



Sélection Epicurienne de Bûches et Champagnes
On ne saurait se soustraire à certains rituels pour les fêtes, comme le Champagne ou encore la traditionnelle bûche. Il paraît donc tout naturel de les réunir pour des moments aussi festifs que délicieux. Toute l'équipe de rédaction du magazine de l'art de vivre "L'Épicurien" remercie l'ensemble des sommeliers et cavistes qui se joignent à nous pour nos sessions de dégustations afin d'offrir à nos lecteurs ces magnifiques commentaires permettant de mieux appréhender le Champagne. Pour cette dégustation de grandes cuvées de Prestige nous ne souhaitons pas établir de classement afin de laisser nos lecteurs trouver la cuvée qu'il préférera parmi les 50 cuvées dégustées. Nous remercions également Philippe Faure-Brac, qui nous a donné son ressenti pour les accords délicats Champagnes/Bûches. Pour terminer nous félicitons les pâtisseries pour leur talent mais surtout pour la qualité, l'inventivité, l'originalité et la gourmandise de leurs bûches...

Belles et bonnes découvertes !

La farandole de bûches de Pascal Lac Pâtissier à Nice

Face à un tel choix de bûches nous avons sélectionné 6 vigneron indépendants pour accompagner ces bûches.

Les grands classiques de cet excellent chocolatier niçois, comme la bûche Craquelin, la Désir, la Perle, la glacée mandarine, sont rejoints cette année par les nouveautés : l'Andoa, avec son sablé au praliné croustillant, sa dacquoise moelleuse aux amandes et noisettes et sa mousse au chocolat noir Pérou 70%, le « Traineau glacé », composé de nougatine, crème glacée vanille et concombre, sorbet abricot, fraise, framboise et meringues... ou encore la Forêt Noire ou la bûche Eklavya. Bûches et Forêt Noire (taille unique, 6 pers : 37€) s'adressent sur la Côte d'Azur - www.patisseries-lac.com



On prend la bûche « Désir » et on démarre sur le « chemin de paradis » grand cru extra brut de la maison de Champagne Pierre Collot. Une robe lumineuse et un nez aérien sur notes de miel d'acacia, d'amande. Bouche grasse et onctueuse sur les fruits mûrs offre une grande complexité. Finale douce et délicate sur des notes de pépites grillées. www.champagne-pierre-collot.com



Champagne Marcoult Michel à chaque pour le craquelin Lac intense en chocolat et fruits secs et cette cuvée Authentique les Macrêts blanc de blancs offre une belle fraîcheur qui donne du peps à la bûche. Un nez sur le fruit du verger et agrumes, tout en minéralité et très agréable. La bouche assez beurrée, toastée, généreuse, avec beaucoup de relief. www.champagne-marcoult.com



Champagne Vincent Couche cuvée « ADN Montaux » 2009 brut nature, un non dosé qui aime le chocolat et la bûche Andoa. La bulle est fine le nez révèle à la fois sa minéralité et ses notes iodées sur fond d'agrumes et de fruits à chair blanche tout en intensité. Ample, gourmand et fruitée, la bouche est droite et délicate sur le fruit avec une finale ample et généreuse. www.champagne-couche.fr



Champagne Philippe Fourrier cuvée "Intimiste" blanc de blancs à la robe or claire avec de fines bulles discrètes. Nez d'élevage sur des notes de fruits à chair blanche avec des notes grillées et torréfiées. Bouche fraîche avec des notes minérales et rafraîchissante. Finale vive et intense tout comme la bûche Eklavya. www.champagne-fourrier.com



On pourrait se retrouver au pays du citron que Bernard Lac utilise dans ses dessert et déguster un Champagne de chez Deroüillat, cuvée Fanette brut millésime 2013 à la robe or et bulles fines, qui offre une palette aromatique intense et vive sur des notes de fruits mûrs, d'épices et de pâte de fruits. La bouche est dans la continuité du nez, bien structurée et ample tout en maturité, tout en légèreté. La finale offre une certaine minéralité et des notes d'agrumes, parfait avec la bûche au citron. www.champagne-derouillat.fr



Champagne Waris Hubert accompagne de ses deux cuvées la bûche Forêt noire de Bernard Lac à commencer par la cuvée Lytiale en blanc de blancs vêtue d'un beau cordon perlé sur des bulles toujours fines. Nez élégant, ample odeur de misin de poire, senteurs de grillé et surtout d'agrumes. Un deuxième nez sur la minéralité et aérien. Une belle fraîcheur en bouche. Élégant, frais avec de notes d'agrumes en finale. A l'opposé la cuvée Ercambald rosé de saignée arbore une robe corail intense avec un nez de fruits rouges et cerise qui rappelle celle de la bûche tout comme l'onctuosité de la chantilly qui s'harmonise au côté crémeux de ce champagne gourmand et généreux. www.champagne-waris-hubert.fr

