

Date : 12/11/12

## Le Château Lagrange craque pour Coutanceau



Vendredi dernier, « Terre de vins » organisait un Dîner Prestige au Château Lagrange (deuxième grand cru classé, Saint-Julien) avec, en « guest star », un **chef** charentais plein de talent : **Grégory Coutanceau** .

Un grand vin, un grand chef, deux talents réunis. Alors qu'avait lieu vendredi soir au château Lagrange, deuxième grand cru classé du Médoc à Saint-Julien, un Dîner Prestige avec une vingtaine de lecteurs de « Terre de vins », le repas a été conçu et élaboré par un **chef** charentais qui s'est fait un prénom et était venu spécialement en Médoc pour l'occasion : **Grégory Coutanceau** . Œuf de caille en cocotte, mousseline et cône de salsifis au parmesan ; lotte de petit bateau au lard de Colonatta, trilogie d'artichaut et jus d'herbe (servis avec les Arums de Lagrange 2011) ; la poularde de Monsieur Duplantier, cuisine en ballottine au foie gras et poitrine moelleuse (Fiefs de Lagrange 2005 et Château Lagrange 2000); assiette de fromages de Monsieur Chamoux (château Lagrange 1995 et 1989) et minute de chocolat « Caramélia », sablé et streusel cacao... Le château Lagrange et le jeune chef rochelais ont placé la barre très haut.

## Évaluation du site

Le site Internet du magazine Terre de Vins propose des articles concernant l'#notourisme et l'#nologie : destinations, présentations de vins et vignobles sont au menu.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 11

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Une exigence qui marque la volonté du château Lagrange de s'ouvrir encore davantage. Comme l'a expliqué Bruno Eynard, directeur de la propriété, « Lagrange pèse 120 hectares – il s'agit donc d'un poids lourd de l'appellation – et nous essayons de reconstruire cette marque en investissant en permanence ». Investissement dans les chais, investissement récent dans une nouvelle machine dernier cri de tri optique... et investissement dans l'ouverture de la propriété.

C'est ainsi que quatorze chambres ont été inaugurées récemment. Pas question pour Lagrange de se transformer en structure hôtelière.

Seulement, « le Médoc est encore un monde fermé, constate Bruno Eynard. Depuis quelques années un courant apparaît, plus ouvert. Nous en faisons partie et voulons, avec ces chambres, permettre à nos clients un accueil dont ils se souviendront ».

C'est dans cet esprit que Lagrange accueillera la très enviée Fête de la Fleur en juin prochain, à la faveur de la célébration du trentième anniversaire de l'acquisition du château par le groupe japonais Suntory (Orangina, Schweppes...) « On organisera cette fête une seule fois dans notre vie », insiste avec humilité Bruno Eynard. Nous devons tout faire pour qu'à la fin nous n'ayons aucun regret ». Qui sera le chef qui signera le menu des 1500 convives ?

Les candidats sont sur les rangs. Un choix difficile tant il faudra savoir créer des passerelles, tout en finesse, entre France et Japon.

Allez sur la page Facebook de « Terre de vins » pour découvrir toutes les photos de ce Dîner Prestige.

# Terre de Vins

