



Château de La Chaize

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

Parution : lundi 20 mai 2019

[Sommeliers Dating] Ils ont dégusté, ils ont apprécié... cinq coups de cœur

20 MAI 2019 0 COMMENTAIRE



^ (photo DR)



Au terme d'une journée riche, les quarante sommeliers et les soixante-six vignerons hôtes de « Terre de vins » à Paris ont tourné la page de l'édition 2019 de l'événement. Mais avant cela, cinq d'entre eux ont évoqué les vins qui les ont fait vibrer au cours de cette journée.





Florian Wunenburger (Restaurant Guy Savoy *, Paris) :** «Après beaucoup d'hésitation tant faire un choix était difficile, j'ai retenu le côte de Brouilly du château de la Chaize, la cuvée Brûlhier 2017. Un pur gamay qui est le premier millésime de Boris Gruy où je retrouve l'identité de cette appellation. Un vin qui offre à la fois une belle ossature et une gourmandise tout aussi attractive. Il y a de l'équilibre et de l'énergie pour un vin à l'image du vigneron. Issue d'une parcelle de 50 ares, cette cuvée s'exprimera sur un accord classique, avec un saucisson lyonnais au vin rouge.

Fabien Suquet (La compagnie des vins surnaturels, Paris) : « J'ai craqué pour La côte d'Heux 2017, une cuvée du domaine de Chiroulet produit dans les côtes de Gascogne. Un 100% gros manseng, des vignes plantées sur un sol de calcaire et d'argiles brunes. Alors qu'il s'agit d'une récolte tardive, fin octobre, les raisins n'étaient pas pour autant en surmatûrité. L'élevage en foudres avec bâtonnages sur lies a donné charme et gras sans aucun sucre résiduel. A table, je l'associerais avec un canard à l'orange s'appuyant sur un côté aigre-doux plus marqué. »



Manon Bras (Le petit sommelier, Paris) : « Sans hésiter, je choisis un Margaux, le Chevalier de Lascombes 2016, second vin du château Lascombes, grand cru classé avec un assemblage de merlot et de cabernet sauvignon. C'est un vin très charmeur qui se dévoile sous une structure raffinée avec une finale très fruitée. Je l'imagine servi avec une pluma de cochon ibérique laquée au poivre de Séchuan, des lentilles vertes du Puy à la badiane ce qui fera ressortir toute la fraîcheur du millésime. Plaisir immédiat assuré ! »





Florian Guilloteau (Le Chantecler ** – Hôtel Negresco, Nice) :

« Direction le Roussillon, où le domaine Mas Becha m'a conquis avec son blanc Excellence 2017. Un côtes du Roussillon donc issu de vermentino et grenache blanc. J'ai été séduit par les notes de sésame grillé qui s'expriment au nez et l'élégance de la bouche. On a une impression de profil brioché alors qu'en fait c'est tout le contraire, le vin est marqué par la vivacité et des notes salines. Le plat qu'il m'inspire est un ceviche de daurade avec sésame grillé, pignons de pin torréfiés, zestes de citron sur le dessus et une pointe de vinaigre balsamique blanc. »



Thibault Gaudillère (Restaurant Lalique * – château Lafaurie-Peyraguey, Bommes) : « Le champagne Palmer & Co brut 2012 est une très belle découverte. J'ai aimé la finesse de sa bulle et le caractère très onctueux du vin. Le nez est légèrement iodé et cette tendance se confirme en bouche. L'acidité met en valeur la complexité aromatique de ce champagne dont les fins amers rafraîchissants donnent envie de prolonger la dégustation. Il doit bien se marier avec l'huître travaillée en plusieurs textures, notamment en tartare légèrement relevé au zeste de citron. »



Terre de vins remercie ses partenaires Somm'It et France Boissons.

Photos portraits par Michaël Boudot