

**Tribune
deGenève**

Champagne 2019

Choix de cuvées pour vos tables de Fêtes



Sommaire

La Champagne signe un millésime 2018 hors norme.....	3	Veuve Clicquot Rosé et le homard rôti aux cépes de Michel Roth.....	12
Les secrets du champagne.....	3	Notre sélection de cuvées Brut rosé.....	13
Veuve Clicquot Extra Brut-Extra Old, l'esprit Carte jaune.....	4	Moët & Chandon Rosé 2012 et le cochon rôti de Marc Haeblerlin.....	13
Barons de Rothschild Extra Brut souligné de notes iodées.....	4	Notre sélection de cuvées de Prestige.....	14
Notre sélection de Bruts non millésimés.....	4	Krug Grande Cuvée et le saint-pierre d'Edgard Bovier.....	14
Marc Veyrat a jonglé avec Gosset Brut Grande Réserve.....	6	William Deutz 2007 et l'omble chevalier de Dominique Gauthier.....	14
Laurent-Perrier Ultra Brut, premier champagne non dosé de l'histoire.....	6	Les secrets de Dom Pérignon 2008 et Dom Pérignon P 2002.....	15
La fraîcheur de Barons de Rothschild Brut Blanc de Blancs 2008.....	7	Veuve Clicquot La Grande Dame 2008 et l'agneau du Limousin.....	15
Notre sélection de bruts millésimés.....	8	Dom Ruinart 2007 et le biscuit de brochet d'Emmanuel Renaut.....	16
Moët & Chandon Grand Vintage 2012, fête chez Marc Haeblerlin.....	8	Marc Veyrat a marié Gosset Célebris Extra Brut 2007.....	16
Une fêra fondante, pour Veuve Clicquot Vintage 2008.....	8	Laurent-Perrier Grand Siècle et la langoustine en habit.....	16
Hommage à William Deutz.....	9	Notre sélection de cuvées de Prestige rosé.....	17
Les chefs étoilés qui ont marié nos cuvées de champagne.....	10-11	Dom Pérignon Vintage Rosé 2006 et le filet de biche.....	17
Laurent-Perrier Cuvée Rosé et les noisettes torréfiées.....	12	Krug Rosé et le ris de veau d'Arnaud Lallement.....	17
Emmanuel Renaut, à Megève, adore Ruinart Rosé.....	12	Choix de bulles joyeuses pour les Fêtes.....	18

Bruts non millésimés

Veuve Clicquot

Extra Brut Extra Old, l'esprit Carte jaune



Le risotto de crozets de sarrasin au beaufort et chanterelles. AGENCE C.F.

René et Maxime Meilleur, à La Bouitte, ont marié cette cuvée précieuse composée de six vins de réserve de grands millésimes

René et Maxime Meilleur, père et fils triples étoilés Michelin de La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, en Savoie, ont dégusté avec bonheur Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old, cuvée exceptionnelle signée Dominique Demarville.

Le chef de caves Veuve Clicquot a créé un champagne issu de six vins de réserve appartenant à la collection lui permettant de composer, année après année, le Brut Carte jaune de la maison rémoise.

Six anciens millésimes créent un vin harmonieux
Ce vin exprime l'esprit de la cuvée incarnant le style maison en proposant un regard en arrière. L'assemblage des années 1988, 1996,

2006, 2008, 2009 et 2010 simule, en somme, le vieillissement du Brut Carte jaune.

Le caractère riche et corsé de ces crus qui ont vieilli sur lie dans les cuves pendant au moins trois ans a permis à Dominique Demarville de limiter le dosage à 3 g/l. La clef pour conserver un maximum de fraîcheur à l'assemblage final.

À la dégustation, le nez très expressif déroule des arômes de fruits jaunes, mirabelle, des notes toastées et un soupçon de nuance anisée. En bouche, sa vinosité élégante s'exprime avec légèreté, fraîcheur, persistance menant à une finale harmonieuse. Un plaisir amplifié par une bulle extraordinaire.

Les crozets au beaufort de René et Maxime Meilleur

À La Bouitte, René et Maxime Meilleur ont offert à Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old un plat du terroir savoyard qu'ils déclinent avec un immense talent à leur table triple étoilée.

Ils ont donc concocté des crozets à base de sarrasin traités à la manière d'un risotto. Une cuisson menée minutieusement pour que ces petites pâtes restent *al dente*. Elles sont liées dans une explosion de saveurs délicates à une émulsion

de beaufort et d'oseille des bois. On découvre des textures tendres et fondantes et, soudain, on croque dans une tuile de beaufort. On pique aussi quelques giroles décorant le plat. Tous ces éléments entrent en symbiose avec Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old, dont la vinosité et l'aromatique résistent même à la salinité puissante du fromage. Parfaite réussite!

L'accord est moins convaincant avec la variation de cépages traités en carpaccio et grillés. Des champignons mis en valeur par des lames de lard d'Arnad et des noisettes du Piémont torréfiées. Malgré cette richesse, le champagne domine l'accord par sa puissance.

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old et la polenta

Mais Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old s'est offert un flirt appuyé avec l'assiette de polenta parfumée d'un coulis d'herbes enrichi de lard blanc comme du marbre. Chaque grain semble avoir subi un traitement différent; ils sont crémeux, croquants, une symphonie de texture mise en musique avec un vin dont les bulles extraordinaires ont ajouté la petite note qui conduit à la perfection. **A.G.**

Notre sélection de bruts non millésimés

Les bruts non millésimés constituent la colonne vertébrale des vins de Champagne. Ils sont élaborés à base des trois cépages champenois majeurs (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), de multiples crus et de plusieurs années. Ils illustrent le style de chaque Maison ou le terroir de chaque vigneron. Les bruts sont des compagnons appréciés à l'apéritif, mais aussi en accompagnement de mets sur les tables, comme le démontre cette sélection.

Pour l'apéritif

Barons de Rothschild Brut
Deutz Brut Classic
Jacquart Brut Mosaïque
Perrier-Jouët Grand Brut
Piper Heidsieck Brut
Gosset Brut Excellence

En entrée sur des fruits de mer
Charles Heidsieck Brut Réserve
Henri Abelé Brut

Henriot Brut Souverain
Moët & Chandon Impérial
Mumm Brut Cordon Rouge
Palmer Brut Réserve
Thiénot Brut

Sur des plats de poissons en sauce

Boizel Brut Réserve
Joseph Perrier Cuvée royale
Martel Brut Prestige
Mumm Brut Sélection Grand cru

Ruimart Brut

Sur des plats de volaille ou de viande blanche

Devaux Grande Réserve
Laurent-Perrier La Cuvée
Louis Roederer Brut Premier
Mercier Brut Réserve
Pol Roger Brut Réserve
Taittinger Brut Réserve
Veuve Clicquot Brut Carte jaune

Julien Gatillon a souligné Barons de Rothschild Extra Brut de notes iodées

Une cuvée exceptionnelle associée à une daurade au sel et à un saint-pierre aux moules et brocolis

Julien Gatillon a longuement dégusté les champagnes de la maison avant de proposer des accords qui les mettent en valeur. Nous sommes au Four Seasons Hôtel Megeve, dans le nouveau fief de la famille Rothschild, et dans les verres en cristal dansent les bulles de Barons de Rothschild Extra Brut.

Une nouvelle cuvée confidentielle (moins de dix mille flacons), d'une grande élégance, marquée par un nez assez discret fleurant les fruits jaunes, l'orange amère et le raisin. Ce vin est composé de grands et 1^{ers} crus, dominé par 60% de chardonnay de Vertus, Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant,

Trépal et Oiry. Le pinot noir complète l'assemblage grâce à des apports de Verzy, Ambonnay, Ay, Bareuil, Verzenay et Lude.

Le millésime 2011 joue un rôle prédominant (60%), associé à des vins de réserve de 2009 et 2010. Un vieillissement de six ans sur lie et un dosage limité à 2,5 g/l expliquent cette bouche souple, ronde, à l'attaque franche, à la vivacité équilibrée, d'une persistance remarquable et à la finale gourmande habillée d'une bulle crémeuse.

Julien Gatillon a associé cette cuvée à deux mets magnifiant la mer. Une daurade cuite au sel, associée à un excellent caviar et parsemée de minuscules câpres et d'une brunoise de cornichon.

Le champagne a enveloppé avec bonheur cette ambiance iodée apportant un relief étonnant et créant une harmonie bienvenue.

Barons de Rothschild Extra Brut s'est retrouvé dans une ambiance très différente face à un saint-pierre grillé entouré de moules de bouchot et d'une variation sur le brocoli, cru en tartare, en bouquets fondants, en mousseline non assaisonnée.

Si le vin avait joué un rôle modérateur sur le premier plat, il a dynamisé le second avec vigueur. Le saint-pierre s'est découvert un tonus qu'il ne soupçonnait pas et le champagne a donné du génie au brocoli, un légume qui ne brille pas par son charme.

Seules les moules se montrèrent quelque peu réfractaires à l'accord, elles ont titillé le vin par leur caractère marin fortement exprimé.

Mais Barons de Rothschild Extra Brut a relevé le défi en dévoilant une vivacité qui n'était pas vraiment apparue de premier abord. Une belle surprise! **A.G.**



Barons de Rothschild Extra Brut et le saint-pierre aux moules et brocoli. AGENCE C.F.

Brut Blanc de blancs millésimé

Barons de Rothschild

La fraîcheur du Brut Blanc de Blancs 2008

Julien Gatillon, au Megève Four Seasons, a marié cette cuvée composée de quatre grands crus de chardonnay

Guillaume Lété, chef de caves Barons de Rothschild, a réalisé un travail d'une extrême méticulosité pour réussir cette remarquable cuvée Blanc de Blancs 2008. Il a d'abord sélectionné 23 parcelles de chardonnay parmi quatre grands crus de la Côte des Blancs: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant et Avize. Il a réalisé des demi-pressurages pour obtenir 23 cuves de 20 hl. Après dégustation, il en a conservé cinq, qui ont subi des bâtonnages réguliers (comme en Bourgogne). Assemblage terminé, le résultat est fabuleux dans le verre.

Une cuvée exceptionnelle aux arômes complexes
Sous une robe claire aux reflets do-

res teintés de vert, l'amateur tombe sous le charme d'une aromatique expressive marquée par des notes exotiques, citron vert, pamplemousse blanc, carambole, nuances beurrées et briochées également.

En bouche, la minéralité du vin explose à travers une vinosité tout en élégance, fraîcheur, jolie atmosphère acidulée. La persistance impressionnante nous conduit à une finale où les agrumes dominent.

Mariage réussi avec une volaille rôtie

À la table du 1920, restaurant gastronomique du Megève Four Seasons, Julien Gatillon, chef double étoilé Michelin, fut chargé de mettre ce champagne en scène. Il a choisi de le marier à une volaille de Pascal Cosnet, un producteur de la Sarthe qui soigne ses pensionnaires avec la même attention que ses enfants. Le chef l'a rôti en l'arrosant sans cesse. Elle a quitté le four toute dorée, peau croustillante, suprêmes nacrés et juteux, cuisses gorgées de sucs envoûtants.

Cet accord avec un blanc de blancs peut sembler iconoclaste. Mais le pari est réussi, le vin se révèle assez vineux pour envelopper la chair du volatile et s'est entendu

comme larrons en foire avec des giroles qui ont sauté dans l'assiette avec enthousiasme. En revanche, le fond d'artichaut prouva, une fois de plus, que ce légume ne s'accorde jamais avec un vin, même de grande naissance. Il fut abandonné à son sort. Barons de Rothschild Brut Blanc de Blancs 2008 se contenta de faire caqueter de plaisir ce poulet magnifique et de prouver que les histoires d'amour entre les champignons et le champagne restent éternelles...

Barons de Rothschild Brut 2010 très prometteur

Cette démonstration se termina par la dégustation de Barons de Rothschild Brut 2010, un millésime issu d'un assemblage de 50% de chardonnay (Le Mesnil-sur-Oger, Cramant et Avize) et 50% de pinot noir (Verzenay, Verzy, Ay et Ambonnay).

Une cuvée relativement confidentielle et fort jeune. Elle offre des arômes assez discrets de fruits exotiques, ananas, passion, et des notes de beurre frais. La bouche se révèle fluide, souple, distillant une très légère astringence qui disparaîtra avec le temps. Sa vinosité élégante se double d'une belle longueur et de notes acidulées en finale. **A.G.**

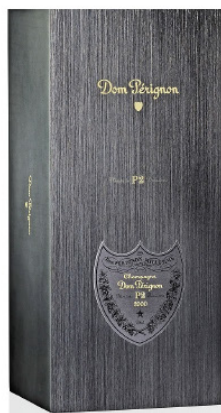


Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008 et la volaille de Pascal Cosnet rôtie et entourée de chanterelles savoureuses. AGENCE C.F.



Idées de cadeaux

Choix de bulles joyeuses pour les Fêtes



Dom Pérignon P 2002 en tenue de soirée pour Noël (350 fr.). DOM PÉRIGNON



Cuvée Spéciale Barons de Rothschild Vintage Blanc de Blancs 2008 (270 fr.). BARONS DE ROTHSCHILD



Coffret Laurent-Perrier Grand Siècle avec deux verres (179 fr.). LAURENT-PERRIER



Krug Rosé est disponible en coffret au prix de 419 fr. KRUG



Gosset Brut Grande Réserve dans un pochon isotherme rouge en boîte



Deutz présente ce coffret «Hommage à William Deutz 2010», vin composé de pinot noir d'Aÿ (89 fr.). DEUTZ



Ruinart Rosé, coffrets en bois de deux ou quatre flacons (prix non communiqués). RUINART



PUBLICITÉ



Dans les cuisines

Ces grands chefs étoilés qui ont marié d'exceptionnelles cuvées de champagne

Dans ces pages, découvrez 23 cuvées savoureuses élaborées par neuf maisons de champagne de renom. Elles se déclinent dans toutes les catégories, bruts non millésimés et millésimés, bruts rosés et cuvées de prestige blanc ou rosé. Pour chaque type de vin, une sélection des meilleurs flacons est proposée. Les cuvées présentées ont été mariées par des chefs étoilés qui les ont dégustées avec leurs chefs sommeliers. Ils ont conçu des accords en symbiose avec ces grands vins d'exception. A.G.



Arnaud Lallemand, triple étoilé à l'Aspiette Champenoise, à Reims, et son chef sommelier Frédéric Bouché, ont réalisé trois accords gourmands. Un ris de veau au céleri avec Dom Pérignon, un flût de biche aux artichauts avec Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 et une variation sur la noixette avec Laurent-Perrier Cuvée Rosé. [LIRE 12](#)



Franck Giovannoli, à Crèze, ici avec le chef sommelier Camille Garçon, a marié deux cuvées Dom Pérignon. Il a concocté une volaille aux carottes pour illustrer Dom Pérignon 2008 et a réalisé un somptueux accord entre Dom Pérignon P 2002 et un sublime fureau de champagne. [LIRE 12](#)



Marc Haeblerlin, à l'Auberge de l'Is, restaurant triple étoilé depuis cinquante ans, et le sommelier mythique Serge Dubs ont décidé d'associer Moët & Chandon Grand Vintage 2012 à un carpaccio de Saint-Jacques et caviar, puis Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012 à un confondant cochon fermier. [LIRE 12](#)



Marc Veyrat, triple étoilé dans sa Maison des Bois du col de la Côte-Fry, en Haute-Savoie, a dégusté deux cuvées Gosset. Il a cuisiné un ris gratiné à la myrte odorante pour Gosset Célébris Extra Brut 2007 et une langoustine rôtie avec des herbes à la reine-des-près pour Gosset Brut Grande Réserve. [LIRE 12](#)



René et Maxime Heilleux, les frères étoilés de La Bouille, à Saint-Martin-de-Belleville, en Savoie, ont découvert Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old et ont associé à un risotto de croûtes de saumon au beaufort et chanterelles. Puis ils ont goûté Veuve Clicquot Vintage 2008 et ont décidé de le fêter à un flût de fraise à la sauce citronnée. Un beau moment de vigne gastronomique. [LIRE 12](#)



Dans son merveilleux Flocos de Sel, à Megève, le triple étoilé Emmanuel Renaud a choisi deux cuvées Ruinart pour réaliser des mets originaux. Ruinart Brut Rosé s'est délecté avec le chevreuil rôti aux champignons et Dom Ruinart 2007 s'est pâmé de plaisir en compagnie du brocoli de brochet et de lotte, plat signature du grand chef. [LIRE 12](#)



L'équipe de Michel Roth - de gauche à droite: Didier Steudler (chef pâtisseries), Michel Roth (chef exécutif), Francis Meyer (chef des cuisines) et Laurent Wozniak (chef bayview) - a marié Veuve Clicquot Brut Rosé et Veuve Clicquot La Grande Dame 2008. [LIRE 12](#)



Dominique Gauthier, chef exécutif à l'Hôtel Beau-Rivage, a travaillé avec Vincent Delberg, directeur du restaurant et chef sommelier, pour créer des accords avec la maison Deutz. Sardines marinières et caviar avec William Deutz Parcelles d'Arg 2010 et omble chevalier pour William Deutz 2007. [LIRE 12](#)



Edgard Bowler, chef exécutif au Lausanne Palace, exerce son imagination culinaire à la table gastronomique de l'établissement. La Table d'Édgar. Ambassadeur Krug, il a associé Krug Grande Cuvée à un saint-pierre aux coquillages et Krug 2004 à un homard à la gelée de bouillabaisse. [LIRE 12](#)



Carlo Crini et son épouse, Christine, reçoivent dans leur Cort à Cossonay. Le double étoilé Michelin a dégusté et marié Laurent-Perrier Ultra Brut avec des lames de seiche au curry vert et Laurent-Perrier Grand Siècle avec une langoustine en habit de fleur de courgette et bouillon de fenouil. [LIRE 12](#)



Julien Gatillon, double étoilé Michelin, dirige les cuisines du Megève Four Seasons Hôtel. Il a dégusté et apprécié les cuvées Barons de Rothschild. Et choisi un saint-pierre aux moules et brocoli pour célébrer Barons de Rothschild Extra Brut et une volaille de Pascal Cosnet rôtie aux chanterelles mettant en évidence Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008. [LIRE 12](#)



Julien Gatillon, double étoilé Michelin, dirige les cuisines du Megève Four Seasons Hôtel. Il a dégusté et apprécié les cuvées Barons de Rothschild. Et choisi un saint-pierre aux moules et brocoli pour célébrer Barons de Rothschild Extra Brut et une volaille de Pascal Cosnet rôtie aux chanterelles mettant en évidence Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008. A.GENCE C.F.