

60^{ème} vendredi des gourmets, 8 juin 2018 :
Les grandes cuvées de Champagne



MENU

AOC Champagne Maison Taittinger « Comtes de Champagne » 2005

Elaboré dans les caves de l'ancienne abbaye Saint-Nicaise à Reims (XIIIème siècle), ce blanc de blanc a attendu 10 ans avant de nous être offert. Élégance, fraîcheur, finesse des bulles caractérisent cette cuvée qui fait partie de l'aristocratie des champagnes et se montre parfaite pour débiter ce repas

En amuse-bouche, une variation autour des premières tomates de Provence



AOC Champagne Maison Nicolas Feuillate, « Palme d'Or » 2004

Plus jeune des Grandes Maisons de Champagne, Nicolas Feuillate est une coopérative regroupant 4500 vignerons. Ce fleuron propose des parfums de fruits jaunes et de fleurs blanches subtils et crémeux. Le 2004 laisse également percevoir une belle minéralité apportant la fraîcheur nécessaire à la terrine de saumon et répondant à l'acidité de l'oxalis

Pressé de saumon fumé et de pommes de terre nouvelles
Quelques pousses d'oxalys



AOC Champagne Maison Duval Leroy, « Femme de Champagne » 2000

Le millésime 2000 est une très grande année en Champagne.

Les chardonnays sélectionnés en grands crus, Avize, Chouilly, Oger, le Mesnil et les pinots à Bouzy sont vinifiés séparément, parcelle par parcelle en fûts de chêne avant un élevage de 9 ans. On découvre alors un vin aux arômes de brioche et de vanille, avec quelques notes d'agrumes, longs, complexes et persistants. Parfait pour enrober le beurré de la pâte feuilletée et de la sauce mousseline. Un accord ton sur ton, riche et gourmand.

**Doré, jouflu et croustillant, un feuilleté aux petits légumes de printemps
Sauce mousseline**



AOC Champagne Maison Philipponnat, « Clos des Goisses » 2005

Le plus puissant des Champagnes.

Cette parcelle de 5.5 hectares entièrement ceinte d'un mur, est plantée sur une pente à 45% et est exposée plein sud sur la commune de Mareuil sur Ay.

Plus qu'un champagne d'exception, il est la représentation d'un terroir unique.

**A partager, une côte de veau cuite en cocotte
Les champignons de la cueillette en fricassée**



AOC Champagne Maison Laurent Perrier, « Rosé »

68 fut également révolutionnaire pour le champagne car cette cuvée fut la première vinifiée en rosé. A partir du pinot noir, Taittinger a créé une référence aux parfums de fruits rouges, et cela fait 50 ans que nous nous en régalons !

**Brousse du Rove du chevrier François Borel
Bouquet de fruits rouges et noirs
Nos biscuits de Reims maison**



**Mignardises
Eaux Système Cryo, Café**

**90 euros hors boissons
150 euros toutes boissons comprises**