

## Que boit-on dans le film Ratatouille?

Par [JFB](#) le lun 27/08/2007 - 13:28

✘ Le film Ratatouille, qui vient de sortir le 3 août dans les cinémas de Budapest, sera indiscutablement un grand succès. Voyons, quels sont les ingrédients pour un film réussi?

Prenez une capitale, qui fait rêver tout le monde (Paris), un restaurant étoilé, un cuisinier qui ne sait pas faire la cuisine, puis un petit rat!, qui adore la cuisine française et qui rêve d'être cuisinier un jour. Naturellement parfumé d'un peu d'amour et avec un critique gastronomique qui fait peur à tout le monde. Un film amusant qui essaie de véhiculer le message suivant: la cuisine française est toujours la meilleure du monde, avec des ingrédients soigneusement choisis, des plats frisant la perfection, et des cuisiniers qui consacrent leurs vie à cette profession, passant toute la journée en cuisine.

Mais que boit-on dans ce grand restaurant et que boit le grand critique gastronomique? Naturellement des grand vins français: du Château Cheval blanc, des Côtes Rôtie et du Chateau Latour! Non, ils ne boivent pas de vins californiens, ni de vins du Chili, ni encore des vins en Bag in Box! Ils ne boivent que des vins nobles, et surtout du Bordeaux en Magnum! Mais est-ce qu'on connait ces vins? Comment ces vins ont réussi d'avoir une image aussi importante?

Château Latour, premier cru classé du Médoc, appellation Pauillac

Un vin mythique, le cru le plus régulier du Médoc avec nombre de millésimes de légende tels les 1928, 1945, 1949, 1955, 1959, 1961, 1982. Même dans les millésimes réputés difficiles, le château Latour s'en sort toujours avec des vins de grande race.

Montaigne, qui cultivait lui-même la vigne au XVI<sup>e</sup> siècle dans le Bordelais, parle de Château Latour dans ces Essais. Ce vin était déjà célèbre dès cette époque. La propriété fût acquise par François Pinault en 1993.

La tour se dresse au centre du vignoble, elle est située sur l'une des plus belles croupes de graves du Médoc. Elle faisait partie d'une muraille construite au Moyen Âge pour se défendre contre les pirates. Ces fortifications furent rasées pendant la guerre de Cent ans mais Louis XIII. ordonna de restaurer la tour et, depuis, elle est restée exactement dans le même état que sous son règne. Selon les légendes, un trésor est enterré à Château Latour, car on raconte qu'en ce temps-là, une grande quantité de pièces d'or fut jetée dans les fossés. Même si jusqu'à présent, toutes les recherches sont restées vaines, le vin élaboré à Château Latour représente quand-même un grand trésor.

La grande qualité du Château Latour doit être attribué en grande partie au sol composé pour moitié de pierres grosses comme des oeufs; le sous-sol ferrugineux et argileux donne au vin beaucoup de corps, un bouquet strict de fruits rouges et une assise tannique incomparable.

Dans le film Ratatouille, le chef de cuisine, pour faire parler le jeune cuisinier, lui fait boire un Latour 61, pas mal!!

Côte-rôtie: vin rouge, vallée du Rhône

Quand au critique gastronomique, lui, il boit du Côte-rôtie, tout en écrivant ses critiques gastronomiques. Malheureusement on ne voit pas le producteur sur la bouteille.

La Côte-rôtie est située sur la rive droite du Rhône, à l'extrémité nord de la région vinicole. La côte est si abrupte, que les vignes y sont cultivés sur des terrasses soutenues par des vieux murs de pierre et bénéficient d'un ensoleillement idéal durant tout l'été.

Ce vin est l'un des plus célèbres après le Châteauneuf-du-pape, il est généreux, riche en couleur, avec un style suave, c'est un vin puissant et de grande qualité.

Ce vin est issu de la syrah et dans une moindre mesure du viognier.

Château Cheval Blanc, grand cru classé de Saint Emilion

Le Cheval blanc est depuis d'une cinquantaine d'année le plus régulier et le plus fin des vins de Saint Emilion. Les plus grandes millésimes sont: 1982, 1985, 1990 et 1995. Le critique gastronomique du film commande une bouteille de 1947 avec son diner, millésime historique, considéré comme un des meilleurs rouges du siècle, il

est vendu à prix d'or dans les ventes aux enchères. Ce vin dissimule son corps dans sa jeunesse, mais le dévoile dans toute sa splendeur entre huit et trente ans.

Vous comprenez déjà, pourquoi ces vins ont été choisis pour ce film?

Pour le reste, ce n'est pas mal non plus. Allez le voir! Vous ne serez pas déçu! Deux heures de distraction assurée!!

Katalin Ujbányai

Infos sur [uk@gastromaster.hu](mailto:uk@gastromaster.hu)

- 277 vues

Catégorie

Agenda Culturel