

Champagnes

Dégustation niçoise

... du soleil dans les coupes.

Nous sommes chez Keisuke Matsushima à Nice, dans son restaurant fermé en ce lundi matin, c'est dire qu'il n'est venu que pour nous. Il s'agit pour l'occasion d'une ultime dégustation, les autres ayant été faites en amont de cette matinée de novembre un peu fraîche. C'est bien pour le Champagne, il garde sa fraîcheur sur les deux tables de dégustation. Nous sommes en petit comité, neuf personnes seulement, mais le nombre de bouteilles de cette sélection finale, justifie ce choix. Et puis nous avons les meilleurs, comme d'habitude. Il y a d'abord les petits nouveaux que nous accueillons: Igor Huttler chef sommelier au restaurant Paloma à Mougins (2 étoiles Michelin), Gerrick Baray, chef sommelier à l'Hotel Majestic Cannes, Joun Beucher sommelier adjoint de Julien Canale chez Alain Llorca (1 étoile). Puis viennent les habitués à commencer par la seule femme aujourd'hui présente : Eloïe Vallade-Vérger, propriétaire... et sommelière de la Chaumière à Eze, Bernard Fromager membre éminent de l'Association des Sommeliers de Provence, Olivier Giudice, chef sommelier chez Philippe Da Silva aux Gorges de Pennafort (1 étoile Michelin), Olivier Mercier chef sommelier au Vista Palace. Enfin il y a les deux piliers de l'Epicurien: Christophe Gorgenet qui mène la danse et a préparé cette dégustation avec Christophe Baillé et votre serviteur, Bernard Van de Kerckhove, rédac chef qui troque la plume contre la coupe... il faut savoir se sacrifier pour les bonnes causes. Nous commençons à 10 heures précise, on n'entend plus que les bouchons sauter !



Cuvées d'excellence 17/20

www.champagne-blin.com **Michel Marcoult**

Cuvée « Tradition »

Une couleur brillante et dorée splendide sur un nez puissant et fruité avec des arômes de noisette évoluant sur la poire. Une bouche ample et vive, onctueuse, avec un très beau fruité. 18.90€

A Barbonne-Fayel - Tel: 03 26 80 20 19
www.champagne-marcoult.com

Cuvées Incontournables 17/20

Michel Marcoult Cuvée « Réserve »

Une grande intensité qui dévoile des notes de fruits secs, d'épices presque miellées. La bouche est ample et intense avec beaucoup de vivacité. 22.90€

A Barbonne-Fayel - Tel: 03 26 80 20 19
www.champagne-marcoult.com