TOUTL'UNIVERSCULINAIRE.COM
La revue sur internet - Aménagement, conception, art de vivre culinaire

POUR NOEL ET LE NOUVEL AN, QUE L'ESPRIT PETILLE COMME LE VIN DE CHAMPAGNE...

C'est à Dom Pérignon, l'inventeur du Champagne, que l'on doit l'idée géniale du bouchon de liège.
Le vin et le liège sont deux produits qui se complètent depuis des siècles. C'est ce que prouve une amphore datant du 1er siècle avant JC trouvée à Ephèse. Cette dernière était bouchée d'un morceau de liège et contenant encore des traces de vin.
C'est bien à Dom Pierre Pérignon (1638-1715), inventeur du champagne et procureur de l'Abbaye d'Hautvillers près d'Epernay, que l'on doit l'idée géniale d'avoir remplacé les anciennes chevilles de bois entourée d'étoupe qui fermaient les tonneaux des Gaulois, par un bouchon de liège. On raconte qu'il aurait observé les moines revenant du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle qui bouchaient leur gourde à l'aide d'un morceau de liège.
Dom Pérignon comprit alors que ce matériau léger, élastique, souple, quasiment imperméable et imputrescible, assurerait parfaitement le bouchage des bouteilles de champagne. Suite à cela, on s'aperçut en plus que le vin mis en bouteilles de verre bouchées avec du liège se bonifiait..
Une affirmation que vous pouvez aisément vérifier à travers la sélection présentée ci-dessous, avec modération bien évidemment...

Castelnau Hors Catégorie
Un champagne d'exception

Un champagne remarquable qui se place véritablement à part dans le panorama des grands vins de Champagne proposé pour les fêtes. Proposé en édition limitée, expression de la maîtrise du Champagne de la maison Castelnau, Hors Catégorie est issu d'un assemblage 15% chardonnay, 55% pinot noir et 30% meunier. Quinze vins différents ont été retenus, pour un tiers du millésime 2010, et pour deux tiers à parts égales des millésimes 2008 et 2009. Un élevage sous bois, en fûts de chêne, qui respecte et révèle l'expression de chaque cépage avec un tirage en petite mousse pour vous assurer une effervescence fine et délicate. Une sélection des meilleurs Crus a donné naissance à ce champagne dosé en extra-brut.
Le nez découvre un monde chocolaté dans lequel les senteurs de fève de cacao dévoilent un univers précieux d'épices et de notes vanillées.

À l'aération, la signature boisée dévoile une complexité aromatique où la vanille est reine. Hors Catégorie vous laisse une expérience sensorielle rare qui ne s'achèvera qu'en le goûtant.
Un champagne qui se mariera parfaitement avec des huîtres, une langouste et des fruits de mer, mais aussi avec un gibier ou un dessert de chocolat noir
PVI : 106,44€ en 75 cl. et 243,24€ en format magnum.

N°14 Rosé Ayala 2014
Le nouvel opus
de la collection Ayala

N°14 est le troisième opus de la « Collection Ayala », des cuvées en quantités limitées nées d'un assemblage 100 % grands crus pour une grande cuvée rosée. Un équilibre parfait entre le Chardonnay (60%) et le Pinot Noir (40%) dont 5% de vin rouge en Grand Cru d'Ay. Le long vieillissement sur lies pendant 6 ans contribue à apporter finesse et complexité.
La robe lumineuse aux reflets d'or rose délicats révèle une bulle fine et subtile. Le nez est frais et acidulé avec des notes de griottes, de groseilles et de cerises. La fleur de frangipanier s'entremêle à la délicatesse de la mangue, du litchi et du fruit de la passion. L'attaque en bouche est vive et généreuse révélant l'onctuosité de la vanille et la fraîcheur du citron vert juste zesté. Milieu de bouche crayeux et minéral enrobé de notes chaleureuses de cacao et d'orange sanguine avec une finale sur le gingembre confit qu'accompagne une douce amertume de pamplemousse. Une tenue de bouche ferme sur la longueur et l'amplitude.
N°14 apportera vivacité et relief aux mets fins et relevés tel qu'un carpaccio de bar à la mangue et aux baies rose, mais il se mariera aussi bien avec une épaule d'agneau aux épices douces ou un tartare de boeuf et réduction de crustacés. Pour une note sucrée, une pavlova aux mara des bois équilibrera subtilement les jolis amers de cette cuvée.
PVI : 85 €.

Bollinger PNTX17
Une vision singulière

Cette cuvée issue à 100 % de Pinot Noir, a pour vocation d'exprimer la vision singulière de ce cépage par la Maison Bollinger. Troisième édition de Bollinger PN, le champagne PN TX17 se veut un assemblage au goût unique, qui met en valeur les spécificités du terroir de Tauxières, cru principal de son assemblage qui apporte au vin les caractéristiques des Pinots Noirs de ce terroir : tension, précision et complexité.
Dans le verre, cette édition TX17 se caractérise à l'ouverture par des notes de fleurs séchées, suivies d'arômes de tabac et moka. Le nez évolué, discret et complexe dévoile ensuite des notes de réglisse et de fruits secs. La bouche fruitée et vive présente des saveurs d'abricot, de pêche et de fruits exotiques, accompagnées de notes de miel d'acacia et d'épices. Un juste
équilibre avec une belle vivacité. Un vin vif et droit, en contraste avec le nez.
Un champagne qui accompagnera avec bonheur une volaille, ou des filets de volaille accompagnés d'abricots confits et de carottes glacées.
PVI : 108 €.

Terre d'Emotion Brut Vérité Champagne Charpentier

Issu de 70 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir, et 15 % Pinot Meunier, c'est un champagne d'une grande pureté qui nous est ainsi proposé. Un champagne puissant, expressif et complexe, à la robe lumineuse aux reflets d'or vif qui laisse danser des bulles fines et légères. Le nez fruité laisse deviner des notes de gelée de coing mais également de fleurs blanches. La bouche élégante, souple et ronde, offre une belle explosion aromatique à dominante de fruits exotiques, fraîche avec une note de silex qui s'achève sur une belle longueur.
Un champagne à marier à des gambas poêlées et légumes frais, croustillant de foie gras, un lapin aux pêches et aux oignons, ou un dessert fruité tel une Pavlova.
Une « découverte » qui offre un bon rapport qualité/prix pour se faire plaisir.
PVI : 38 €.

M-Marcoult Héritage Légèreté et fraîcheur se marient

Héritage 2ème génération est une cuvée légère produite exclusivement à partir de chardonnays provenant de 2 terroirs : Côte Sézanne et Côte Vitry qui lui confère complexité, fraîcheur et finesse. Le premier nez est très élégant et raffiné tout en conservant une belle maturité. En plus des notes de fruits frais de nectarine, de mirabelle et d'ananas, s'ajoute des arômes de tarte au citron et de brioche dorée. Avec ce vin on partage un joli moment de douceur. Un champagne léger qui peut accompagner l'ensemble de votre réveillon à prix tout doux.
Prix : 25,70€

Castelnau Réserve L'incarnation du style maison

Une expérience sensorielle en trois dimensions : fraîcheur, amplitude aromatique et longueur pour Champagne de réserve assemblé avec 40% de chardonnay 20% de Pinot Noir et 40% de pinot meunier. Sa robe est d'une couleur jaune à reflets vert et or laisse entrevoir à l'oeil le plaisir tant attendu. Au nez, le premier effluve montre dès les premiers arômes une complexité exceptionnelle. La domination des notes grillées du Chardonnay s'estompe doucement pour laisser percevoir des senteurs épicées de thym, de laurier, de tabac blond et de fleurs séchées. La bouche est dense et se poursuit sur des notes grillées légèrement miellées en parfaite harmonie avec la présence des notes de fruits jaunes mûrs telles des pêches et d'abricots qui apportent une certaine fraîcheur et une belle plénitude au palais.
Un champagne à marier en apéritif ou des entrées de Saint-Jacques, de saumon cru, avec des poissons et des crustacés, voire une salade marine délicatement assaisonnée. Un très bon rapport qualité/prix pour se

Taittinger Compte de Champagne

Taittinger Compte de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2012

Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2012 est exclusivement composé de Chardonnays isssus des cinq villages de la Côte des Blancs classés Grands Crus. Il aura fallu dix années de lente maturation en caves pour que le temps fasse son œuvre et que ce millésime voit le jour avec un potentiel de vieillissement hors du commun. Limpide, d'un bel éclat jaune étincelant, habillé de légers reflets d'or, ce champagne développe des bulles fines et délicates. Le nez exhale des notes d'agrumes confits, de poires Williams et d'abricots avec des arômes pâtissiers et briochés de citron meringué, de nougat et d'amande. La bouche est généreuse, d'une belle intensité de saveurs iodées, soulignées par des acidités fines et précises d'agrumes mûrs. Un champagne qui offre une grande pureté de fruits. Véritable mémoire du temps, la grande intensité de ce Comtes de Champagne 2012 laisse présager tout le potentiel de garde que l'on attend d'une telle cuvée. Porté par une belle structure, ce vin d'énergie, né dans la lumière des sols blancs, trouve sur cette année de belle maturité une rare intensité. Ce champagne se marie idéalement avec une entrée à base de fruits de mer, de crustacés fins ou de poisson. Servir idéalement à 11°.
PVI : 210 €.

M-Marcoult Macrêts Richesse et maturité

Un champagne issu d'une sélection parcellaire « les Macrêts » -constituée de 100% chardonnay vieilles vignes pour un vin élevé en fut de chêne et élaboré à l'ancienne. Cette parcelle, plantée entre 1968 et 1987, réunit les conditions idéales pour la culture du chardonnay avec une exposition plein sud et un sol crayeux agrémenté de silex, apportant structure et minéralité à ce champagne gourmand, frais et bien dosé. La teinte or aux reflets ambrés de la robe laisse présager un champagne complexe et riche aux arômes de beurre, de vanille et de pâtisserie. En bouche se mêlent des notes de tilleul, de bergamote, de réglisse, d'eucalyptus, et de menthe. Le miel, la datte et les fruits secs viennent compléter cette palette dans une bouche ample, structurée, riche et persistante, au boisé bien fondu. En final des notes toastées de pain grillé, de café et de fruits caramélisés s'allient avec élégance
Prix : 39,90 €.

rapport qualité/prix pour se faire plaisir. PVI : 17,88 € en 37,5 cl, 32,16 € en 75 cl et 66,72 € en format magnum.

Castelnau Rosé Subtile gourmandise

noir et meunier, vinifiés en rouge, confèrent en outre à cette cuvée un bel équilibre. Une robe rose et un ballet de fines bulles laissent éclore en bouche des fruits rouges, et noirs et une touche d'agrumes d'un délectable délice qui laisse une belle finale sur de notes de pamplemousse. La bouche est tendre, voluptueuse, tout en légèreté et en délicatesse. Cette cuvée offre tous les attraits d'un champagne Blanc, agrémentés de la touche de subtilité qui ajoute tout le charme et la différence d'un champagne Rosé. Ce Champagne Rosé est une ode à la gourmandise.
Un champagne à marier avec un chocolat noir, une crème de parmesan, ou des volailles en sauce blanche.
PVI : 38,16€ en 75 cl. et 78,84€ en format magnum.

Castelnau Millésimé 2006 L'harmonie à son apogée

Un vieillissement exceptionnel apporte à cette cuvée une profondeur aromatique remarquable. Une cuvée cristalline aux saveurs plurielles due au mariage de 50% chardonnay, 30% pinot noir, et 20% meunier. Le chardonnay, d'un éclat et d'une amplitude émérites, entre en parfaite plénitude avec l'univers rond du pinot noir.
Ce Millésime 2006 offre est une très belle interprétation grillé et toasté accompagnée de nuances mentholées et d'une pointe d'agrume. L'aération assure à cette cuvée millésimée de jouer sur un registre de notes à peine torréfiées, dévoilant une finale gourmande de petites notes épicées, chaudes et généreuses. Une signature parfaite du style de la Maison : vivacité onctuosité, délicatesse et puissance.
Un champagne à marier avec des poissons, des truffes, un foie gras frais ou un dessert de fruits rouges.
PVI : 50,88 €.

Chassenay d'Arce 100 % bio
Origine ou Audace ?

La Maison Chassenay d'Arce vous propose deux nouvelles cuvées 100 % pinot noir élaborées à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, appartenant à la gamme des Authentiques.
Origine, un extra-brut aux bulles fines et vives, à la robe jaune clair aux reflets cuivrés. Un champagne au nez frais, expressif, aux notes de pomme mûre, de fruits jaunes et d'agrumes. La bouche est ronde, fruitée, délicatement parfumée, fraîche et minérale, laissant une belle finale miellée.
Audace est une cuvée plus délicate, à la robe dorée et aux bulles régulières et fines. Un champagne élégant au nez fruité de fruits blancs et jaunes, relevé de quelques notes épicées. Il présente une bouche très fraîche et particulièrement minérale, harmonieuse jusque dans sa finale.
Deux champagnes de grande qualité qui accompagneront avec bonheur des poissons en sauce ou des viandes blanches,
PVI : 29,90 € pour Origine, et 36,70 € pour Audace.