

Les vins de la soirée

Champagne Krug Grande Cuvée Edition 173
Chaource

Savennières Roche aux Moines Château Pierre Bise 2022
Tarama

Gewurstraminer Domaine Zind Humbrecht Clos Windsbuhl 2011
Foie gras de canard

Gevrey Chambertin 1^{er} cru Craipillot Domaine Marchand 2016
Paté en Croûte

Saint-émilion Grand Cru Classé Château Laroze 2005
Pastrami

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Marisa Barbieri Extravecchio
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi

Sauternes Château Rieussec 2007
Gâteau aux fruits exotiques

Champagne Krug Grande Cuvée Edition 173

Krug Grande Cuvée est née du rêve d'un homme, Joseph Krug, qui souhaitait offrir, chaque année, le meilleur champagne possible, indépendamment des aléas climatiques.

La Maison Krug rend donc hommage à sa vision en proposant, chaque année, une nouvelle édition de Krug Grande Cuvée, la plus généreuse expression du champagne.

Krug Grande Cuvée dépasse la notion même de millésime. Il est le fruit de l'assemblage de plus de 120 vins individuels, issus d'une dizaine d'années différentes. Combiner autant de vins et d'années permet d'obtenir une richesse de saveurs et d'arômes impossible à exprimer avec les vins d'une seule année.

Composée autour des vendanges de 2017, Krug Grande Cuvée 173^{ème} Édition est un assemblage de 150 vins issus de 13 années différentes. Le plus jeune datant de 2017 et le plus ancien de la vendange 2001.

Au total, les vins de réserve de la vaste bibliothèque de la Maison représentent 31 % de l'assemblage final, apportant l'ampleur et la rondeur essentielles à chaque Édition de Krug Grande Cuvée.

Cette Édition de Krug Grande Cuvée se compose de 44 % de Pinot Noir, 34 % de Chardonnay et 22 % de Meunier. Au total, plus de 20 ans de travail minutieux ont été nécessaires pour apprécier Krug Grande Cuvée 173^{ème} Édition.



Savennières Roche aux Moines Château Pierre Bise 2022

- Situation : Pente forte Sud / Sud-Est vers la Loire, bien ventilée.
- Terroir : De haut en bas schistes pourpres (ordivicien), bande de spilite et grès sur le haut en appui sur de vieilles cheminées de rhyolite. Milieu roche (faible épaisseur de sol) d'où forte minéralité.
- Surface : 1 ha 90
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Cépage : 100% Chenin
- Mode de conduite : Vignes étroites (5500 pieds /ha). Épannage en mai-juin puis éclaircissage en juillet manuellement.
- Protection phyto-sanitaire : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- Récolte : Manuelle, par tries successives.
- Vinification : Pressurage lent, fermentations longues (alcoolique et malo- lactique) sans levurage, en barriques de 400L.

Le plateau de la Roche aux Moines est constitué d'une pâte volcanique acide à faible profondeur, la rhyolite. C'est elle qui va marquer d'une couleur orangée les grès siliceux du début de pente. Dans cette première partie nous sommes en fin de milieu roche (environ 80 cm d'épaisseur de sol). Le volume d'eau fortement dépendant de la valeur du milieu, la silice des grès et la pente sont responsables de l'importance des acides et de leur vivacité. Dans la continuité de la pente une bande de spilite (volcanisme basique) avec une valeur de milieu d'environ 30cm vient en soutien de la complexité minérale des grès. Sans ajouter aux acides, elle vient densifier la structure du vin. Enfin, les schistes pourpres du début de coteaux avec leur faible épaisseur de sol nous apporte une rondeur et un charnu propres au niveau d'altération de ces schistes et au milieu roche très pauvre.

Le site de la Roche aux Moines, en bordure de la Coulée de Serrant, domine la vallée de la Loire et le petit village de Savennières, fleuron de l'Anjou avec ses magnifiques propriétés et ses imposants parcs de cèdres.



Gewurstraminer Domaine Zind Humbrecht Clos Windsbuhl 2011

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, environ 15km au nord de Colmar, . Orientée du Sud au Sud-Est. De pente moyenne à forte (entre 15 et 40%), la petite colline du Windsbuhl est à une altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m).

Les vignes reposent sur un substrat de calcaire coquillier du Trias (secondaire) appelé muschelkalk, riche en argiles et en roches calcaires. Le sol est par endroit très peu profond, et la roche mère affleure souvent au milieu du coteau. Il est remarquable de noter que le Windsbuhl est sur un terroir tout à fait différent du restant de la commune. La dégradation de ce calcaire par la vie microbienne du sol permet d'obtenir des argiles vraies qui se révéleront très intéressantes dans l'expression de la minéralité des vins issus de ce cru.

La situation d'altitude, proche du massif Vosgien et à l'abri des vents du Nord, font du Windsbuhl un terroir tardif. Le débourrement et la floraison sont 15 à 20 jours plus tardifs que les terroirs les plus précoces d'Alsace. Ce décalage se maintient jusqu'aux vendanges. Ce terroir est particulièrement intéressant dans les millésimes chauds, car une pluviométrie plus importante (environ 650mm/an) associée à un sol qui permet une descente profonde des racines assure une plus grande résistance des vignes à la sécheresse.

À l'heure où l'Alsace réalise un plan d'encépagement (quel cépage sera autorisé ou interdit dans chaque lieu), cet exemple montre à quel point il faut se méfier des idées préconçues. Certes, le Gewurztraminer a besoin de chaleur pour mûrir, mais le Windsbuhl compense son climat plus frais par une capacité à récolter beaucoup plus tard, donnant aux raisins une meilleure maturité physiologique. Ceci, bien sûr, ne peut se réaliser que si la production est modeste.



Gevrey Chambertin 1^{er} cru Craipillot Domaine Marchand 2016

Le domaine Marchand Frères existe depuis 1813 à Morey-Saint-Denis. Depuis, sept générations se sont succédé à la tête du domaine qui a déménagé à Gevrey-Chambertin en 1983. Aujourd'hui, c'est Denis Marchand qui est à la tête du domaine, et ce depuis 1999.

Le vignoble couvre 8 hectares au total, avec 50 ares de chardonnay, 50 ares d'aligoté et le reste en pinot noir. Les parcelles se trouvent sur les villages de Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin, pour une production de 30 000 bouteilles par an. Les Marchand possèdent 3 parcelles en Grand Cru : Le Clos de la Roche sur Morey ; les Griottes-Chambertin et Charmes-Chambertin sur Gevrey.



Le travail des vignes s'effectue suivant les principes de la lutte raisonnée, les vendanges sont manuelles et les fermentations se déroulent en cuves inox avec maîtrise des températures, avant un élevage en fûts de chêne où le neuf varie selon les années, sans règle fixe.

Le terroir de Craipillot, avec son sol argilo-calcaire, confère à ce vin une structure tannique élégante et une minéralité sous-jacente.

Pour sublimer ce Gevrey-Chambertin, privilégiez des mets en résonance avec ses saveurs complexes. Des plats de gibier, comme un civet de lièvre ou une épaule de chevreuil rôtie, mettront en valeur ses arômes tertiaires. Pour un accord régional, un bœuf bourguignon, bien mijoté, fera écho aux notes terreuses et fruitées du vin, offrant une harmonie parfaite. Les fromages affinés, tels qu'un Époisses ou un Langres, accentueront la rondeur et l'élégance du Pinot Noir.

Saint-émilion Grand Cru Classé Château Laroze 2005

Grand Cru Classé de Saint-Emilion depuis le premier classement de 1955, Château Laroze joue de sa subtilité aromatique au travers de sa dominante Merlot – Cabernet Franc.

De ce duo, si peu commun dans ces proportions pour un vin de Saint-Emilion, il en émane une expérience de dégustation atypique et séduisante :

une attaque discrète, mesurée, marquée par le Merlot puis, une fois en bouche, un vin qui monte en intensité aromatique et en puissance gustative avec l'expression du Cabernet Franc,

une finale longue, fraîche et savoureuse, fruit de l'alchimie de l'assemblage de 5 cépages : Merlot (60%), Cabernet Franc (28%), Cabernet Sauvignon (8%), Malbec (1%) et Petit Verdot (3%).

Potentiel de garde dans votre cave : 30 ans dans votre cave.



Aceto Balsamico Tradizionale di modena DOP Extravecchio

Issu du cépage Trebbiano vendangé le plus tardivement possible, ce vinaigre est obtenu à partir du moût de raisin qui a été filtré dès les premiers signes de fermentation puis mis à cuire pour le concentrer. La réduction obtenue (de 30 à 70%) va lentement subir une acétification et une concentration naturelle par un très long vieillissement dans des tonneaux de bois différents, sans aucun ajout de substances aromatiques.

C'est dans le grenier de la maison de famille que Marisa a gardé et enrichi 150 fûts (divisés en 24 groupes), qui datent de la fin du XIX^{ème} siècle.

Chaque bouteille est un voyage dans les saveurs authentiques du terroir.

C'est un condiment unique au monde, qui permet de partager un bout de l'histoire de la famille qui ici aura duré 25 ans pour aboutir à ce breuvage



Sauternes Château Rieussec 2007

Le vignoble de Château Rieussec s'étend à la jonction de Fargues et de Sauternes. Le Château Rieussec est l'une des propriétés les plus importantes de Sauternes et Barsac ; ses vignes couvrent 93 ha de terres de graves sablo-argileuses.

Vinification : A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débourbage, les moûts sont entonnés dans des barriques neuves pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et batonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barrique pour un élevage de 26 mois en barriques neuves.

Cépages : 87 % Sémillon ; 8,50 % Sauvignon ; 4,50 % Muscadelle

Dégustation : Bel éclat, robe d'un jaune déjà soutenu avec encore quelques reflets verts de jeunesse.

Nez délicat, plutôt sur des notes de fleurs sauvages. Quelques notes de fruits confits aussi, agrumes et melon. Le bois est bien fondu.

En bouche, l'attaque est discrète et le vin prend ensuite une belle amplitude. Il révèle une belle acidité et un bon équilibre entre fraîcheur et richesse. Les agrumes sont à nouveau présents avec des notes d'orange. La finale, longue et fraîche, laisse apparaître de classiques notes d'abricots confits.

Tout en ayant un beau potentiel de garde, c'est un vin qui pourrait s'ouvrir assez rapidement.

