de thalassothérapie, dîners gastronomiques, visites-dégustations dans les vignobles (Bordeaux est à moins d'une heure), golf...

En deux jours : les coffrets "**Pinasse arcachonnaise**", "**Dune du Pyla**"

En trois jours : "**Banc d'Arguin**"

(A partir de 415,00 € TTC)

Sites utiles

www.huitres-arcachon-capferret.com

www.arcachon.com

www.bassin-arcachon.com

www.oenologuesdefrance.fr

www.weekendbreak.fr