Supplément de la «Tribune de Genève» - 7 décembre 2018 - Ne peut être vendu séparément

Tribune de Genève

Champagne 2019

Choix de cuvées pour vos tables de Fêtes

PHOTOMONTAGE: TDG / G. LAPLACE. PHOTOS: DR

Sommaire

La Champagne signe un millésime 2018 hors norme 3
Les secrets du champagne 3
Veuve Clicquot Extra Brut-Extra Old, l'esprit Carte jaune 4
Barons de Rothschild Extra Brut souligné de notes iodées 4
Notre sélection de Bruts non millésimés 4
Marc Veyrat a jonglé avec Gosset Brut Grande Réserve 6
Laurent-Perrier Ultra Brut, premier champagne non dosé de l'histoire 6
La fraîcheur de Barons de Rothschild Brut Blanc de Blancs 2008 7
Notre sélection de bruts millésimés 8
Moët & Chandon Grand Vintage 2012, fêté chez Marc Haeberlin 8
Une féra fondante, pour Veuve Clicquot Vintage 2008 8
Hommage à William Deutz 9
Les chefs étoilés qui ont marié nos cuvées de champagne 10-11
Laurent-Perrier Cuvée Rosé et les noisettes torréfiées 12
Emmanuel Renaut, à Megève, adore Ruinart Rosé 12
Veuve Clicquot Rosé et le homard rôti aux cèpes de Michel Roth 12
Notre sélection de cuvées Brut rosé 13
Moët & Chandon Rosé 2012 et le cochon rôti de Marc Haeberlin 13
Notre sélection de cuvées de Prestige 14
Krug Grande Cuvée et le saint-pierre d'Edgard Bovier 14
William Deutz 2007 et l'omble chevalier de Dominique Gauthier 14
Les secrets de Dom Pérignon 2008 et Dom Pérignon P 2002 15
Veuve Clicquot La Grande Dame 2008 et l'agneau du Limousin 15
Dom Ruinart 2007 et le biscuit de brochet d'Emmanuel Renaut 16
Marc Veyrat a marié Gosset Célébris Extra Brut 2007 16
Laurent-Perrier Grand Siècle et la langoustine en habit 16
Notre sélection de cuvées de Prestige rosé 17
Dom Pérignon Vintage Rosé 2006 et le filet de biche 17
Krug Rosé et le ris de veau d'Arnaud Lallement 17
Choix de bulles joyeuses pour les Fêtes 18

DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE DEUXIÈME P2

Les millésimes Dom Pérignon doivent leur singularité à la façon dont ils évoluent, non pas de manière linéaire, mais à travers des fenêtres d'expression successives. On appelle ces moments privilégiés « Plénitudes », des instantanés où le vin chante plus haut et plus fort.
P2, la deuxième Plénitude de Dom Pérignon, est le fruit de 16 années d'élaboration. L'énergie est à son paroxysme. La personnalité sombre, minérale, iodée, épicée de Dom Pérignon résonne avec plus d'intensité et de clarté que jamais.

Reportage

La Champagne signe un millésime 2018, hors norme, d'une qualité exceptionnelle

Moûts parfaits et rendement optimal atteint dans tous les secteurs annoncent des vins qui marqueront la décennie

Alain Giroud

Les premiers coups de sécateur ont été donnés le 20 août dans le vignoble champenois. Ce sont les cinquièmes vendanges démarrées en août depuis quinze ans. Les ceps étaient chargés de nombreuses grappes dans un état sanitaire parfait, avec des richesses en sucre et aromatiques bien au-dessus de la moyenne.

Ce constat concernant toutes les régions du vignoble. La qualité des moûts promet un millésime 2018 exceptionnel. Mais ce n'est pas la seule bonne nouvelle de cette année hors norme.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions parfaites. DR

Un rendement maximum dans tous les secteurs

Dans tous les secteurs, le rendement maximum admis par le Comité interprofessionnel du vin de Champagne a été atteint. Il est fixé à 10 800 kilos par hectare, ce qui permet aux vignerons et aux Maisons de consolider des réserves de haute tenue.

Cette année a bénéficié de conditions climatiques idéales. L'automne et l'hiver 2017 ont été largement arrosés. Le cumul d'eau pour la période de novembre à janvier a atteint 345 mm. Un record absolu, le précédent datant de 1965 avec 338 mm.

Le grand froid a ensuite touché le vignoble au mois de février. La température est descendue à -15 °C à Reims. Début mars, on a même noté quelques chutes de neige avec une pointe à -7 °C dans la région de Bouzy.

Si la pluie s'est montrée active pendant la quinzaine à cheval sur mars et avril, une embellie bien venue a provoqué le débourrement de la vigne, en moyenne le 15 avril pour le chardonnay, le 17 avril pour le pinot noir et le 18 avril pour le meunier.

Début mai est moins réjouissant, car plusieurs secteurs ont été touchés par quelques gelées localisées, mais surtout par de violents orages de grêle qui ont détruit à 100% près de 900 hectares.

Des températures au-dessus de la moyenne

D'avril à juin, une insolation cumulée de 750 heures (contre 630 heures généralement) et des températures au-dessus de la moyenne entraînent un développement extrêmement rapide de la végétation.

Des conditions idéales pour un grand millésime

La pleine fleur est enregistrée vers le 30 mai pour le chardonnay, le 2 juin pour le pinot noir et le 3 juin pour le meunier, soit une dizaine de jours en avance sur la moyenne décennale. Les fortes chaleurs de juillet et août et une sécheresse exceptionnelle ont favorisé un état sanitaire parfait. Tous ces paramètres ont permis de vivre des vendanges dans des conditions optimales et de signer un millésime dont l'avenir est radieux.

Des raisins dont l'état sanitaire est parfait vont être pressurés dans un pressoir champenois traditionnel. DR

Tout ce que vous n'avez jamais osé demander sur la naissance du champagne

Les trois cépages majeurs de la Champagne. De gauche à droite: le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. DR

Les cépages

Les trois cépages majeurs de la Champagne sont le chardonnay (raisin blanc), le pinot noir et le pinot meunier (raisins rouges). L'appellation accepte aussi, marginalement, l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris (tous blancs). Ils représentent moins de 0,3% du vignoble.

Vendanges

Les machines à vendanges sont interdites. Les hommes et femmes cueillent obligatoirement à la main afin que les grappes arrivent intactes au pressoir.

Le pressurage

Le raisin est pressé de deux manières. Dans des pressoirs champenois ronds ou carrés à pression verticale ou, dans la majorité des cas aujourd'hui, avec des machines pneumatiques.

Le moût

Le moût est blanc, car il n'y a pas de macération pelliculaire, sauf pour de rares rosés. Notons que la teinte rouge se cache uniquement dans la peau du raisin.

Le marc

Le marc est l'unité de mesure de la vendange. Il représente 4000 kilos de raisin qui donneront 20,5 hl de moût lors de la première presse (la cuvée) et 5 hl en seconde presse (la taille). Un marc correspond à 3330 bouteilles de champagne de 75 cl.

Vinification

Le plus souvent, les moûts subissent la fermentation alcoolique en cuves inox; mais quelques rares maisons vinifient encore en barriques. La fermentation malolactique est généralement assurée, mais certains chefs de caves s'en privent volontairement.

Crus

Chaque cuve contient un vin provenant d'une commune précise. Il s'agit d'un cru. Chaque commune est classée (pour chaque cépage produit) en fonction de la qualité de ses raisins. L'unité de calcul est le pour-cent. Les Grands Crus sont notés 100%; les Premiers Crus entre 99% et 90%; au-dessous de 90%, les crus sont «non classés».

Dégustations

Le chef de caves et son équipe dégustent chaque cru séparément et les annotent. Ces informations joueront un rôle primordial lors des assemblages.

Vins de réserve

Des vins des années précédentes sont conservés en cuves, parfois sous bois. Ils sont ajoutés dans les assemblages pour retrouver le style désiré.

Assemblage

Le chef de caves et les œnologues, après ces dégustations ciblées, assemblent les crus afin de produire un champagne correspondant au style de leur maison. Les cuvées non millésimées sont composées de multiples crus (la plupart du temps plus d'une cinquantaine). Les vins de l'année dominent l'assemblage, complétés par des crus de réserve issus des vendanges précédentes. Les champagnes millésimés sont composés, bien entendu, exclusivement de crus de l'année.

Seconde fermentation

Une fois l'assemblage terminé, le vin est ensemencé avec des levures et 24 g de sucre, puis mis en bouteilles fermées hermétiquement avec une capsule métallique. Elles sont déposées en cave pour la prise de mousse.

Le champagne naît d'un assemblage de vins clairs issus d'une multitude de crus. LOUIS ROEDERER

Prise de mousse

Les levures ajoutées dans les bouteilles se nourrissent du sucre et dégagent du gaz carbonique. Ce dernier reste prisonnier du vin et se transformera en bulles. La pression atteint six atmosphères dans le flacon. Lorsqu'il n'y a plus de sucre, les levures meurent et provoquent un dépôt, appelé lies, sur la paroi de la bouteille.

Vieillissement

Un temps de vieillissement minimum sur lies est prévu par la réglementation. Il est de quinze mois pour un champagne non millésimé et de trois ans pour un millésimé. Mais les maisons peuvent attendre plus longtemps. Les excellents bruts non millésimés ont souvent trente mois de vieillissement et les grandes cuvées de prestige dix ans ou plus.

Remuage

Lorsque le champagne est mature, il est remué pour faire descendre le dépôt dans le col de la bouteille. Cette opération est parfois manuelle pour les flacons spéciaux, mais elle est le plus souvent pratiquée avec des giropalettes qui tournent automatiquement jusqu'à ce que les flacons soient verticaux, col en bas.

Dégorgement

Le dégorgement consiste à enlever le dépôt de la bouteille. Il est rarement pratiqué manuellement. On parle alors de dégorgement à la volée. Dans la majorité des cas, les cols de flacons sont plongés dans un liquide qui congèle le dépôt en un quart d'heure. Puis une machine décapsule la bouteille et le glaçon est expulsé.

Dosage

Le dépôt est alors remplacé par de la liqueur d'expédition. Ce dosage est un mélange de vieux vins et de sucre, selon une recette secrète pour chaque maison. La quantité de sucre influencera l'appellation du champagne: brut nature, brut, sec, demi-sec, etc. Les bouteilles retournent en cave après ces manipulations.

Expédition

Les flacons habillés quittent la cave quelques semaines plus tard, lorsque le dosage est parfaitement dilué dans le vin. **A.G.**

Anciennement, le remuage des flacons était assuré à la main (à gauche). Aujourd'hui, il est automatique, comme le dégorgement (à droite). LOUIS ROEDERER

Bruts non millésimés

Veuve Clicquot

Extra Brut Extra Old, l'esprit Carte jaune

Le risotto de crozets de sarrasin au beaufort et chanterelles. AGENCE C.F.

René et Maxime Meilleur, à La Bouitte, ont marié cette cuvée précieuse composée de six vins de réserve de grands millésimes

René et Maxime Meilleur, père et fils triples étoilés Michelin de La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, en Savoie, ont dégusté avec bonheur Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old, cuvée exceptionnelle signée Dominique Demarville.

Le chef de caves Veuve Clicquot a créé un champagne issu de six vins de réserve appartenant à la collection lui permettant de composer, année après année, le Brut Carte jaune de la maison rémoise.

Six anciens millésimes créent un vin harmonieux

Ce vin exprime l'esprit de la cuvée incarnant le style maison en proposant un regard en arrière. L'assemblage des années 1988, 1996, 2006, 2008, 2009 et 2010 simule, en somme, le vieillissement du Brut Carte jaune.

Le caractère riche et corsé de ces crus qui ont vieilli sur lie dans les cuves pendant au moins trois ans a permis à Dominique Demarville de limiter le dosage à 3 g/l. La clef pour conserver un maximum de fraîcheur à l'assemblage final.

À la dégustation, le nez très expressif déroule des arômes de fruits jaunes, mirabelle, des notes toastées et un soupçon de nuance anisée. En bouche, sa vinosité élégante s'exprime avec légèreté, fraîcheur, persistance menant à une finale harmonieuse. Un plaisir amplifié par une bulle extrafine.

Les crozets au beaufort de René et Maxime Meilleur

À La Bouitte, René et Maxime Meilleur ont offert à Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old un plat du terroir savoyard qu'ils déclinent avec un immense talent à leur table triple étoilée.

Ils ont donc concocté des crozets à base de sarrasin traités à la manière d'un risotto. Une cuisson menée minutieusement pour que ces petites pâtes restent *al dente*. Elles sont liées dans une explosion de saveurs délicates à une émulsion de beaufort et d'oseille des bois. On découvre des textures tendres et fondantes et, soudain, on croque dans une tuile de beaufort. On pique aussi quelques girolles décorant le plat. Tous ces éléments entrent en symbiose avec Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old, dont la vinosité et l'aromatique résistent même à la salinité puissante du fromage. Parfaite réussite!

L'accord est moins convaincant avec la variation de cèpes traités en carpaccio et grillés. Des champignons mis en valeur par des lames de lard d'Arnad et des noisettes du Piémont torréfiées. Malgré cette richesse, le champagne domine l'accord par sa puissance.

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old et la polenta

Mais Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old s'est offert un flirt appuyé avec l'assiette de polenta parfumée d'un coulis d'herbes enrichi de lard blanc comme du marbre. Chaque grain semble avoir subi un traitement différent; ils sont crémeux, croquants, une symphonie de texture mise en musique avec un vin dont les bulles extrafines ont ajouté la petite note qui conduit à la perfection. **A.G.**

Notre sélection de bruts non millésimés

Les bruts non millésimés constituent la colonne vertébrale des vins de Champagne. Ils sont élaborés à base des trois cépages champenois majeurs (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), de multiples crus et de plusieurs années. Ils illustrent le style de chaque Maison ou le terroir de chaque vigneron. Les bruts sont des compagnons appréciés à l'apéritif, mais aussi en accompagnement de mets sur les tables, comme le démontre cette sélection.

Pour l'apéritif
Barons de Rothschild Brut
Deutz Brut Classic
Jacquart Brut Mosaïque
Perrier-Jouët Grand Brut
Piper Heidsieck Brut
Gosset Brut Excellence

En entrée sur des fruits de mer
Charles Heidsieck Brut Réserve
Henri Abelé Brut
Henriot Brut Souverain
Moët & Chandon Impérial
Mumm Brut Cordon Rouge
Palmer Brut Réserve
Thiénot Brut

Sur des plats de poissons en sauce
Boizel Brut Réserve
Joseph Perrier Cuvée royale
Martel Brut Prestige
Mumm Brut Sélection Grand cru
Ruinart Brut

Sur des plats de volaille ou de viande blanche
Devaux Grande Réserve
Laurent-Perrier La Cuvée
Louis Roederer Brut Premier
Mercier Brut Réserve
Pol Roger Brut Réserve
Taittinger Brut Réserve
Veuve Clicquot Brut Carte jaune

Julien Gatillon a souligné Barons de Rothschild Extra Brut de notes iodées

Une cuvée exceptionnelle associée à une daurade au sel et à un saint-pierre aux moules et brocolis

Julien Gatillon a longuement dégusté les champagnes de la maison avant de proposer des accords qui les mettent en valeur. Nous sommes au Four Seasons Hôtel Megève, dans le nouveau fief de la famille Rothschild, et dans les verres en cristal dansent les bulles de Barons de Rothschild Extra Brut.

Une nouvelle cuvée confidentielle (moins de dix mille flacons), d'une grande élégance, marquée par un nez assez discret fleurant les fruits jaunes, l'orange amère et le raisin. Ce vin est composé de grands et 1ers crus, dominé par 60% de chardonnay de Vertus, Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Trépail et Oiry. Le pinot noir complète l'assemblage grâce à des apports de Verzy, Ambonnay, Aÿ, Bareuil, Verzenay et Lude.

Le millésime 2011 joue un rôle prédominant (60%), associé à des vins de réserve de 2009 et 2010. Un vieillissement de six ans sur lie et un dosage limité à 2,5 g/l expliquent cette bouche souple, ronde, à l'attaque franche, à la vivacité équilibrée, d'une persistance remarquable et à la finale gourmande habillée d'une bulle crémeuse.

Julien Gatillon a associé cette cuvée à deux mets magnifiant la mer. Une daurade cuite au sel, associée à un excellent caviar et parsemée de minuscules câpres et d'une brunoise de cornichon.

Le champagne a enveloppé avec bonheur cette ambiance iodée apportant un relief étonnant et créant une harmonie bienvenue.

Barons de Rothschild Extra Brut s'est retrouvé dans une ambiance très différente face à un saint-pierre grillé entouré de moules de bouchot et d'une variation sur le brocoli, cru en tartare, en bouquets fondants, en mousseline non assaisonnée.

Si le vin avait joué un rôle modérateur sur le premier plat, il a dynamisé le second avec vigueur. Le saint-pierre s'est découvert un tonus qu'il ne soupçonnait pas et le champagne a donné du génie au brocoli, un légume qui ne brille pas par son charme.

Seules les moules se montrèrent quelque peu réfractaires à l'accord, elles ont titillé le vin par leur caractère marin fortement exprimé.

Mais Barons de Rothschild Extra Brut a relevé le défi en dévoilant une vivacité qui n'était pas vraiment apparue de premier abord. Une belle surprise! **A.G.**

Barons de Rothschild Extra Brut et le saint-pierre aux moules et brocoli. AGENCE C.F.

Let life surprise you

© Adagp, Paris, 2017

Bruts non millésimés

Marc Veyrat a jonglé avec ses plantes et Gosset Brut Grande Réserve

Dans sa Maison des Bois du col de la Croix-Fry, le triple étoilé a multiplié les sensations gourmandes

Dans les verres, les bulles crémeuses de Gosset Brut Grande Réserve s'élèvent en dansant. Cette cuvée représentative du style de la maison d'Épernay est élaborée par Odilon de Varine, chef de caves de la plus ancienne maison de vin de Champagne, créée en 1584 par Pierre Gosset.

Elle est composée de 45% de chardonnay, 45% de pinot noir et 10% de pinot meunier, et ses arômes se déclinent sur des notes de fruits jaunes, beurre, pêche blanche avec des nuances de raisin de Corinthe et de pain d'épices.

Sa bouche d'une vinosité minérale se révèle ample, fraîche, très longue, à la finale acidulée. Ce vin a enthousiasmé Marc Veyrat qui a récupéré ses trois étoiles Michelin dans sa Maison des Bois construite au col de la Croix-Fry, culminant au-dessus de Manigod.

Accord avec la langoustine à la reine-des-prés

Le grand chef haut-savoyard a choisi de l'associer à une langoustine rôtie, croquante, juteuse, iodée, juste saisie pendant trente secondes sur une pierre brûlante. Marc surgit un opinel à la main, la tranche en trois parties et explique: «Chaque bouchée se déguste avec un bonbon à la reine-des-prés.» Le mariage de l'océan et de la montagne…

Ces petites boules de sucre glace ont trouvé un équilibre aromatique parfait avec Gosset Brut Grande Réserve. La fraîcheur du vin apporta aussi du relief au crustacé. Un accord idéal. On retrouva la même ambiance en dégustant le vin en compagnie d'œufs de truite du Léman au sel de mer, disposés sur une gelée d'ache de montagne recouverte d'une émulsion de bouillon de poisson au serpolet. Là encore, la vivacité de Gosset Brut Grande Réserve a joué le premier rôle, soulignant avec bonheur ce caviar d'eau douce.

Filet de truite du Léman cuit entre deux écorces d'épicéa

Cette fête se termina avec un filet de truite du Léman cuit avec précaution entre deux écorces d'épicéa. Sa chair fond en bouche, quasi sans texture, imbibée d'un «beurre blanc» sans beurre. Une élégante et savoureuse sauce à base de bouillon de légumes et pomme de pin lié au manioc.

Gosset Brut Grande Réserve s'est mélangé à la sauce, lui apportant de la fraîcheur et de la tonicité grâce à sa myriade de bulles. **A.G.**

La langoustine rôtie aux bonbons à la reine-des-prés s'est mariée élégamment avec Gosset Brut Grande Réserve. AGENCE C.F.

Laurent-Perrier

Le premier Ultra Brut de l'histoire

Laurent-Perrier Ultra Brut et les lames de seiche au curry vert. AGENCE C.F.

Cette cuvée non dosée a été adoptée par Carlo Crisci dans son restaurant Le Cerf, à Cossonay. Des mariages d'une grande élégance

Laurent-Perrier est la première maison de Champagne à avoir commercialisé une cuvée Ultra Brut. Ce «Grand Vin sans sucre» a été lancé en 1889 pour satisfaire la clientèle britannique qui n'appréciait que modérément les champagnes très dosés proposés à l'époque. La carrière de ce vin fut prodigieuse, car il est resté à la carte du mythique restaurant parisien Le Jules Verne jusqu'en 1913.

Le pari réussi de Bernard de Nonancourt

En 1981, Bernard de Nonancourt décide de faire renaître cette tradition en lançant Laurent-Perrier Ultra Brut. Un champagne entrant dans la catégorie «brut nature» qui répond à deux impératifs: teneur en sucre de moins de trois grammes par litre et aucune addition de sucre après la prise de mousse.

Cette cuvée est élaborée aujourd'hui par Michel Fauconnet, chef de caves et directeur du vignoble, des approvisionnements et de la production. Ce vin est composé à 55% de chardonnay et à 45% de pinot noir et comprend une quinzaine de crus.

Il offre des arômes très frais de citron vert, pamplemousse, fleurs blanches (chèvrefeuille), de notes minérales et iodées. En bouche, la vivacité domine. Un vin droit, ciselé, à la très légère astringence. Son immense persistance mène à une finale marquée par des nuances acidulées et des saveurs de craie.

Mariage avec des lames de seiche au curry vert

Carlo Crisci, double étoilé au restaurant Le Cerf, à Cossonay, a choisi de marier Laurent-Perrier Ultra Brut avec des lames de seiche au curry vert. Le céphalopode à la chair blanche comme du marbre est d'une tendreté exemplaire. Il est relevé d'un jus tonique additionné d'une excellente huile d'olive issue des oliviers de la famille du chef en Italie. Le plat est garni aussi de poivron, de sphères de melon vert et décoré d'une feuille d'algue *nori* accentuant l'esprit iodé de l'assiette.

Les textures se révèlent donc un peu visqueuses, mais en parfaite adéquation avec Laurent-Perrier Ultra Brut, dont la vivacité donne un relief bienvenu à cette assiette marine.

Laurent-Perrier Ultra Brut et la burrata aux poivrons

Il joua le même rôle lorsque Carlo Crisci servit un cœur de burrata recouvert d'une fine couche de gelée. Une boule élégante entourée d'un coulis et d'une brunoise de poivron. Un légume qui ne s'apprivoise pas facilement, aromatiquement parlant, mais qui trouva une parfaite concordance avec Laurent-Perrier Ultra Brut.

La burrata puisa, elle, dans le champagne cette petite touche acidulée qui offrit une légèreté insoupçonnée à son cœur crémeux. Il fallait y penser! **A.G.**

Brut Blanc de blancs millésimé

Barons de Rothschild

La fraîcheur du Brut Blanc de Blancs 2008

Julien Gatillon, au Megève Four Seasons, a marié cette cuvée composée de quatre grands crus de chardonnay

Guillaume Lété, chef de caves Barons de Rothschild, a réalisé un travail d'une extrême méticulosité pour réussir cette remarquable cuvée Blanc de Blancs 2008. Il a d'abord sélectionné 23 parcelles de chardonnay parmi quatre grands crus de la Côte des Blancs: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant et Avize. Il a réalisé des demi-pressurages pour obtenir 23 cuves de 20 hl. Après dégustation, il en a conservé cinq, qui ont subi des bâtonnages réguliers (comme en Bourgogne). Assemblage terminé, le résultat est fabuleux dans le verre.

Une cuvée exceptionnelle aux arômes complexes

Sous une robe claire aux reflets dorés teintés de vert, l'amateur tombe sous le charme d'une aromatique expressive marquée par des notes exotiques, citron vert, pamplemousse blanc, carambole, nuances beurrées et briochées également.

En bouche, la minéralité du vin explose à travers une vinosité tout en élégance, fraîcheur, jolie atmosphère acidulée. La persistance impressionnante nous conduit à une finale où les agrumes dominent.

Mariage réussi avec une volaille rôtie

À la table du 1920, restaurant gastronomique du Megève Four Seasons, Julien Gatillon, chef double étoilé Michelin, fut chargé de mettre ce champagne en scène. Il a choisi de le marier à une volaille de Pascal Cosnet, un producteur de la Sarthe qui soigne ses pensionnaires avec la même attention que ses enfants. Le chef l'a rôtie en l'arrosant sans cesse. Elle a quitté le four toute dorée, peau croustillante, suprêmes nacrés et juteux, cuisses gorgées de sucs envoûtants.

Cet accord avec un blanc de blancs peut sembler iconoclaste. Mais le pari est réussi, le vin se révèle assez vineux pour envelopper la chair du volatile et s'est entendu comme larrons en foire avec des girolles qui ont sauté dans l'assiette avec enthousiasme. En revanche, le fond d'artichaut prouva, une fois de plus, que ce légume ne s'accorde jamais avec un vin, même de grande naissance. Il fut abandonné à son sort. Barons de Rothschild Brut Blanc de Blancs 2008 se contenta de faire caqueter de plaisir ce poulet magnifique et de prouver que les histoires d'amour entre les champignons et le champagne restent éternelles…

Barons de Rothschild Brut 2010 très prometteur

Cette démonstration se termina par la dégustation de Barons de Rothschild Brut 2010, un millésime issu d'un assemblage de 50% de chardonnay (Le Mesnil-sur-Oger, Cramant et Avize) et 50% de pinot noir (Verzenay, Verzy, Aÿ et Ambonnay).

Une cuvée relativement confidentielle et fort jeune. Elle offre des arômes assez discrets de fruits exotiques, ananas, passion, et des notes de beurre frais. La bouche se révèle fluide, souple, distillant une très légère astringence qui disparaîtra avec le temps. Sa vinosité élégante se double d'une belle longueur et de notes acidulées en finale. **A.G.**

Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008 et la volaille de Pascal Cosnet rôtie et entourée de chanterelles savoureuses. AGENCE C.F.

XAVIER LAVICTOIRE - REIMS

Bruts millésimés

Veuve Clicquot

Une féra fondante pour Vintage 2008

René et Maxime Meilleur, les triples étoilés de La Bouitte, en Savoie, ont magnifié cette cuvée avec un plat tout en délicatesse

Veuve Clicquot Vintage 2008, un millésime d'une grande harmonie, méritait amplement l'hommage de René et Maxime Meilleur, les triples étoilés de La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, en Savoie.

Cette cuvée est dominée à 61% par le pinot noir, associé à 34% de chardonnay et 5% de meunier. 5% des vins ont été vinifiés et élevés en foudres de bois issus des chênes grandissant dans les forêts du centre de la France, de l'Allier et des Vosges. «L'objectif est de renforcer la complexité et la richesse aromatique de nos millésimes, qui sont des champagnes de gastronomie, explique Dominique Demarville, chef de caves Veuve Clicquot. Ces foudres apportent au vin les épices de l'assemblage des arômes très légèrement boisés, vanillés et grillés.»

Renforcer la complexité et la richesse aromatique

Ces arômes se retrouvent en humant les bulles qui se dandinent dans le verre en compagnie de notes d'agrumes confits et de fruits secs.

En bouche, la fraîcheur éclate en attaque, favorisée par une fluidité, une élégance et une vinosité délicates se prolongeant longuement. En finale, on retrouve les saveurs d'agrumes mises en valeur par une bulle crémeuse. René et Maxime ont choisi un filet de féra traité en cuisson douce. Rose et fondant, il est agrémenté d'une petite sauce citronnée, très fluide, créant un accord horizontal avec Veuve Clicquot Vintage 2008.

Omble chevalier du Léman

Mais le duo de La Bouitte a aussi choisi un omble chevalier poêlé avec distinction pour escorter le champagne. Un poisson du Léman associé à quelques cébettes et oignons grillés. Il était surtout nappé d'un beurre blanc mousseux à la Roussette de Savoie qui trouva un accord plus harmonieux avec Veuve Clicquot Vintage 2008.

Explosion aromatique avec le beurre blanc mousseux

Le vin dénicha dans le beurre un compagnon qui lui apporta plus de volume, plus de relief. Ses saveurs se sont amplifiées avec bonheur, une explosion aromatique éblouissante. **A.G.**

Le filet de féra à la sauce citronnée de La Bouitte a fondu de bonheur avec Veuve Clicquot Vintage 2008. AGENCE C.F.

Moët & Chandon Grand Vintage 2012 et le carpaccio de Saint-Jacques et caviar signé par Marc Haeberlin à l'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern. AGENCE C.F.

Moët & Chandon Grand Vintage 2012 se fête chez Marc Haeberlin, en Alsace

Le triple étoilé Michelin de l'Auberge de l'Ill a composé un somptueux carpaccio de Saint-Jacques au caviar

Nous nous sommes réjouis de proposer de marier Moët & Chandon Grand Vintage 2012 à Marc Haeberlin, qui fêtait en 2017 les 50 ans de trois étoiles Michelin de l'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern, en Alsace.

Il n'a pas manqué le rendez-vous, son carpaccio de Saint-Jacques est une merveille qui a flirté passionnément avec ce champagne remarquable.

2012, année de catastrophes météorologiques

Il est né en 2012, une année qui a cumulé une panoplie (presque) complète des catastrophes météorologiques. Gel d'hiver et de printemps, pluies diluviennes, orages de grêle, coup de froid pendant la floraison et stress hydrique en août.

«Les raisins de 2012 sont à la fois plus sucrés et plus acides que la moyenne décennale, explique Benoît Gouez, chef de caves Moët & Chandon. Cet équilibre est proche de 2002, 1989 ou 1966, millésimes de très grande qualité.»

Les arômes élégants de Moët & Chandon 2012

Moët & Chandon Grand Vintage 2012 est composé de 41% de chardonnay, 33% de pinot noir et 26% de meunier. Il s'exprime sur des arômes de fruits mûrs, poire, pêche blanche, avec des notes de viennoiserie, fruits secs, noix fraîche.

En bouche, sa vinosité est savoureuse, sa souplesse remarquable, sa petite astringence disparaîtra dans les mois qui viennent. Sa belle persistance mène à une finale marquée par la minéralité et une bulle d'une grande finesse.

Un somptueux carpaccio de Saint-Jacques

Après dégustation, Marc Haeberlin a concocté un somptueux carpaccio de Saint-Jacques pour rendre hommage à Moët & Chandon Grand Vintage 2012. Une composition étonnante car les noix du coquillage, tranchées et étalées sur l'assiette, sont parsemées de multiples saveurs: sous une crème de chou-fleur, le chef dépose noisettes, touches de caviar osciètre chinois, tranches fines de navet et betterave rouge, minuscules croûtons et bouquets de chou-fleur. Une symphonie harmonieuse d'oppositions de textures à laquelle Moët & Chandon Grand Vintage 2012 apporte la fraîcheur indispensable et une petite note d'amertume s'équilibrant avec la suavité du plat. **A.G.**

Notre sélection de bruts millésimés

Les bruts millésimés sont issus d'une seule vendange et doivent être conservés sur lattes pendant trois ans au minimum avant commercialisation. Petite sélection pour vos tables de Fêtes.

Alfred Gratien Brut 2004 Un vin dominé à 64% par le chardonnay et comptant 11% de meunier. Il tiendra son rôle avec un curry de crevettes sauvages.

Bollinger La Grande année 2007 Cuvée dominée à 70% par le pinot noir. Avec une sole sauce grenobloise.

Deutz Brut 2012 Ce millésime compte deux tiers de pinot noir. Il sera parfait avec un risotto aux truffes blanches.

Gosset Grand Millésime 2006 Cuvée légèrement dominée par le pinot, qui se mariera avec un agneau de lait rôti.

Henriot 2008 Chardonnay et pinot à parts égales pour la fraîcheur et la légèreté qui se marieront avec un homard grillé.

Laurent-Perrier Brut 2007 Un vin 50% chardonnay, 50% pinot noir, pour déguster avec une terrine de sanglier.

Louis Roederer Vintage 2012 Une démonstration de la minéralité des pinots noirs, explique Jean-Baptiste Lécaillon, chef de caves. Avec des Saint-Jacques rôties.

Mumm 2008 70% de pinot dans cette cuvée à servir avec un foie gras poêlé.

Pol Roger 2009 Le pinot noir en majorité pour un vin idéal avec une poule au pot.

Ruinart Brut R 2009 Vin harmonieux composé à égalité de chardonnay et de pinot noir. Avec un plateau de fruits de mer.

Taittinger Brut 2012 Chardonnay et pinot à 50-50 pour magnifier un turbot aux champignons.

Veuve Clicquot 2008 Une vinosité éclatante à associer à un poulet au vin jaune et morilles.

Brut Blanc de Noirs Millésimé

Deutz

Dominique Gauthier marie William Deutz

Les parcelles de pinot noir d'Aÿ ont inspiré le chef étoilé du Chat-Botté, à l'hôtel Beau-Rivage. Il a servi caviar et sardines marinées

Deutz propose une cuvée exceptionnelle en hommage à William Deutz, créateur de la maison en 1838 en compagnie de Pierre-Hubert Geldermann. Les deux hommes, originaires d'Aix-la-Chapelle, se sont installés en France en 1830.

Les premières vignes achetées se situaient à Aÿ. Et William Deutz a immédiatement pris conscience du potentiel des pinots noirs produits, de la diversité des climats influencés par l'altitude, la pente et l'exposition. L'idée d'élaborer une cuvée monocru et monocépage avait germé il y a longtemps. Elle est née, en 2010, grâce à la décision de Fabrice Rosset, président de la maison.

Une cuvée issue de deux parcelles de pinots noirs

Issue des lieux-dits Meurtet (52%) et La Côte Glacière (48%), William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 séduit par ses arômes iodés, de mirabelle, d'aubépine. En bouche, la minéralité enchante, comme la fraîcheur presque vive, la complexité aromatique, la belle matière et l'immense persistance.

Dominique Gauthier, chef de l'hôtel Beau-Rivage, a élaboré un plat étonnant pour rendre hommage à cette cuvée exceptionnelle. Il a d'abord confectionné une royale de poireau d'une folle élégance. Il a aussi «cuit» quelques tronçons de sardine dans le sel, avant de les laisser reposer dans l'huile d'olive.

Il a composé l'assiette en la couvrant d'une généreuse couche de royale. Puis en déposant au centre du rond de porcelaine un cercle de caviar oscièvre gold d'origine chinoise entouré des tranches de poisson. L'accord se révèle somptueux. La fraîcheur du champagne donne du relief au caviar, sa vinosité se marie horizontalement avec la crème de poireau et les sardines, à la saveur très délicate, s'allient avec bonheur aux tonalités iodées de William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010.

William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 et la rôtie de bécasse

Dominique Gauthier a imaginé un autre accord. Comme il ne doute de rien, il a opposé ce champagne étonnant à une rôtie de bécasse. Une préparation généralement composée de l'intérieur du volatile malaxé avec du foie gras et une larme de cognac.

Ce jour-là, il a adopté une recette de sa mère en y ajoutant la chair des cuisses du gibier. Cette farce, déposée sur une fine tranche de pain grillé, aurait dû dominer William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010. Mais ce champagne exceptionnel a relevé le défi sans souci. Sa richesse aromatique a créé un feu d'artifice de saveurs envoûtantes. **A.G.**

William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 et la royale de poireau au caviar et sardines au sel. AGENCE C.F.

PUBLICITÉ

Dans les cuisines

Ces grands chefs étoilés qui ont marié d'exc

Dans ces pages, découvrez 23 cuvées savoureuses élaborées par neuf maisons de champagne de renom. Elles se déclinent dans toutes les catégories, bruts non millésimés et millésimés, bruts rosés et cuvées de prestige blanc ou rosé.Pour chaque type de vin, une sélection des meilleurs flacons est proposée. Les cuvées présentées ont été mariées par des chefs étoilés qui les ont dégustées avec leurs chefs sommeliers. Ils ont conçu des accords en symbiose avec ces grands vins d'exception. A.G.

Arnaud Lallement, triple étoilé à l'Assiette Champenoise, à Reims, et son chef sommelier, Frédéric Bouché, ont réalisé trois accords gourmands. Un ris de veau au céleri avec Krug Rosé, un filet de biche aux artichauts avec Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 et une variation sur la noisette avec Laurent-Perrier Cuvée Rosé. AGENCE C.F.

Franck Giovannini, à Crissier, ici avec le ch
concocté une sole aux carottes pour illustr
P 2002 et un sublime fuseau de champign

Marc Veyrat, triple étoilé dans sa Maison des Bois du col de la Croix-Fry, en Haute-Savoie, a dégusté deux cuvées Gosset. Il a cuisiné un foie gras poêlé à la myrrhe odorante pour Gosset Célébris Extra Brut 2007 et une langoustine rôtie avec des bonbons à la reine-des-prés pour Gosset Brut Grande Réserve. AGENCE C.F.

René et Maxime Meilleur, les triples étoilés de La Bouitte, à Saint-M
Brut Extra Old et l'ont associé à un risotto de crozets de sarrasin au
Vintage 2008 et ont décidé de le fiancer à un filet de féra à la sauce

L'équipe de Michel Roth – de gauche à droite: Didier Steudler (chef pâtissier), Michel Roth (chef exécutif), Franck Meyer (chef des cuisines) et Laurent Wozniak (chef Bayview) – a marié Veuve Clicquot Brut Rosé et Veuve Clicquot La Grande Dame 2008. AGENCE C.F.

Dominique Gauthier, chef exécutif à l'hôtel Beau-Rivage, a travaillé avec Vincent Debergé, directeur du restaurant et chef sommelier, pour créer des accords avec la maison Deutz. Sardines marinées et caviar avec William Deutz Parcelles d'Aÿ 2010 et omble chevalier pour William Deutz 2007. AGENCE C.F.

Edgard Bovier, chef exécutif au Lausanne Palace, exerce son imagination culinaire à la table gastronomique de l'établissement, La Table d'Edgard. Ambassadeur Krug, il a associé Krug Grande Cuvée à un saint-pierre aux coquillages et Krug 2004 à un homard à la gelée de bouillabaisse. AGENCE C.F.

ceptionnelles cuvées de champagne

ef sommelier Camille Gariglio, a magnifié deux cuvées Dom Pérignon. Il a rer Dom Pérignon 2008 et a réalisé un somptueux accord entre Dom Pérignon ons. AGENCE C.F.

Marc Haeberlin, à l'Auberge de l'Ill, restaurant triple étoilé depuis cinquante ans, et le sommelier mythique Serge Dubs ont décidé d'associer Moët & Chandon Grand Vintage 2012 à un carpaccio de Saint-Jacques et caviar, puis Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012 à un confondant cochon fermier. AGENCE C.F.

artin-de-Belleville, en Savoie, ont découvert Veuve Clicquot Extra beaufort et chanterelles. Puis ils ont goûté Veuve Clicquot citronnée. Un beau moment de vraie gastronomie. AGENCE C.F.

Dans son merveilleux Flocons de Sel, à Megève, le triple étoilé Emmanuel Renaut a choisi deux cuvées Ruinart pour réaliser des mets originaux. Ruinart Brut Rosé s'est éclaté avec le chevreuil rôti aux champignons et Dom Ruinart 2007 s'est pâmé de plaisir en compagnie du biscuit de brochet et de lotte, plat signature du grand chef. AGENCE C.F.

Carlo Crisci et son épouse, Christine, reçoivent dans leur Cerf, à Cossonay. Le double étoilé Michelin a dégusté et marié Laurent-Perrier Ultra Brut avec des lames de seiche au curry vert et Laurent-Perrier Grand Siècle avec une langoustine en habit de fleur de courgette et bouillon de fenouil. AGENCE C.F.

Julien Gatillon, double étoilé Michelin, dirige les cuisines du Megève Four Seasons Hôtel. Il a dégusté et apprécié les cuvées Barons de Rothschild. Et choisi un saint-pierre aux moules et brocoli pour célébrer Barons de Rothschild Extra Brut et une volaille de Pascal Cosnet rôtie aux chanterelles mettant en évidence Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008. AGENCE C.F.

Laurent-Perrier

La Cuvée Rosé et les noisettes torréfiées

Arnaud Lallement, triple étoilé de l'Assiette Champenoise, a choisi la douceur pour apprivoiser ce champagne fameux

Laurent-Perrier Cuvée Rosé fait exception en Champagne, il est élaboré par saignée et non par assemblage de crus blancs et de vin rouge. Il acquiert sa teinte grâce à la macération pelliculaire des pinots noirs qui le composent exclusivement. Car la couleur se niche dans la peau des raisins.

Ces derniers proviennent d'une dizaine de crus des secteurs sud et nord de la Montagne de Reims. En particulier d'Ambonnay, et des terroirs de Bouzy, Louvois et Tours-sur-Marne.

Une méthode exigeant une grande précision

Cette méthode exige une grande précision pour obtenir une teinte très précise. La macération durant entre 48 et 72 heures, les cuves sont surveillées en permanence pour stopper le processus au moment précis où la couleur souhaitée est atteinte.

Autre spécificité, lorsque Bernard de Nonancourt lança Laurent-Perrier Cuvée Rosé en 1968, il la présenta dans un flacon inspiré des bouteilles anciennes très trapues de l'époque d'Henri IV. C'est la raison pour laquelle l'écusson LP est gavé comme un sceau dans le verre.

Vinosité, densité, richesse aromatique et persistance

À la dégustation, ce champagne arbore une robe rose framboise très soutenue. Ses arômes s'expriment avec puissance. Les petits fruits mûrs dominent, cassis, mûre, mâtinés de notes de griotte, kirsch, fruits confits.

En bouche, la vinosité explose, une texture dense, riche, aromatique, très persistante et à la finale fruitée. La bulle se décline sur une finesse exemplaire. Arnaud Lallement, le triple étoilé de l'Assiette Champenoise, à Tinqueux, près de Reims, a choisi de marier Laurent-Perrier Cuvée Rosé avec une variation sur la noisette du Piémont.

Sur une base de chocolat praliné, on découvre des noisettes entières torréfiées, déclinées en crème glacée, en mousse et en chips croustillantes. Beaucoup de douceur pour un vin qui prend alors une rondeur étonnante. **A.G.**

Laurent-Perrier Cuvée Rosé et la variation de noisettes imaginée par Arnaud Lallement. AGENCE C.F.

Michel Roth a offert Veuve Clicquot Rosé à un homard rôti aux cèpes

Au Bayview de l'Hôtel Président Wilson, le chef étoilé a réussi un accord d'une grande harmonie

Veuve Clicquot est la première maison à avoir commercialisé du champagne rosé. Elle a fêté les 200 ans de cet événement cette année. En 1818, Barbe-Nicole Clicquot a eu l'idée de teinter une cuvée en lui ajoutant un pourcentage de vin rouge. Une pratique originale qui se généralisera.

Le premier vin mousseux coloré date de 1777

Cette date officielle du premier assemblage blanc-rouge fut précédée par la vente de vins colorés. «Sans doute par macération pelliculaire, voire par ajout de liqueur de Fismes, teinture à base de baies de sureau», explique Dominique Demarville, chef de caves Veuve Clicquot. Cela explique la première livraison, en 1777, de «soixante bouteilles de vin rosé mousseux» à un client de Lausanne. Le rosé n'a ainsi pas de secret pour la maison rémoise. Dégustons en compagnie de Michel Roth la Cuvée Rosé, composée de 44 à 48% de pinot noir, 13 à 18% de meunier, 25 à 29% de chardonnay.

Une fraîcheur fruitée

Elle offre une robe orange cuivré assez soutenue, dégage des arômes de framboise, confiture de fraises et sa bouche exprime une vinosité corpulente doublée d'une fraîcheur étonnante, presque acidulée. Le fruit domine, la persistance est remarquable et la finale explose de vivacité.

Michel Roth et son équipe du Bayview, table gastronomique de l'Hôtel Président Wilson, ont choisi d'associer Veuve Clicquot Rosé avec un homard breton de belle naissance. Ce crustacé imposant est rôti précautionneusement, chair translucide et tendre, et associé à des cèpes sautés.

Le chef complète le plat par une sauce homardine au jus d'orange et à la cardamome et une crème de bolets. Veuve Clicquot Rosé trouva un équilibre parfait avec les deux éléments principaux et apporta un relief fantastique à la composition en dopant la sauce et la crème par la fraîcheur de ses bulles. Un accord admirable. **A.G.**

Veuve Clicquot Rosé et le homard de Michel Roth. AGENCE C.F.

Emmanuel Renaut dans son Flocons de Sel, à Megève, adore Ruinart Rosé

Le chef triple étoilé l'a associé à un filet de chevreuil et une… tête de veau d'anthologie

Ruinart Rosé respecte la tradition. Sa robe rose soutenu est le fruit de l'assemblage de 45% de chardonnays et 55% de pinots noirs, dont 16% vinifiés en rouge. Il s'exprime voluptueusement en offrant des arômes de cerise, liqueur de framboise, cassis et viennoiseries. Sa bouche vineuse, ronde, très fraîche, d'une belle longueur s'évapore sur une finale marquée par le fruit rouge. Emmanuel Renaut, chef triple étoilé installé à Megève à l'enseigne du restaurant Flocons de Sel, l'a longuement dégusté avant de décider de le marier avec un filet de chevreuil presque saignant nappé d'une sauce grand veneur. Il l'a entouré de tartelettes de champignons et de pommes de terre rôties et soufflées.

Ruinart Rosé a flirté avec la sauce grand veneur

Ruinart Rosé flirta immédiatement avec la sauce sirupeuse dans un échange aromatique évident. Le gibier, tendre et juteux, suivit logiquement le mouvement comme les champignons qui ont toujours vécu des histoires d'amour avec le champagne. Les pommes de terre rôties se sentirent esseulées dans ce monde harmonieux, contrairement aux soufflées aussi légères que les bulles qui dansent dans le verre.

Le pari impossible et réussi d'Emmanuel Renaut

Emmanuel Renaut aime les paris impossibles. Il arriva en affirmant: «Il faut déguster ce plat avec Ruinart Rosé!» Sur le rond de porcelaine, une émulsion de jaune d'œuf parsemée de minuscules dés de blanc couvrant une préparation mystérieuse. «De la tête de veau!» annonça-t-il triomphant.

Le vin se pâma de plaisir en se liant à la sauce gribiche revisitée, puis au cercle de chair au centre duquel trônait un tronçon de langue. Le caractère gélatineux et légèrement vinaigré de la composition joua l'entremetteur doué. La vivacité du vin donna du génie à cet abat préparé avec amour.

Le feu d'artifice final fut tiré lorsqu'un feuilleté en forme de champignon se posa sur la table. Coupé en deux, on y dénicha un cèpe entier à déguster avec un jus de volaille sirupeux. L'apport de Ruinart Rosé amena l'ultime note, nécessaire, de fraîcheur. **A.G.**

Le chevreuil rôti et Ruinart Rosé, un accord parfait. AGENCE C.F.

Brut Rosé millésimé

Moët & Chandon

Rosé 2012 et le cochon rôti

Marc Haeberlin, triple étoilé Michelin, a associé, entre autres, cette cuvée fruitée à un multascha de porc, une raviole savoureuse

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012, 43e millésime rosé de l'histoire de la maison, a pris la route d'Illhaeusern pour rencontrer Marc Haeberlin et son sommelier fétiche, Serge Dubs. Le duo a adoré cette cuvée composée de 42% de pinot noir (dont 13% de vin rouge), 35% de chardonnay et 23% de meunier.

Une vinosité et une fraîcheur d'une grande élégance

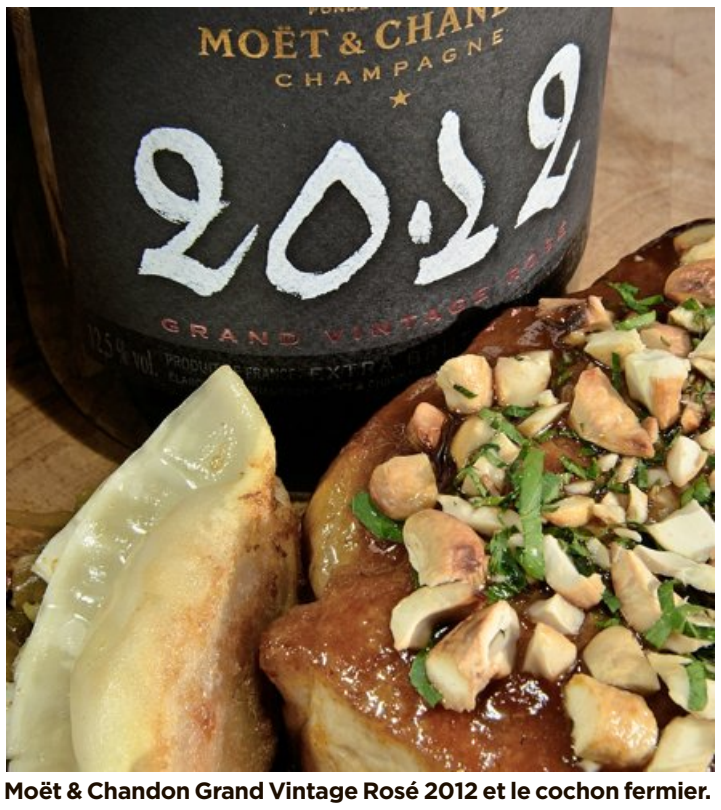
Benoît Gouez, chef de caves Moët & Chandon, précise que cet assemblage a évolué, car la qualité des raisins noirs, en particulier du meunier, millésime 2012, était excellente. Ils ont donc pris une part prépondérante, justifiant une diminution des chardonnays.

Sous une robe rose cuivré assez soutenue, le nez est dominé par la cerise et des notes de framboise, raisin, pamplemousse rose. En bouche, on découvre un vin souple, à la vinosité et à la fraîcheur élégantes, à la belle persistance et à la finale marquée par une légère astringence qui disparaîtra au fil du temps. Car ce champagne est vraiment très jeune et va évoluer dans les mois qui viennent. Sa commercialisation est prévue pour le premier trimestre 2019. Alors un peu de patience est nécessaire…

Carré de cochon fermier aux noix de cajou torréfiées

Marc Haeberlin a marié Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012 à un carré de cochon fermier rôti, encore rose à cœur, une viande tendre et juteuse. Dans l'assiette, il est couvert de noix de cajou torréfiées et concassées. Cette belle pièce était associée à un multascha de choucroute. Il s'agit d'une raviole à pâte assez épaisse que le chef rôtit. Cette pièce ajoute une petite note acidulée contrastant avec la générosité du pavé de viande. Les noix de cajou apportent, elles, une texture croquante en opposition à la pâte tendre et élastique du multascha.

La belle vinosité de Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012 a joué un rôle primordial dans cet accord original. Sa souplesse a accompagné avec bonheur le caractère juteux du cochon fermier, alors que sa fraîcheur a offert un relief à la raviole. Le plaisir était vraiment au rendez-vous!



Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012 et le cochon fermier.

Notre sélection de cuvées brut rosé

En Champagne, il existe deux techniques d'élaboration des vins rosés: par assemblage ou par saignée. La première concerne plus de 90% des vinifications. La Champagne est le seul vignoble européen à être autorisé à procéder de la sorte. Cette particularité découle d'une tradition ancestrale, liée au climat, qui ne favorise pas toujours la maturité optimale des raisins. Les chefs de caves ajoutent donc des vins rouges (AOC coteaux champenois) au blanc en fonction de la robe et du goût désirés. Le pourcentage de ce dernier oscille entre 5% et 15%. Les rosés de saignée sont issus de macération pelliculaire plus ou moins longue en fonction de la couleur désirée.

Bruts rosés non millésimés

Alfred Gratien Brut Rosé À l'apéritif.
Barons de Rothschild Rosé À l'apéritif.
Beaumont des Crayères Grand Rosé Avec des langoustines rôties.
Boizel Brut Rosé Avec un tartare de saumon.
Bollinger Rosé Avec une côte de veau aux petits pois.
Castelnau Rosé Brut Avec une salade de poulpe.
Cattier Brut Rosé 1er Cru Avec un clafoutis aux cerises.
Charles Heidsieck Rosé Réserve Avec des sushimis.
Collet Brut Rosé À l'apéritif.
De Saint Gall Brut Rosé À l'apéritif.
Deutz Brut Rosé À l'apéritif.
Gosset Grand Rosé Avec un rouget-barbet de roche.
Henri Abelé Brut Rosé Avec quelques tapas.
Henriot Rosé Avec un carpaccio de thon rouge.
Jacquart Mosaïque Rosé Avec une daurade à la plancha.
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé Avec un mignon de veau aux girolles.
Lanson Rosé Label Avec un cocktail de crevettes.
Lenoble Rosé Terroirs Avec un Gouda de 48 mois.
Mailly Grand Cru Brut Rosé Avec un rôti de veau et une pomme mousseline très beurrée.
G.H. Martel Rosé Brut Avec une sole meunière.
Mercier Brut Rosé À l'apéritif.
Moët & Chandon Rosé Impérial Avec une salade d'écrevisses au vinaigre de framboise.
Mumm Brut Rosé Avec des calamars rôtis.
Paul Goerg Rosé 1er Cru À l'apéritif.
Perrier-Jouët Blason Rosé Avec une soupe de fruits rouges.
Ployez Jacquemart Extra Brut Rosé Avec une tarte aux fraises.
Ruinart Brut Rosé Avec un suprême de pintade aux cèpes.
Taittinger Brut Rosé Avec un tartare de langoustines.
J. de Telmont Grand Rosé À l'apéritif.
Thiénot Brut Rosé À l'apéritif.
Veuve Clicquot Rosé Avec un gratin d'écrevisses.

Bruts rosés millésimés

Beaumont des Crayères Fleur de Rosé 2008 Avec un carré de cochon fermier.
Bollinger La Grande Année Rosé 2007 Avec un pigeon aux petits pois.
Charles Heidsieck Rosé Vintage 2005 Avec un homard grillé au sabayon de champagne.
Joseph Perrier Esprit de Victoria Rosé Vintage 2005 Avec une tarte fine feuilletée aux tomates confites et fromage de chèvre.
Louis Roederer Rosé Vintage 2013 Avec un saint-pierre à la grenobloise.
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2009 Avec une bouillabaisse.
Pol Roger Rosé 2009 Avec des cailles à la cocotte.
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008 Avec un crabe à la créole.

PUBLICITÉ

Accords Cuvées de Prestige

Krug

Edgard Bovier fête Krug Grande Cuvée

Chef étoilé au Lausanne Palace, il a choisi un saint-pierre aux coquillages pour mettre en évidence cette 166e édition

Krug Grande Cuvée célèbre sa 166e édition. La maison rémoise a en effet décidé de numéroter sa cuvée mythique et de commercialiser les années précédentes. Olivier Krug évoque l'élaboration de ce vin qui a subi des évolutions salutaires:

«Les moûts sont vinifiés dans des fûts anciens (17 ans). À la fin de décembre, après 24 h de débourrage, ils sont soutirés pour passer en cuves inox, ce qui permet une oxygénation bénéfique. Pour élaborer Grande Cuvée, nous débutons en janvier les dégustations des vins clairs. Nos chardonnays proviennent de Trépail, Villers-Marmery, Le Mesnil-sur-Oger et Vertus. Les pinots noirs sont nés à Aÿ, Bouzy, Verzenay et aux Riceys. Les meuniers sont issus des vignes de Saint-Gemme et de Courmas.»

Krug Grande Cuvée 166e édition et le saint-pierre aux coquillages d'Edgard Bovier. AGENCE C.F.

Des cuvées anciennes de la 161e à la 165e édition

Krug Grande Cuvée dort en cave, pendant sept ans, avant d'être livré aux amateurs. La dernière-née est donc la 166e version, mais la maison propose désormais des cuvées plus anciennes, de la 161e à la 165e édition.

La dégustation, en verticale, de ces flacons démontre leurs capacités de vieillissement. Les arômes puissants de pain grillé, la bouche volumineuse et aromatique de cette 161e Grande Cuvée en sont un exemple convaincant.

166e Krug Grande Cuvée: ampleur, vinosité et vivacité

Revenons à la dernière-née, pour se réjouir de ses arômes de fruits jaunes, raisin, agrumes (pamplemousse blanc) et de sa bouche ample, riche, vineuse. Belle vivacité, petite amertume, longueur appréciable complète la dégustation. Edgard Bovier a choisi, un saint-pierre poêlé aux coquillages pour lui rendre hommage. Il a pensé à tout. Le poisson est entouré de moules et coques dont le jus iodé rejoint la minéralité de Krug Grande Cuvée. Quelques branches d'épinards et un coulis de persil se marient à la petite astringence du vin. La perfection! **A.G.**

Krug 2004 et le homard d'Edgard Bovier

Le chef du Lausanne Palace a réussi un accord étonnant en posant le crustacé sur une gelée de bouillabaisse

De la vivacité, une vinosité harmonieuse, une persistance remarquable, une finale teintée d'une légère amertume et une bulle peu perceptible caractérisent Krug 2004.

Cette cuvée de prestige, se déclinant sur des arômes d'agrumes mâtinés de notes briochées, est composée des trois cépages majeurs champenois: 39% de chardonnays, 37% de pinots noirs et 24% de meuniers. Edgard Bovier a pris toutes ces caractéristiques en compte, pour élaborer un plat qui s'harmonise avec le vin. La fraîcheur de Krug 2004 l'a inspiré.

Il a donc choisi un imposant homard bleu, breton, bien entendu, et l'a poché avec tant de précaution que sa chair est restée translucide et d'une tendreté magnifique.

Un véritable exploit, ce crustacé arrive si souvent caoutchouteux dans les assiettes…

Il a composé, parallèlement, un jus de bouillabaisse à base de poissons de roche. Soigneusement clarifié, il est gélifié précautionneusement, pour conserver une texture moelleuse.

Des demi-artichauts violets, traités en barigoule, complètent la garniture. Ce légume ne se lie pas facilement avec les vins de toute provenance. Mais Edgard a réussi l'intégration à sa composition.

Krug 2004 s'est senti particulièrement à l'aise dans cette ambiance méridionale. Le homard et la gelée de bouillabaisse lui ont donné de la consistance, faisant exploser sa vinosité. Les saveurs marines du plat gommant jusqu'à l'amertume notée à la dégustation préalable.

L'accord est idéal, car il fonctionne dans les deux sens. Le homard est dopé par la vivacité du champagne et ce dernier prend un volume étonnant au contact de la gelée de bouillabaisse. **A.G.**

Krug 2004 et le homard rôti à la gelée de bouillabaisse. AGENCE C.F.

William Deutz 2007 et l'omble de Dominique Gauthier

Dominique Gauthier, au Chat-Botté, a choisi un poisson du Léman pour fêter une cuvée de prestige

William Deutz 2007 a enchanté Dominique Gauthier, chef de l'hôtel Beau-Rivage, et le chef sommelier Vincent Debergé. Cette cuvée, dominée à 55% par le pinot noir, complété avec 45% de chardonnay, séduit par un nez puissant marqué par les arômes de mirabelle, pêche blanche, pain grillé, viennoiseries, doublés de notes finement iodées, rappelant celles distillées par une coquille de Saint-Jacques.

La bouche se décline sur la vivacité, des nuances salines, une vinosité d'une grande élégance, une immense persistance et une finale harmonieuse. La bulle extrafine amplifie cette cohérence.

Omble chevalier du Léman au coulis de carottes et yuzu

Le chef a retenu la finesse de cette cuvée pour la marier à un plat d'une délicatesse admirable. Il a choisi un épais filet d'omble chevalier du Léman et le cuit dans un bain d'huile d'olive chauffé à 50°. Le poisson ne blanchit pas mais confit lentement. La cuisson est stoppée lorsque sa température à cœur atteint 40°. Il est alors posé sur un coulis de jus de carotte enrichi de beurre clarifié mixé, de jus et de zestes de yuzu.

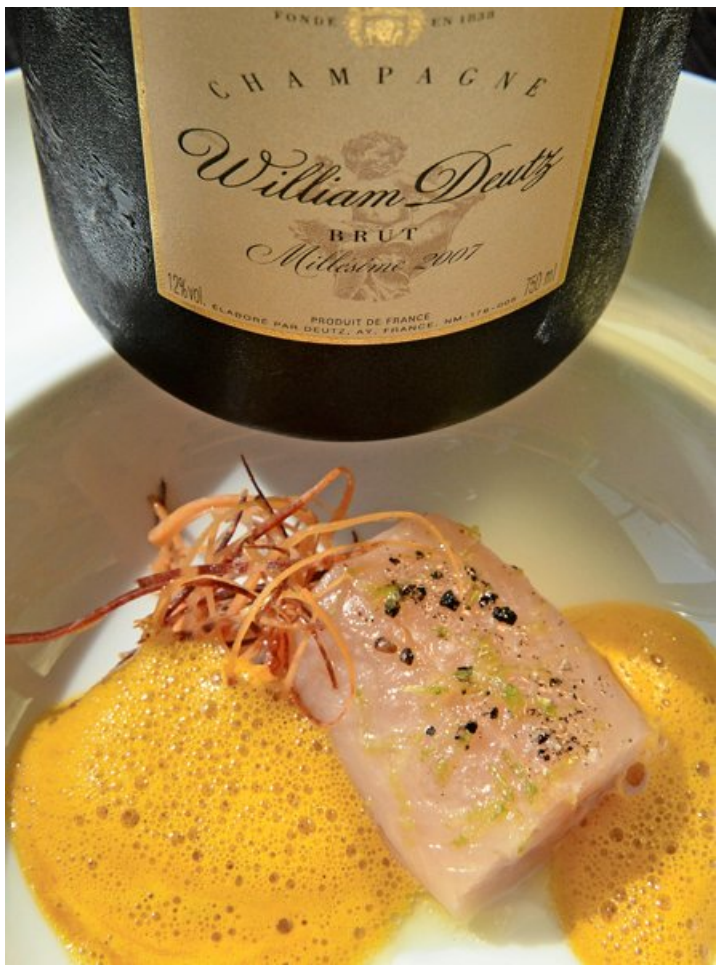
Une harmonie basée sur des arômes pâtissiers

Ce mariage a ravi par la précision de ses saveurs. L'alliance avec William Deutz 2007 s'est établie entre l'aromatique pâtissière du vin et le plat dominé par la douceur du jus de carottes. Une harmonie d'une précision impressionnante.

Dominique Gauthier ne s'est pas arrêté en si bon chemin. Il s'est intéressé aussi à l'aspect iodé du champagne. Une notion mise en exergue par Vincent Debergé, chef sommelier de l'établissement, qui compare ces flaveurs à celles d'une coquille Saint-Jacques.

William Deutz 2007 et la Saint-Jacques à la polenta

Alors, arrivée le matin même de la baie de Saint-Brieuc, une noix aux reflets nacrés est venue à la rencontre de la cuvée de prestige Deutz. Après un passage rapide à four très chaud, elle reste translucide. Puis entourée d'un espuma de polenta et recouverte d'extrafines lames de truffe blanche. William Deutz 2007 a enveloppé cette merveille de l'océan de sa vivacité. Une vraie histoire d'amour… **A.G.**



L'omble chevalier et le coulis de carottes et yuzu ont fait merveille avec William Deutz 2007. AGENCE C.F.

Notre sélection de cuvées de prestige

Cuvées de Prestige non millésimées

Laurent-Perrier Grand Siècle (avec un tartare de thon au gingembre).
Krug Grande Cuvée (avec des mignons de veau aux girolles).
Moët & Chandon MCIII (avec une bouchée à la reine traditionnelle).
Palmer Amazone (avec une côte de veau de lait).

Cuvées de Prestige millésimées

Bollinger La Grande Année 2007 (avec une volaille rôtie).
Devaux D Millésimé 2008 (avec des crevettes aux épices douces).
Dom Pérignon Vintage 2009 (avec un turbot rôti au beurre blanc).
Drappier Grande Sendrée 2008 (avec une sole à la grenobloise).
Gosset Célébris Vintage Extra Brut 2007 (avec un gratin d'écrevisses).
Jacquart Cuvée Alpha 2010 (avec un médaillon de lotte au curry doux).
Louis Roederer Cristal 2009 (avec une canette rôtie à l'orange).
Martel Cuvée Victoire 2005 (avec des calamarettis au citron confit).
Philipponnat Clos des Goisses 2009 (avec un pigeon rôti).
Piper-Heidsieck Rare 2002 (avec un poulet au vin jaune et morilles).
Pol Roger Sir Winston Churchill 2008 (avec un bar de ligne grillé).
Pommery Cuvée Louise 2004 (avec une terrine de canard et foie gras).
Veuve Clicquot La Grande Dame 2008 (avec un salmis de faisan).

Cuvées de Prestige Blanc de Blancs non millésimés

Lanson Extra Âge Blanc de Blancs (avec un carpaccio de Saint-Jacques).
Blanc de Blancs Mumm de Cramant (avec un tartare de langoustines).

Cuvées de Prestige Blanc de Blancs millésimés

Barons de Rothschild Vintage 2008 (avec une truite aux amandes).
Charles Heidsieck, Blanc des Millénaires 2004 (avec une poularde pochée).
Deutz Amour de Deutz 2007 (avec un brochet au beurre blanc).
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs 2006 (avec une langouste).
Salon 2007 (avec des huîtres gratinées).
Ruinart Dom Ruinart 2007 (avec une poêlée de champignons sauvages).
Taittinger Comtes de Champagne 2006 (avec des Saint-Jacques rôties).
Thiénot La Vigne aux Gamins 2006 (avec une selle de chevreuil).

Accords Cuvées de Prestige

Dom Pérignon 2008 et la sole aux carottes signée Franck Giovannini. AGENCE C.F.

Dom Pérignon 2008 et sole aux carottes

Franck Giovannini a marié cette cuvée exceptionnelle avec un plat d'une incroyable originalité

Dom Pérignon 2008 ne sera pas sur les tables à Noël, il arrivera dans les quelques semaines qui viennent. Mais Franck Giovannini, chef triple étoilé du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, a dégusté en avant-première cette cuvée promise à un avenir radieux.

Dom Pérignon 2008 enchante par ses arômes d'agrumes, de fruits blancs, pêche, poire Williams, avec des premières notes briochées. En bouche, sa folle vivacité étonne, normal, il est si jeune… L'élégance prend rapidement le dessus, associée à des notes fruitées, une finesse admirable, une persistance infinie et une finale à la minéralité prometteuse. La bulle crémeuse démultiplie les saveurs du vin.

Dom Pérignon 2008 et la sole aux carottes

Pour célébrer l'avènement de cette cuvée, le chef triple étoilé l'a associée à une sole à la carotte. Cette dernière, traitée en boule, en anneau, en brunoise, est couchée sur un filet de poisson fondant.

Accord sublime avec la sauce

La vraie rencontre de Dom Pérignon 2008 et le plat s'est toutefois jouée entre la sauce et le vin. Franck fait confire des échalotes et des grains de raisin dans une réduction de vin doux. Il ajoute du fumet de poisson, de la crème, du citron et un joli filet de champagne. Des saveurs envoûtantes dopées par la fraîcheur de la cuvée de prestige complétant l'éventail aromatique de cette alliance gourmande. **A.G.**

Dom Pérignon

La cuvée P2 2002 et le fuseau de girolles

Seconde plénitude pour Dom Pérignon 2002, une merveille mise en valeur par la bouleversante inventivité de Franck Giovannini

Le millésime 2002 en Champagne est l'un des meilleurs depuis le début du siècle. Richard Geoffroy, chef de caves Dom Pérignon, en propose aujourd'hui une version P2, lisez «seconde plénitude». Un vin qui est resté en cave, sur lie, pendant seize ans avant son dégorgement.

Des saveurs puissantes de brioche et de fruits secs

Dans le verre, ses arômes explosent avec ferveur, se déclinant sur des notes de raisin, d'agrumes, de brioche chaude, de fruits secs et confits.

Sa bouche se révèle d'une intensité incroyable, d'une vinosité élégante. La fraîcheur reste sa caractéristique principale, parfaitement assimilée par Franck Giovannini à Crissier.

Un fuseau de bolets et de chanterelles

Le triple étoilé Michelin a conçu un fuseau de champignons. Un cylindre dont la pâte est réalisée en céleri pomme. Il est farci d'un hachis de queues de cèpes et fermé de chaque côté par une peau d'aubergine.

Cette mousse de champignons concentre de puissantes saveurs de sous-bois, comme les chanterelles et l'émulsion crémeuse accompagnant le plat.

Pour le mettre en valeur, la fraîcheur du vin était primordiale.

Superbe accord entre Dom Pérignon P 2002 et le fuseau de champignons de Franck Giovannini. AGENCE C.F.

Franck avait raison, Dom Pérignon P2 2002 donna du génie à sa composition, enrichie par son aromatique, allégée par sa bulle crémeuse, sublimée par le mariage des saveurs. **A.G.**

La Grande Dame 2008 et l'agneau du Limousin

Le chef étoilé du Bayview, table gastronomique de l'Hôtel Président Wilson, a surfé sur la vinosité de la cuvée de prestige Veuve Clicquot

Cuvée de prestige Veuve Clicquot, La Grande Dame 2008 est un assemblage exclusif de huit grands crus historiques de la maison: Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay pour le pinot noir (53%) et Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger pour le chardonnay (47%).

Cet assemblage haut de gamme offre un nez assez discret aux notes de fruits blancs (pêche, poire), beurre frais, viennoiseries avec une légère nuance fumée. La bouche est ronde, élégante, à la fine vinosité.

Une harmonie remarquable et une belle persistance

Une harmonie remarquable et une fraîcheur rassérénante débouchant sur une belle persistance. La finale dégage un soupçon d'amertume qui disparaîtra au fil des mois, car ce vin est d'une jeunesse insolente. Cette cuvée a été dégustée par Michel Roth et son équipe dans le cadre du Bayview, la table gastronomique de l'Hôtel Président Wilson. Le choix final s'est porté sur un agneau du Limousin cuit à basse température dans une gangue d'herbes, estragon, persil, cerfeuil.

La chair est restée rose, tendre et juteuse, parfumée par sa couverture végétale et aromatique. Un pari difficile soutenu par Michel Roth qui s'est révélé idéal. La rondeur et la vinosité de Veuve Clicquot La Grande Dame 2008 a enveloppé sans problème cette viande à la saveur particulière. Sa petite amertume s'est associée tout naturellement avec la mousse d'herbes qui jouent sur le même tableau.

Michel Roth a accompagné l'agneau d'une tarte feuilletée légère comme une plume, garnie d'oignons confits, de tomates à moitié séchées et de lames de courgettes grillées. Une petite merveille gustative qui a été dopée par la fraîcheur de Veuve Clicquot La Grande Dame 2008. Une belle réussite qui ouvre des perspectives à cette somptueuse cuvée de prestige. **A.G.**

Veuve Clicquot La Grande Dame 2008, l'agneau du Limousin et la tarte feuilletée aux oignons confits et aux tomates. AGENCE C.F.

Accords Cuvées de Prestige

Laurent-Perrier

Grand Siècle et la langoustine en habit

Carlo Crisci a offert à cette magnifique cuvée de prestige, non millésimée, un crustacé alangui dans un bouillon de fenouil

Laurent-Perrier Grand Siècle a été conçu par Bernard de Nonancourt en 1955. Il décide de s'affranchir des conventions champenoises de l'époque, qui voulaient qu'une cuvée de prestige soit obligatoirement millésimée. Il a alors poussé l'art de l'assemblage à un summum: «Le meilleur du meilleur avec le meilleur», comme il aimait le dire. Laurent-Perrier Grand Siècle, réunion de grands crus de trois belles années, est ainsi né en 1959.

55% de chardonnays et 45% de pinots noirs

Michel Fauconnet, chef de caves Laurent-Perrier, compose Grand Siècle en assemblant 55% de chardonnays et 45% de pinots noirs. Les premiers proviennent en majorité d'Avize, de Cramant et du Mesnil-sur-Oger, les seconds d'Ambonnay, de Bouzy et de Mailly. À la dégustation, il se décline sur des arômes puissants de pêche, de mirabelle, de fruits confits, de miel avec quelques petites notes toastées. En bouche, sa rondeur, son corps, son amplitude mènent à une somptueuse finale fruitée et harmonieuse.

La langoustine en habit de fleur de courgette

Cette cuvée magnifique a été confiée à Carlo Crisci au restaurant Le Cerf, à Cossonay. Il l'a associée à une langoustine enveloppée dans une fleur de courgette, posée sur un bouillon de fenouil et relevée d'un coulis de crustacé. En escorte, une brunoise de légumes et échalotes. Laurent-Perrier Grand Siècle a créé un accord horizontal avec la sauce grâce aux arômes anisés du fenouil qui se sont merveilleusement entendus sur le plan aromatique. **A.G.**

Laurent-Perrier Grand Siècle et la langoustine en habit de fleur de courgette de Carlo Crisci, à Cossonay. AGENCE C.F.

Dom Ruinart 2007 et le biscuit de brochet et de lotte d'Emmanuel Renaut à Megève

Le chef triple étoilé du Flocons de Sel a aimé, passionnément, cette immense cuvée de prestige blanc de blancs

Dom Ruinart est une des rares cuvées de prestige blanc de blancs, composée uniquement de grands crus de chardonnays provenant à 75% de la Côte des Blancs et à 25% du versant nord de la Montagne de Reims.

Un champagne au nez très expressif, offrant des notes de fleurs blanches, de fruits exotiques (ananas confit), de beurre noisette, de viennoiseries chaudes. En bouche, l'attaque est ciselée, puis ronde, élégante, fruitée, à la vinosité délicate. Une longueur interminable nous mène à une finale très fraîche sublimée par une bulle crémeuse.

Le biscuit de brochet et de lotte d'Emmanuel Renaut

Emmanuel Renaut, triple étoilé Michelin au Flocons de Sel, à Megève, a dégusté et associé cette cuvée d'exception. Il a choisi un de ses plats signatures, le biscuit de brochet et de lotte. Un pavé de poissons à la texture d'une légèreté incroyable et à la surface croustillante. Il se dévore avec un jus d'oignon grillé mâtiné de réglisse et de lierre terrestre.

Une sauce douce en parfaite adéquation avec la suavité de Dom Ruinart 2007. La fraîcheur du champagne a dynamisé ce plat qui prend une dimension encore plus impressionnante.

Un tartare de langoustine dopé par Dom Ruinart 2007

Le vin dopa aussi le tartare de langoustine, mariné au cédrat, associé au pamplemousse, à la gentiane et couvert d'une couche de caviar doré d'origine chinoise. Des grains qui roulent sur la langue en compagnie de bulles onctueuses. Quel plaisir… Dom Ruinart fut encore plus étonnant en soulignant une déclinaison d'amuse-bouches originaux: raviolis de polenta croquante farcis d'un coulis d'ache de montagne, tartelettes à l'oxalis, beignets de fromage. Et il joua avec les oppositions de températures de ce bol de lamelles glacées de champignons de Paris, posées sur un jaune d'œuf fumé et associé à une émulsion chaude au café. Une rencontre vraiment étonnante. **A.G.**

Dom Ruinart 2007 et le biscuit de brochet et de lotte, création d'Emmanuel Renaut, chef triple étoilé de Megève. AGENCE C.F.

Marc Veyrat a marié Gosset Célébris Extra Brut 2007

Le triple étoilé de Manigod l'a associé à un foie gras poêlé à la myrrhe odorante

Gosset Célébris Extra Brut 2007, cuvée de prestige de la maison d'Épernay, est élaboré par Odilon de Varine, chef de caves. Il le compose de 55% de chardonnays de Chouilly, de Cramant et du Mesnil-sur-Oger et de 45% de pinots noirs issus des terroirs d'Aÿ, Bouzy et Verzy. Il s'attache surtout à empêcher la fermentation malolactique, une façon de conserver une fraîcheur maximale au vin.

Dans le verre, le dégustateur découvre des arômes fruités, poire, ananas, cédrat, mâtinés de notes de frangipane, de crème fraîche, de tarte Tatin. La bouche, droite, rectiligne, harmonieuse, offre une petite nuance iodée, de la salinité et de l'amertume en finale. La bulle très fine décuple les sensations aromatiques.

Le foie gras poêlé à la myrrhe odorante

Cette cuvée a convaincu Marc Veyrat qui a récupéré ses trois étoiles dans sa Maison des Bois, installée au-dessus du col de la Croix-Fry, à Manigod, en Haute-Savoie. Après dégustation, il a choisi de la marier avec un foie gras poêlé à la myrrhe odorante. Il est nappé d'un jus très poivré, sucré, acidulé. Gosset Célébris Extra Brut 2007 lui a offert une fraîcheur tonitruante en opposition avec la suavité du plat. Une vraie réussite.

Gosset Célébris 2007 et la soupe folle de paysan

Même impression pour l'assiette de soupe «folle», velouté lié à la purée de pois chiches, parfumé au chénopode Bon Henri et enrichi de fragments de morilles et de haricots rouges. Gosset Célébris Extra Brut 2007 fluidifie cette texture très onctueuse, presque épaisse. Et sa bulle amplifie l'aromatique de ce potage rappelant le repas du soir du paysan de Manigod. Il le dégustait avec un morceau de pain et un bout de fromage. Mais certainement pas avec un verre de champagne!

Ultime sensation gourmande, la rencontre de Célébris 2007 et d'un assemblage de quatre bouillons (épicéa, pomme de pin, fougère et bruyère) associé à un jus de chanterelles et de cèpes. Cela se sirote religieusement en compagnie de bulles évanescentes. Inoubliable… **A.G.**

Gosset Célébris Extra Brut 2007 et le foie gras poêlé à la myrrhe odorante de Marc Veyrat. AGENCE C.F.

Accords Cuvées de Prestige Rosé

Krug Rosé s'est magnifié au contact du ris de veau d'Arnaud Lallement

Le chef triple étoilé de l'Assiette Champenoise, à Reims, a accompagné l'abat d'une variation sur le céleri

Krug Rosé confirme la philosophie de la maison rémoise en offrant une vinosité lui permettant d'affronter des mets aux saveurs expressives.

Assemblage des trois cépages champenois

Éric Lebel, chef de caves Krug, associe les trois cépages champenois majeurs pour composer son vin. Selon les cuvées, le chardonnay intervient entre 30 et 45%, additionné de pinot noir (45-55%) et de meunier (10-20%). Un pourcentage de pinot est vinifié en rouge pour offrir une robe brillante, orangée, peu soutenue. Le nez se décline sur des arômes de notes épicées, de poivre blanc, de coing confit, de confiture de framboise et d'amande grillée. En bouche, Krug Rosé s'exprime avec élégance, distille une fraîcheur assez vive, du gras, une longueur très appréciable et une finale fruitée exaltée par une bulle crémeuse.

Le ris de veau au curry signé Arnaud Lallement

Arnaud Lallement, ambassadeur de la maison, aime confronter Krug Rosé à des mets de grande tradition. Le triple étoilé Michelin de l'Assiette Champenoise, à Tinqueux, dans la banlieue de Reims, a choisi de braiser attentivement une pomme de ris de veau, rose à cœur et fondante en bouche.

Il entoure cet abat de belle qualité d'une variation sur le céleri. De minuscules pommes parfumées au curry jaune, cuites entières et taillées en tagliatelles. Il ajoute un filet de jus de veau qui reste dans un petit pot sur la table.

Krug Rosé s'est senti en pays de connaissance. Il a adopté tous les éléments du plat avec une préférence sur le fond de veau et les arômes de curry.

Pour les Fêtes, il semble évident que cette très belle cuvée sera à l'aise sur tout le repas de Noël… **A.G.**

Krug Rosé et le ris de veau au céleri d'Arnaud Lallement à l'Assiette Champenoise. AGENCE C.F.

Notre sélection de cuvées de prestige rosé

Cuvées non millésimées

Krug Rosé Brut
Accord: poulpe rôti.
Lanson Noble Cuvée Brut Rosé
Accord: pavé de saumon.
G.H. Martel Rosé Cuvée Victoire
Accord: tarte aux fraises.
Veuve Devaux Rosé Cuvée D
Accord: homard aux épices douces.

Cuvées millésimées

Bollinger La Grande Année Rosé 2007
Accord: biche sauce grand veneur.
Deutz Amour de Deutz Rosé 2008
Accord: homard grillé.
De Venoge Louis XV Extra Brut Rosé 2006
Accord: gratin de queues d'écrevisses.
Dom Pérignon Rosé Vintage 2006
Accord: côte de veau de lait.
Ruinart Dom Ruinart Rosé 2004
Accord: tataki de saumon.
Drappier La Grande Sendrée Rosé 2005
Accord: agneau de lait rôti.
Gosset Célébris Extra Brut Rosé 2007
Accord: langoustines rôties.
Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004
Accord: Saint-Jacques aux truffes noires.
Louis Roederer Cristal Rosé 2008
Accord: salmis de faisan.
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé 2006
Accord: pigeon rôti.
Pommery Cuvée Louise Rosé 2000
Accord: turbot aux petits légumes.
Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2006
Accord: salade de fruits rouges.
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut Rosé 2006
Accord: feuilleté de champignons sauvages ou une pintade rôtie aux coings.

Dom Pérignon

Vintage Rosé 2006 et le filet de biche

Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 et le filet de biche aux artichauts d'Arnaud Lallement. AGENCE C.F.

Arnaud Lallement a choisi une pièce de gibier associée à une variation sur l'artichaut pour célébrer cette cuvée exceptionnelle

«Dom Pérignon Rosé est un hommage au pinot noir», explique Richard Geoffroy, chef de caves de la maison. Il exprime le mariage parfait entre ce cépage et le chardonnay.

«Bien qu'il ait fallu plus de dix ans pour qu'il voie la lumière du jour, poursuit Richard, sa robe illustre toute la tension entre jeunesse et maturité, exhibition et retenue. Dom Pérignon Rosé tient la promesse du pinot noir avec son verbe haut, sa tonalité claire, vive et fragile.»

La composition des cuvées Dom Pérignon est un secret bien gardé. Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 ne fait pas exception. Les bulles se dandinant dans le verre sont colorées de teintes framboisées très soutenues. Les arômes qui s'élèvent évoquent la pâte de coings, la pêche jaune, les fruits confits et quelques flaveurs plus lointaines, cacao, feuille de curry.

La bouche nous envoie au paradis, les émotions se bousculent: vinosité harmonieuse, richesse fabuleuse, aromatique complexe marquée par la réglisse et la confiture d'orange. Une persistance interminable nous conduit à une finale fruitée et une bulle crémeuse enveloppant le palais.

Le filet de biche d'Arnaud Lallement

Pour célébrer Dom Pérignon Rosé Vintage 2006, Arnaud Lallement, chef triple étoilé de l'Assiette Champenoise, à Tinqueux, dans la banlieue de Reims, a rôti un filet de biche. La pièce de chasse arrive presque saignante dans l'assiette, entourée d'un large cordon de fond de veau. Elle est accompagnée d'une variation sur l'artichaut. Ce dernier est décliné en trois versions, cœur frit, mousse et raviolis. Le chef ajoute une touche salée, fines lames et chips de parmesan.

Le triple étoilé ne prenait pas de risque avec la biche et son jus qui reste sur la table dans des saucières individuelles. La viande, savoureuse et d'une tendreté parfaite, s'associe merveilleusement avec Dom Pérignon Rosé Vintage 2006, dont la structure est parfaitement adaptée aux saveurs corsées.

Accord manqué avec l'artichaut

En revanche, le courant n'a pas passé entre l'artichaut et le champagne. En fait, ce légume ne s'associe avec aucun vin.

Arnaud a pris un grand risque et n'a pas réussi de miracle en se lançant dans cet accord à l'évidence contre nature. Heureusement que le petit jus de veau a transformé la dégustation du plat en moment précieux. Il a apporté de la consistance à Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 en échange de sa vivacité et surtout de la présence d'une bulle crémeuse oxygénant une sauce très sirupeuse. **A.G.**

Idées de cadeaux

Choix de bulles joyeuses pour les Fêtes

Dom Pérignon P 2002 en tenue de soirée pour Noël (350 fr.). DOM PÉRIGNON

Cuvée Spéciale Barons de Rothschild Vintage Blanc de Blancs 2008 (270 fr.). BARONS DE ROTHSCHILD

Coffret Laurent-Perrier Grand Siècle avec deux verres (179 fr.). LAURENT-PERRIER

Krug Rosé est disponible en coffret au prix de 419 fr. KRUG

Gosset Brut Grande Réserve dans un pochon isotherme rouge en boîte cadeau (66 fr. 50). GOSSET

Deutz présente ce coffret «Hommage à William Deutz 2010», vin composé de pinot noir d'Aÿ (89 fr.). DEUTZ

Coffrets «Arrow» pour Veuve Clicquot Brut (52 fr. 90).

Ruinart Rosé, coffrets en bois de deux ou quatre flacons (prix non communiqués). RUINART

PUBLICITÉ

Tribune de Genève

Champagne 2019

Un supplément de la Tribune de Genève

Rédacteur en chef: Frédéric Julliard
Responsable du supplément: Alain Giroud Tél. 022 322 37 02 alain.giroud@tdg.ch
Publicité Print Suisse romande Tamedia Advertising Av. de la Gare 33, 1003 Lausanne +41 21 349 50 50 publicite.lausanne@tamedia.ch
Tamedia Publications romandes SA 33 avenue de la Gare, 1003 Lausanne.
Impression: CIL SA, Bussigny
Indications des participations importantes selon l'article 322 CPS: CIL Centre d'Impression Lausanne SA, homegate AG, ImmoStreet.ch SA, LC Lausanne-cités SA, Société de Publications Nouvelles SPN SA

Moët & Chandon Impérial célèbre les Fêtes avec cette édition spéciale «Tribute to french art-de-vivre» (40 fr. chez Globus). MOËT & CHANDON

Robe de dentelle Constellation en or rose au maillage plus large, mais aussi élégant, pour Laurent-Perrier Rosé (95 fr. 20). LAURENT-PERRIER

Le Gstaad Palace

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, choisie par les meilleurs.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

laurentperrierrose Photographe : Iris Velghe / Illustration : Pierre Le-Tan

LIFE'S MEMORABLE MOMENTS MUST BE MOËT & CHANDON

FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Enjoy responsibly - www.moët.com