

COMPTE RENDU SOIREE OENOLOGIE DU 08/12/2017



Nous avons rendez vous à 19H chez notre sympathique caviste-partenaire de la « Lie de Vin » pour une nouvelle soirée Oenologie ayant pour thème « Les vins de Loire....la suite....

C'est sous un Epinal revêtu de son blanc manteau que nous avons salué notre ami Benoit Verdier et souhaité la bienvenue à nos nouveaux « stagiaires ».



Fidèle à son image , Benoit a su nous transmettre sa bonne humeur et une partie de son savoir en matière de divin breuvage.

Lors de la soirée, nous avons dégusté deux vins blancs, trois vins rouges et un vin liquoreux, le tout accompagné de savoureuses charcuteries et fromages en provenance du marché couvert d'Epinal.



Nous avons débuté cette magnifique soirée par la dégustation d'un vin blanc « Menetou-Salon » issu d'un cépage Sauvignon. Ce vin saura accompagner avec justesse les poissons blancs et les crustacés.



Le deuxième vin proposé par notre caviste fût un Savennières issu du cépage « Chenin » produit par Loic Mahé. Le chenin donne des vins secs racés, nerveux, savoureux et d'une grande minéralité. Des vins typés qui demandent une cuisine aromatique. Dans leur prime jeunesse, ils opposent une nette acidité au gras des charcuteries, comme les rillettes, tranchent avec le fondant du saumon ou de l'anguille fumée et sont parfaits sur une friture de cuisses de grenouille et sur les chèvres secs. Plus évolués, ils soulignent la délicatesse de la chair des poissons de rivière et sont étonnement à la hauteur d'une belle volaille ou d'un carré de veau rôtis.



Ensuite, nous délaissions (momentanément) les vins blancs pour nous concentrer sur les vins rouge.

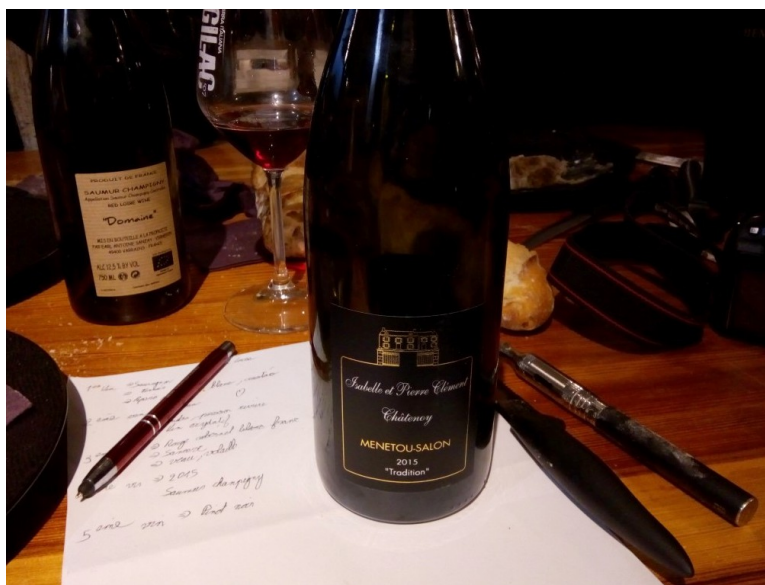
Le troisième vin abordé a été un Bourgueil de 2014 « Domaine de la Butte » produit par Jacky Blot. Celui-ci accompagnera dignement les pièces de bœuf.



La quatrième bouteille était un Saumur-Champigny de 2015 produit par Antoine Sanzay. Il saura judicieusement accompagner les sauces un peu acides à base de moutarde ou de vinaigre qui accompagnent les abats, comme les rognons ou le foie. Avec l'âge, ce type de vin convient aux viandes en sauce, tels un civet de lapin ou une daube de boeuf.



Le cinquième merveilleux breuvage fut un retour vers le « Mentou-Salon » issu d'un cépage pinot noir produit par le domaine de Châtenoy ».



Pour clôturer cette dégustation, notre caviste nous surpris une fois de plus en nous proposant pour finir un coteau de l'Aubance produit par le Domaine de Montgilet qui remporta ce soir l'unanimité !!!!! Ce vin liquoreux s'impose spontanément sur le foie gras. Il est cependant possible d'imaginer des alliances insolites, en particulier avec les cuisines épicées, tels un travers de porc laqué au gingembre et à l'ananas, un tajine de poulet à l'abricot ou une pastilla de pigeon. Sur un dessert à base de mangue avec une glace à la vanille Bourbon, l'accord est superbe.



UN GRAND MERCI A NOTRE CAVISTE PREFERE POUR CETTE DELICIEUSE ET INSTRUCTIVE SOIREE AINSI QU'AUX SYMPATHIQUES PARTICIPANTS !!!