

Tribune de Genève

Champagne 2015

Notre sélection de cuvées pour illuminer vos tables de fêtes

Avec son intraitable gardien Schwendener, Ge/Servette bat Lausanne (3-0) Sports, page 18

Sa cellule était trop petite: six mois de rabais pour un déteru Genève, page 19

DANS CE NUMERO NOTRE SUPPLEMENT Formation

Tribune de Genève

Champagne 2015 Notre supplément Une sélection de cuvées pour illuminer vos tables

Le média genevois. Depuis 1879 | www.tdg.ch

Le Conseil d'Etat vole au secours du budget

L'éditorial
Le réveil très tardif de l'Exécutif
Eric Budry
Rubrique Genève

Etait-ce une stratégie, une erreur de jugement ou une étourderie? Plusieurs alternatives ont été envisagées...



Lausanne

La pureté de Barons de Rothschild

Le chef lausannois d'Anne-Sophie Pic, Kevin Gatin, a marié au Beau-Rivage Palace trois cuvées élégantes, Brut, Blanc de Blancs et Rosé

Kevin Gatin s'est installé aux fourneaux du restaurant d'Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace il y a quelques semaines. Il restitue avec une précision d'horloger les plats de la cheffe triple étoilée de Valence. Un travail minutieux à base de produits exemplaires, de cuissons chronométrées, de mariages harmonieux.

L'art culinaire d'Anne-Sophie évolue en nuances élégantes, en petites touches méticuleuses. Un patchwork de saveurs qui permet des accords rigoureux avec les champagnes Barons de Rothschild qui s'expriment dans la même mouvance gastronomique.

Deux cuvées ont ainsi rencontré avec bonheur les compositions d'Anne-Sophie. La fête a débuté avec Barons de Rothschild Brut qui offre un assemblage plus vineux composé à 60% de chardonnays et de 40% de pinots noirs issus principalement de Verzenay, Bouzy, Aÿ et Mareuil-sur-Aÿ.

L'aromatique fruitée de Barons de Rothschild Brut

Fruits jaunes au nez, abricot, coing, mais aussi des saveurs florales, acacias, lilas. La bouche est ronde, structurée, souple, à la belle longueur débouchant sur une finale vive, très agrume, à la bulle crémeuse.

Le chef a osé un coup de poker en l'associant à des berlingots de vacherin fribourgeois. Sorte de raviolis à la pâte al dente et à la farce suave qui apporte du gras au vin, accentuant son caractère vineux. Mais ce plat, mettant aussi en scène des feuilles vertes de radis, ajoute une note acide qui dope le vin. Un mariage aussi surprenant que réussi!

Kevin Gatin a longuement dégusté Barons de Rothschild Rosé avant de mettre au point cette com-

position gourmande autour d'un filet de cannette.

Ce vin de charme, né d'un assemblage subtil dominé par le chardonnay, présente une robe rose lumineuse mâtinée de reflets cuivre, développe des arômes expressifs de fruits rouges, cerise, noyaux, mûre, fraise compotée. La bouche ravit par son attaque tout en fraîcheur, par sa vinosité élégante, par une longueur appréciable, débouchant sur une finale riche, gourmande, savoureuse, fruitée.

Barons de Rothschild Rosé et le filet de cannette

La cannette, marquée sur coffre avant de poursuivre sa cuisson sous vide à basse température, offre une chair fondante, d'une tendreté exemplaire. Elle se marie merveilleusement avec la structure du champagne.

La garniture assure l'harmonie aromatique de l'accord: framboises farcies de confiture d'épine-vinette, dont l'acidité ajoute un relief bienvenu, et l'émulsion de betterave rouge qui agit comme un supplément de dosage. Pari tenu!

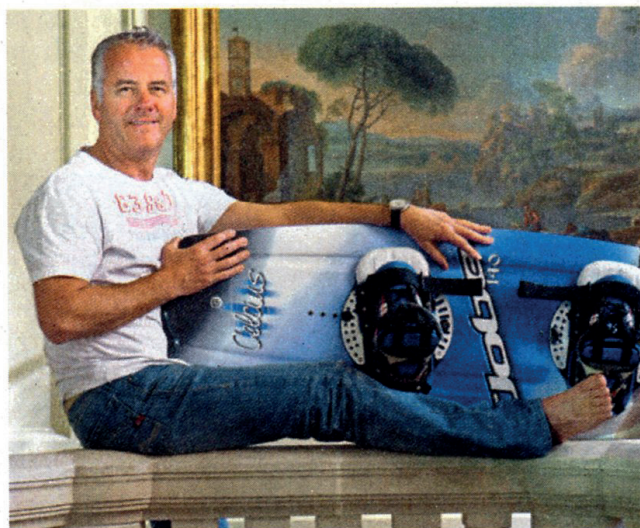


Champagne



Barons de Rothschild Rosé et le filet de cannette

Frédéric Mairesse adore la glisse



Frédéric Mairesse, chef de caves de Barons de Rothschild. AGENCE C.F.

● Frédéric Mairesse, quadra pétillant et sportif possède aussi une tête bien faite au profil «beau gosse». Son choix du monde de la vigne s'est fait grâce à un instit qui avait senti en lui la fibre.

Adolescent, pensionnaire adolescent au lycée d'Avize, il passe le temps du dimanche dans les familles vigneronnes de ses copains. Il y apprend la diversification du monde de la vigne champenoise.

Major de sa promotion «agro», à Toulouse, il termine ses études à Paris avant de s'immerger dans le monde du vin à Bordeaux, en Provence, puis en Champagne chez Lanson, Pommery, Mumm, LVMH. Amoureux de son métier, œnologue accompli, épicurien, Frédéric est aussi un inconditionnel des sports de glisse et de la mer.

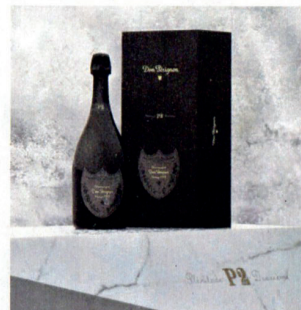
Shopping

Quelques bulles pour les fêtes

Les Maisons de Champagne composent de beaux coffrets et des accessoires pour les fêtes. Petit florilège...



Moët & Chandon propose la collection So Bubbly Bath dans une présentation lumineuse. Globus 59 fr. 90.



Dom Pérignon 1998 P2, seconde plénitude envoûtante, illustration suprême de l'art aiguïlé et maîtrisé du vin. Globus 449 fr.



Artiste écossaise, Geogina Russell a dessiné ce décor pour Ruinart Brut Blanc de Blancs. Prix 139 fr.



Mumm Blanc de Blancs (de Cramant) dans un coffret avec deux verres tulipes. Prix 199 fr.



Coffret Gossset Grande Réserve avec deux verres et un bouchon Caveau de Bacchus 85 fr.



Veuve Clicquot Brut Carte jaune voyage dans une



Perrier-Jouët propose sa cuvée Belle Époque Rosé 2007 dans une édition



Deutz Brut Classic est associé avec deux très beaux verres Opale pour



Louis Roederer a placé Brut Rosé Vintage 2009 dans un bel étui pour



N'est-il pas somptueux ce Jéroboam (trois litres) Barons de Rothschild Brut



La cuvée de prestige Jacquart Alpha Vintage 2005, une signature sur votre table de fête.

Avec son intraitable gardien Schwendener Ge/Servette bat Lausanne (3-0) Sports, page 18

Sa cellule était trop petite: six mois de rabais pour un détenu Genève, page 19

DANS CE NUMERO NOTRE SUPPLEMENT Formation

Tribune de Genève
Champagne 2015
Une sélection de cuvées pour illuminer vos tables

Le média genevois. Depuis 1879 | www.tdg.ch

Le Conseil
Etat vole

L'éditorial
Le réveil très tardif de l'Exécutif



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE



Available on the
App Store

champagne-bdr.com

Philippe de Rothschild

CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild

CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild

CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

