

Mets, vins, cigares...

Rencontre amicale au Bristol

Le 1^{er} mars s'est déroulé dans un des salons de l'Hôtel Bristol, notre désormais traditionnel rendez-vous « Volutes & Délices ». Une quarantaine de convives soigneusement choisis avaient répondu à l'invitation de notre magazine ; l'occasion d'une rencontre amicale, de savourer la cuisine d'Eric Fréchon et de déguster quelques excellents vins et champagnes pour finalement terminer ce repas en compagnie du cognac Otard et des cigares Quai d'Orsay.

Parmi nos invités, Pierre Emmanuel Taittinger, DG du Champagne Taittinger, qui présentait son dernier né : « Les Folies de la Marquetterie », pour le plus grand plaisir des connaisseurs présents. Eric Fréchon, le distingué chef du Bristol, avait mis les petits plats dans les grands afin d'étonner et de régaler cette assemblée de gourmets.

En entrée « Royale de foie gras de canard à la crème d'oseille », extrêmement délicate et savoureuse qui se déclinait parfaitement sur un « Château Bahoul » Graves blanc 2003. « le baba truffé au vin jaune, ailerons farcis, bouillon de poule infusé aux branches de sapin fumé » était accompagné avec bonheur par le « Clos des Capucins » Côtes de Beaune de notre ami Jean-Luc Aegerter. La délicieuse Sophie Schyler-Thierry était avec nous pour présenter son Château Kirwan Margaux 1996 qui s'harmonisait délicieusement au « ris de veau de lait braisé au fenouil sec, carottes au pain d'épices et citron, jus de cuisson ». Avec le « sabayon au chocolat noir Trinitarios, caramel mou effleuré d'épices, glace à l'infusion de vanille Bourbon », on put déguster le Château Ricaud (Loupjac 1997) en présence de Garance Thiénot, propriétaire de ce Domaine. Enfin au café, les cigares Altadis nous proposaient leurs « Quai d'Orsay » (cf. page 76).



On pouvait remarquer dans l'assistance : Yves Sacuto (directeur de la publication de V&G), André Daguin et son épouse, Volker Zach (directeur des hôtels Warwick et Westminster), Jacky Haim (président du Syndicat National des Truffiers), Paul Wermus, Eric Camerlynck et Madame (Blue Elephant Paris), Christophe Gorgeret et Madame, David Habib, le député Georges Fenech, André Berkoff (directeur de France Soir), Jacques Sacuto et Madame, Jean-Bernard Hebey (chroniqueur), etc...

Jean-Marie Pinçon nous fit le plaisir de présenter la soirée et de remercier tous nos partenaires. Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, devait ensuite avec beaucoup de talent et de poésie faire les commentaires de dégustation des liquides proposés (présentés ci-après). Yann Soenen (chef de produits sénior dans la division Cigares Altadis) devait ensuite nous commenter avec talent les cigares dégustés et leurs accords avec le cognac Otard. Encore une superbe soirée à l'actif de Vins & Gastronomie qui ne laissa aucun des participants indifférents.



- 1 - Vue de l'assemblée
- 2 - Sophie Schjyler-Thierry, David Habib, Georges Fenech
- 3 - Jacky Haim, Pierre-Emmanuel Taittinger
- 4 - Nicolas Fagot
- 5 - Wolker Zach
- 6 - Jean Claude Souman
- 7 - Eric Fréchon, Jean-Marie Pinçon
- 8 - Jean-Bernard Heley, Paul Wermus
- 9 - Eric Camerlink et Jean-Luc Aegerter
- 10 - Jean-Marie Pinçon, Pierre-Emmanuel Taittinger, Yves Sacuto, Garance Thiénot, Christophe Gorgeret
- 11 - Au centre : André Berkoff



Champagne Taittinger Folies de la Marquetterie

C'est une sorte de micro-cuvée produite sur le vignoble de la Marquetterie qui appartient à la famille Taittinger. Ce Champagne offre un assemblage bien équilibré avec du chardonnay et du pinot noir. On y retrouve la fraîcheur aérienne du chardonnay qui se marie à une certaine suavité propre au pinot noir et cela donne un excellent champagne d'apéritif.

Château Rahoul Graves 2003 blanc

C'est un vin qui joue un peu sur la discrétion aromatique, plutôt florale et printanière. Ça n'est pas un vin très complexe mais il est plutôt élégant. On retrouve bien en bouche ce coté désaltérant et minéral propre aux Graves.

Clos des Capucins

Il y a dans ce vin ce coté très aromatique, très dense, d'un chardonnay très dur en 2003 avec une bouche boisée très agréable, caressante, avec une certaine fraîcheur d'agrumes au final.

Château Ricaud (Louplac)

D'une jolie couleur verte-dorée, ce vin présente une palette aromatique assez large qui va sur les fruits confits et les zestes d'agrumes très mûrs. En bouche c'est un vin franc, très suave avec une rondeur caressante. On a un vin parfaitement bien équilibré entre le sucré moelleux et la fraîcheur avec une note légèrement acidulée que l'on retrouve en final.

Château Kirwan 1996 (Margaux)

Un joli rouge grenat profond avec une très belle densité. On retrouve dans ce vin des parfums qui évoquent le cassis relativement mûr et des notes qui se rapprochent un peu de la violette. La bouche est franche et dense et présente en même temps un corps relativement homogène et de jolis tannins propres aux 96, c'est à dire des vins qui ont une très belle texture dans l'appellation du Médoc.

Philippe Faure-Brac

