

Mets & Vins

7 décembre 2012



Au relais de chasse du
Petit Parc
à
Turbilly
19h 01



A close-up photograph of a green glass Champagne bottle. The cork is partially removed, with a large, white, foamy splash of liquid erupting from the neck of the bottle. The liquid is captured in mid-air, creating a dynamic and celebratory feel. The bottle is positioned diagonally, with the cork at the top right and the base at the bottom left.

Harmonies gourmandes

en

Champagne

DEGUSTATION METS ET VINS

Vendredi 7 décembre 2012

19 h Petit Parc de Turbilly

HARMONIES GOURMANDES EN CHAMPAGNE
MAISON ALEXANDRE BONNET

<i>PLATS</i>	<i>NOTES</i>	<i>VINS</i>	<i>NOTES</i>	<i>HARMONIES</i>
		Cuvée Grande Réserve		
Toast saumon fumé		Cuvée Extra noir Brut		
Brochettes Thaï		Rosé des Riceys 2008		
Toast foie gras		Cuvée Blanc de Noirs		
Caille farcie		Cuvée Noir Extra Brut Rosé		
Ecrasé de Pommes de terre à la truffe		Cuvée Millésime 2006		
Chaource		Coteaux Champenois 2003		
Charlotte framboisée		Cuvée Expression Rosée		
Amandes/framboises		Cuvée Perle Rosée		
Tartelette Tatin		Cuvée Douceur		

Côté cuisine ...



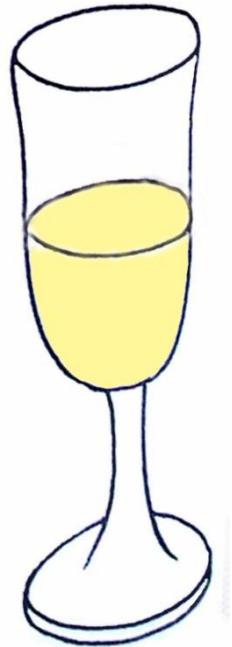




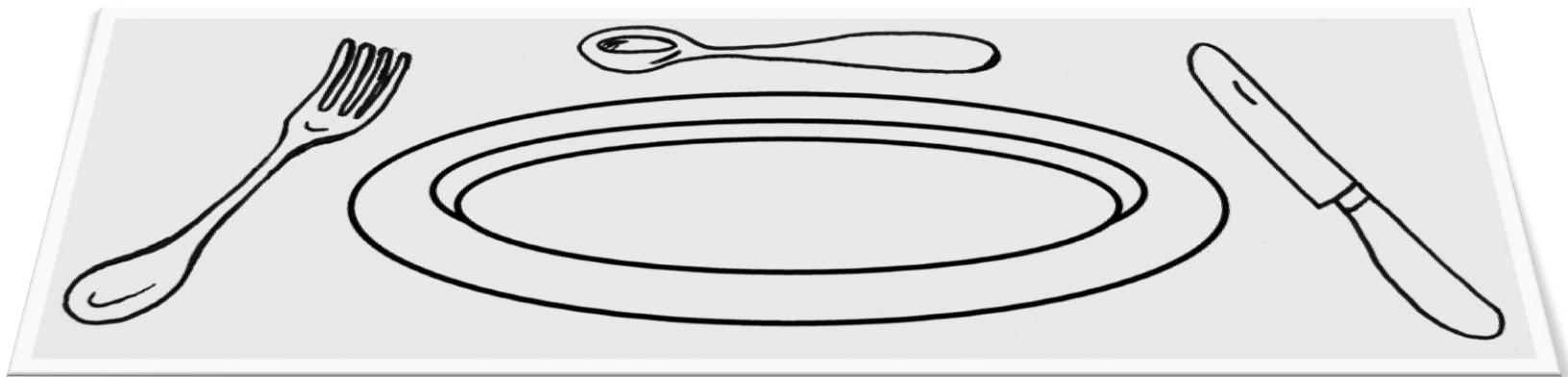








... et côté salle



Dégustation du 7 décembre 2012

L'accord mets-vins

Cette année, grande innovation : les ripailles ne commencent pas à 16 h, mais à 19 h. Peut-être à cause du Champagne, une dégustation noctam-bulle.

Bon, à part ce petit détail, la tradition est respectée. Enfin, non. Il y a un autre détail inhabituel : l'échansonne enlumineuse n'enluminera pas ce soir. C'est Didier qui a la redoutable, l'effrayante, la monstrueuse responsabilité de la suppléer.



Donc, la tradition est respectée, disais-je : le relais de chasse amuse-gueule résonne de salutations joyeuses, d'embrassades discrètes, sonores ou familières, du cliquetis des fourchettes, des assiettes, des verres.

Dans l'âtre, un imposant rondin équarri dispense une chaleur d'enfer. La soirée va être enflammée.

Autre rituel obligé, le Président déclare les festivités ouvertes. Mais le dos tourné vers la cheminée, il a le feu aux fesses. Il prononce donc l'avant-propos à la vitesse d'une messe basse de Dom Balaguère, avec juste le temps de dire que c'est notre dernière réunion 2012 et de congratuler Denis et Yves pour leur travail en cuisine.

Puis avant d'être complètement rôti, il demande à Bernard de présenter ses deux invités.



Enfin ultime et chaude recommandation, il demande aux échansons de faire en sorte que l'atmosphère conviviale qui accompagne immanquablement nos banquets, ne perturbe pas trop les commentaires pleins d'enseignements de Patrice le Chenu.

Lequel présente illico le vigneron qui va nous régaler ce soir :
"Crée au début du siècle, Alexandre Bonnet est une Maison de Champagne qui s'est constituée au fil du temps pour prendre son importance actuelle. Planté uniquement de Pinot Noir, dans la région des Riceys, son vignoble s'étend sur plus de 42 hectares. L'exploitation permet d'obtenir une récolte qui couvre une grande partie des besoins en raisins, celle-ci est complétée par un approvisionnement diversifié venant directement des meilleurs crus champenois, en particulier des grands crus de la Côte des Blancs dont les chardonnays participent harmonieusement aux assemblages les plus subtils."



Il termine sa présentation par une question faussement naïve : "*Tout le monde connaît la fabrication du Champagne ?*" "*Non !*" répond un échanson pince-sans-rire. Sans se démonter, le Chenu se lance dans une leçon magistrale sur l'art et la manière de vinifier le Champagne. Quelle classe ! Tout le monde connaissant la fabrication du Champagne, je ne vous donne que l'épilogue : le Champagne est la seule appellation française qui a le droit de faire du rosé en mélangeant du vin rouge avec du vin blanc. Droit dont les Champenois usent sans parcimonie.

Puis Patrice nous explique mine de rien qu'il y a la bonne et la mauvaise méthode pour ouvrir une bouteille de Champagne : "*On pousse le bouchon avec les pouces et on le fait sauter au plafond pour esbaudir ses invités. Ça c'est la méthode...*" Patrice cherche un mot. Bernard vient à son secours : "*La méthode bling, bling !*" "*C'est ça !*" s'esclaffe Patrice guilleret. Maintenant, il nous indique la méthode normale : on tient le bouchon et on fait tourner la bouteille en retenant ledit bouchon pour qu'il ne s'échappe pas.



En veine de confidences, P. Le Chenu nous explique que Denis lui a appris quelque chose dans l'art de servir le Champagne : on remplit le verre jusqu'au tiers, puis on le complète. Pour éviter que la mousse déborde. De préférence dans des flûtes. Avec les coupes, les bulles envahissent le nez.

Le Champagne doit être servi à 6 - 8 °. Le plus simple est de mettre la bouteille dans un seau d'eau avec des glaçons. Petit blabla sur la côte des Bar : elle occupe 750 ha sur du calcaire marneux, Kimméridgien, du jurassique supérieur, comme le Chablis.

Terroir le plus méridional du vignoble de Champagne, la Côte des Bar traverse le village des Riceys, avec ses 3 appellations d'origine protégée : Champagne, rosé des Riceys et coteaux champenois.

**Le bonheur est dans le pré en bulles,
le Président souhaite une bonne soirée à tous.**





Le Grand Echanson déclare les festivités ouvertes !









Le Maître de Chais présente le viticulteur dont les vins seront dégustés ce soir !





Les Maîtres bouteillers, Philippe, Bernard et Aurélien servent le premier champagne : la Grande Réserve, 70% de pinot noir, 20 % de chardonnay et 10 % de pinot meunier.

P. Le Chenu nous informe que ce champagne a eu une note de 15,5/20 dans *Le Point*, et qu'il est recommandé pour l'apéritif... raison pour laquelle il est servi en apéritif !





Première cuvée dégustée ce soir : *Cuvée Grande Réserve*



*« Choisi parmi nos meilleures cuvées de Pinot Noir,
de Chardonnay et de Pinot Meunier.*

*Champagne aux arômes fins et floraux,
d'un bel aspect jaune or et d'une grande fraîcheur. »*

Les gentes dames aubergistes, Catherine, Cécile, Chantal et Florence attaquent leur office. Chacune déam-bulle de convive en convive pour servir les toasts de saumon fumé. Tandis que les bouteillers emplissent les verres de la Cuvée Extra noir brut.

P. Le Chenu précise qu'il s'agit d'un champagne 100 % pinot noir, avec très peu de sucre rajouté. Tous les échansons ont remarqué les notes de sous-bois, la longueur en bouche et le vin aérien. La note du *Point* : 17/20.

Puis il évoque avec ferveur le carafage des champagnes, ce qui surprend plus d'un convive. Quinze minutes maximum pour les champagnes ordinaires. Il paraît que cela les améliore. Quant aux vieux champagnes, pas plus de cinq minutes pour en tirer toute la substantifique saveur.





Toast de saumon fumé / Cuvée Extra Noir Brut



*« Elegance, fraîcheur, générosité et longueur...
la nature du terroir des Riceys .*

*NOIR est paré d'une robe or pâle.
C'est un Champagne au nez élégamment expressif.
D'un équilibre remarquable, il nous offre un délicat mélange
de parfums fruités et épicés.
Parfums que l'on retrouve en bouche,
avec une attaque franche,
marquée d'abord par les arômes d'agrumes
puis par les arômes d'épices,
et qui laissent finalement place aux arômes de fruits secs
(amande)
pour clore savoureusement le bal.*

*En outre, et c'est ce qui fait la typicité de
nos Champagnes NOIR Extra-Brut,
la fin de bouche est marquée par une note minérale,
expression pure du terroir des Riceys. »*









La deuxième mise en bouche arrive dans les assiettes : des brochettes Thaï aux épices douces. Un échanson curieux demande la recette à Denis. Celui-ci répond qu'il faut bien décongeler les brochettes avant de les mettre au four sous une feuille d'aluminium, puis monter la température lentement, pour qu'elles restent moelleuses. Il ne faut pas fatiguer les mandibules.

Un rosé des Riceys 2008 les accompagne.

P. Le Chenu nous explique benoîtement : "Le vin Rosé des Riceys une production champenoise unique et prestigieuse. Le Rosé des Riceys, vin tranquille, est élaboré avec des raisins de Pinot Noir provenant de coteaux pentus et bien exposés. Issu d'une vendange traditionnelle, le vin n'est élaboré qu'en année ensoleillée. Les grappes sélectionnées sont déposées en cuve, un foulage léger démarre la fermentation. Celle-ci est surveillée jour et nuit, d'heure en heure afin de déterminer l'instant précis mais imprévisible où naissent les arômes particuliers au vin rosé des Riceys. Grâce à la finesse de son palais et à sa mémoire, le vinificateur détermine le moment propice de la décuvaison. La couleur du vin rosé des Riceys peut être plus ou moins soutenue d'un millésime à l'autre. Seule la dégustation confirme l'appellation."





Brochettes Thaï / Rosé des Riceys 2008 (vin tranquille)



*« Issu de la vinification
par macération courte
de 100% de Pinot Noir fin
provenant des meilleurs coteaux.*

*Vin typé, d'une grande rareté et
d'une grande qualité.*

*Robe rose soutenu.
Arômes et bouquet évolués.*

Nez de fraises des bois.

Vin souple, long en bouche. »

















Notre Maître des Chais nous glisse que certains sommeliers servent le rosé des Riceys comme un vin rouge.

Il semble que le carafage du champagne turlupine nombre d'échansons qui craignent que ce traitement barbare fasse disparaître les bulles.

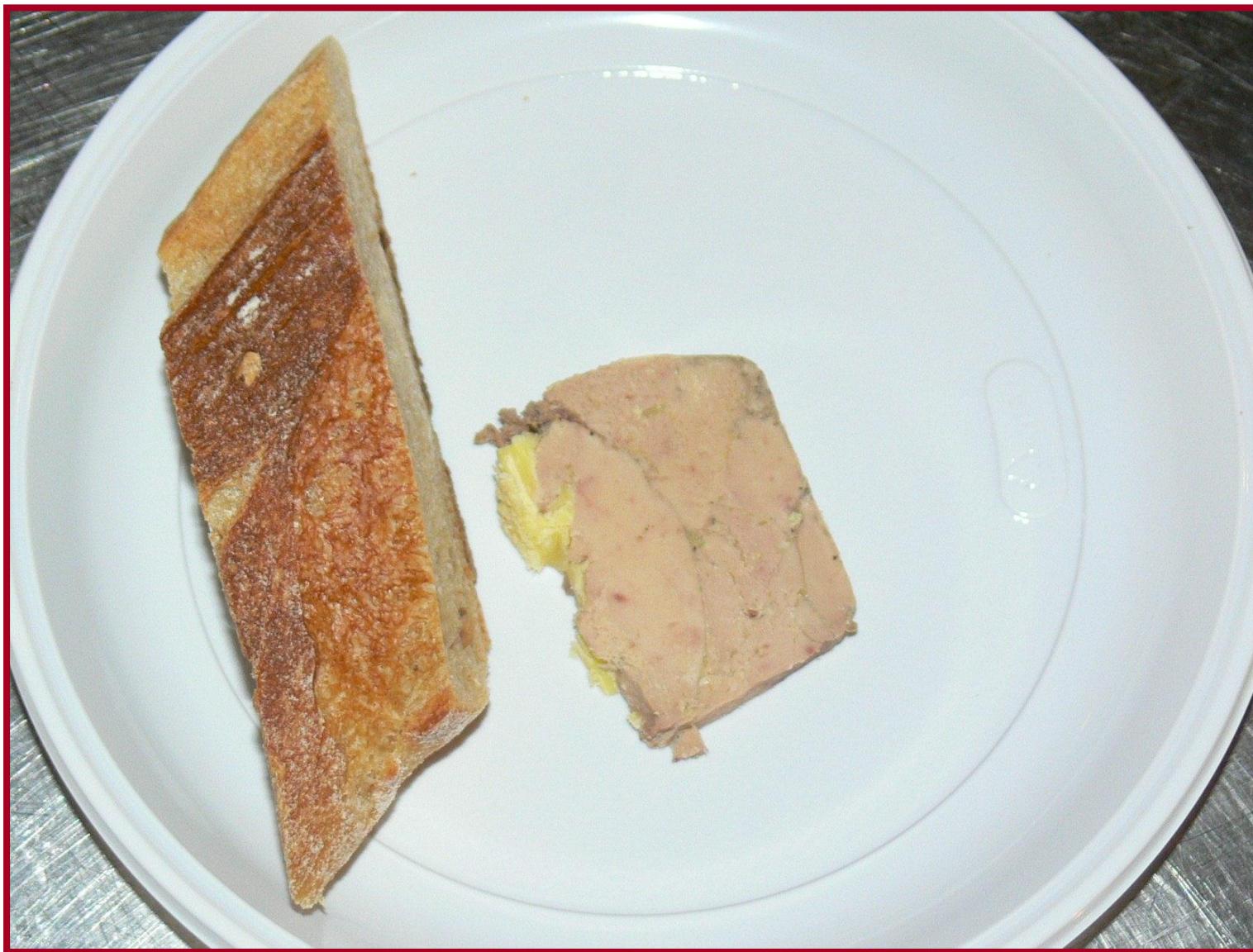
Le Chenu dégaine une citation sans réplique : "La qualité d'un champagne est dans sa matière, pas dans ses bulles. » Le carafage améliore la matière ; surtout pour le pinot noir et les champagnes bas de gamme. Un échanson contrariant déclare mordicus, qu'un champagne sans bulles c'est du vin blanc.

Tout à trac, Denis rappelle virilement à leur devoir des bouteillers un peu somnam-bulles, dans un chahut indescriptible. Les interpellés s'exécutent en protestant. La Cuvée blanc de noir arrive avec le foie gras au pain de campagne.

Ce champagne, 100 % pinot noir, a des notes de gelée de sureau et de poire, dixit P. Le Chenu. Incontestablement. *Le Point* l'a noté 16,5/20. Le guide Hachette lui a donné une étoile.

Probablement troublé par son intervention croque-mitaine, Denis commence à servir la purée au lieu des cailles. Damned ! Grand concilia-bulle autour du Maître de bouche qui reprend sa purée, et repart chercher les cailles, qui seront mariées avec une Cuvée noir extra brut rosé.





Toast de foie gras / Cuvée Blanc de Noirs



*« Assemblage de Pinot Noir
et de Pinot Meunier. »*

Vieilli en cave au minimum pendant trois années.

*Champagne fruité, souple,
typique du terroir des Riceys
d'un bel aspect jaune doré,
avec une abondance
de fines bulles persistantes
signe d'un vieillissement accompli. »*

























Cailles farcies / Cuvée Noir Extra Brut Rosé



*« Champagne à la robe rose tendre légèrement tuilée,
NOIR Extra Brut ROSE, offre un nez intense.*

*Il est racé tout en étant raffiné,
et reste dominé par les parfums de fruits,
fruits rouges notamment.*

*En bouche,
c'est la groseille qui apparaît de prime abord.*

*C'est un vin robuste montant en puissance pour nous amener en fin de bouche à une touche de minéralité typique du terroir des Riceys,
minéralité commune à son analogue NOIR. »*













P. Le Chenu nous apprend qu'il s'agit d'un rosé 100 % pinot noir. En bouche, c'est la groseille qui apparaît de prime abord. C'est un vin robuste montant en puissance pour nous amener en fin de bouche à une touche de minéralité typique du terroir des Riceys.

L'écrasée de pomme de terre truffée revient, pour de bon cette fois. Malheureusement il s'agit d'un échantillon. Heureusement il y a du rab. Avec une Cuvée millésime 2006.

P. Le Chenu nous déclare qu'il s'agit d'un champagne 50 % pinot noir, 50 % chardonnay. A boire avec un canard laqué. Robe or clair, où la brillance met en évidence des bulles très fines. Nez délicat, miellé, de pain d'épices nuancé de pâte de coing. Bouche superbe, ample, d'une grande persistance aromatique, où l'on retrouve le miel. Non, non, je n'affa-bulle pas.



Ecrasée de pommes de terre à la truffe / Cuvée Millésime 2006



*« Robe or clair, où la brillance met en évidence
des bulles très fines.*

*Nez délicat, miellé, de pain d'épices
nuancé de pâte de coing.*

*Bouche superbe, ample,
d'une grande persistance aromatique,
où l'on retrouve le miel.*

*Un Champagne équilibré, caractérisé par la
franchise au nez et la souplesse
ainsi que le gras en bouche
où les trois cépages sont en parfaite harmonie. »*





Pour accompagner le chaource, P. Le Chenu avait prévu un coteau champenois 2003. Par malchance, il s'est évaporé dans la livraison. Il est donc remplacé par la Cuvée perle rosée prévue pour les macarons ! Caramba ! la Cuvée douceur, prévue pour la tartelette, a subi le même sort. Une échansonnière déclare qu'elle va demander un rabais.

C'est donc la Cuvée expression rosée qui va accompagner la charlotte framboisée et les macarons amande-framboise. Encore un 100 % pinot noir. Ce rosé présente une belle robe pourpre brillante avec des reflets cuivrés, le tout animé par une montée de bulles fines et régulières. Les arômes portés par cette effervescence évoquent la fraise, la cerise et la groseille.

Dans ce charivari de bulles, Christiane a le malheur de parler d'eau. Bernard lui demande aussitôt si elle est malade ?

Avec la tartelette tatin à la mangue, un magnum de la Cuvée perle rosée, aux arômes de petits fruits rouges, vient clore la soirée. 16/20.





Chaource / ~~Coteaux champenois 2003 (vin tranquille)~~
Cuvée Perle Rosée



« Vin rouge issu de Pinot noir.

Couleur rouge cerise.

Un nez de feuille de cassis.

En bouche un fruité exemplaire, mûre et cassis.

Vin puissant et souple, bien équilibré. »



*« Cuvée à 100% de Pinot Noir,
ce Rosé vous étonnera.*

*Vous appréciez son nez,
avec ses arômes de petits fruits rouges,*

son effervescence

*et sa couleur rose soutenu aux reflets
pourpres. »*







HARMONIES

Page

552 Planning

152
172
162

Credit

Crédit





Charlotte framboisée / *Cuvée Expression Rosée*



« Ce rosé présente une belle robe pourpre brillante avec des reflets cuivrés, le tout animé par une montée de bulles fines et régulières.

Les arômes portés par cette effervescence évoquent la fraise, la cerise et la groseille.

En bouche, l'attaque est franche, dans la continuité des sensations olfactives.

Équilibré et long, cet assemblage est l'expression même du Pinot Noir.

Le Cépage s'est exprimé, il n'y a plus qu'à se laisser charmer par son « Expression Rosée »













Amandes-framboises / ~~Cuvée Perle Rosée~~
Cuvée Expression Rosée





Tartelette Tatin / *Cuvée Douceur*
Cuvée Perle Rosée



*« Ce Champagne issu de cuvées
à 100% de Pinot Noir est,
comme son nom l'indique,
un plaisir pour la fin du repas
avec des desserts subtils tout en finesse
pour en faire ressortir le fruité. »*











Il ne reste plus au Président qu'à conclure les agapes ; il félicite P. Le Chenu et Denis pour leurs contributions toujours aussi appréciées; il remercie Catherine qui nous accueille gratis et titille Guy qui a mis une cravate... avec une bécasse. Laquelle provoque beaucoup de commentaires que je tairai zici.

Puis, tout le monde se lève et entonne joyeusement :
"A la, à la, à la santé des confrères... ♫... qui nous régalent aujourd'hui... ♫..."

**Ah ! Mes amis, encore une belle soirée
boit-sans-soif pétillante, réjouissante, enivrante.
Evanouis les soucis, envolés les petites misères,
effacées les mauvaises mines. Ah, ces mises en
bouche bien mitonnées, réchauffées à point, quel
festin !**

**Et ces petites cailles régale-papilles ! Et ces desserts,
délectables, colorés, parfumés ! Et quelle merveille, ces incomparables
bulles de pinot noir, frétilantes, chatouille-palais ? Ah ! Mes amis, les
avez-vous appréciés, ces moments d'enchantement remonte-moral qui
s'invitaient par vagues, déferlantes, fracassantes, raz-de-marée ? Alors
? Vivement l'année prochaine !**



Echansonnes, échansons, haut les flûtes, buvons !

La trame narrative de ce montage est l'œuvre de :

Jean-Louis Bourgouin

Echanson épistolier





Le photographe qui a permis ce montage :

Didier Sallé

**Echanson enlumineur
(par intérim !)**

A close-up photograph of two glasses filled with a golden-yellow beer. Each glass contains a thick, white head of foam. The glasses are positioned side-by-side, with a narrow gap between them. The background is dark and out of focus.

FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il n'est pas destiné à un site internet.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Ce diaporama ne doit pas être offert en téléchargement depuis un site internet.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr