

## *MORNING MORNING très Dévoué*

> *Château Saint Julien AOC Coteaux Varois en Provence de la famille Garrassin en fête à l'hostellerie les Gorges de Pennafort sous la baguette magique du Chef Philippe Da Silva.*

> *Nous sommes partis, pour cette rencontre, de bon matin avant le jour, la nuit était comme un four. Privilège avons de véhiculer le président de l'association régionale des Sommeliers de Nice Provence Côte d'Azur; Monsieur Ali HEDAYAT. Nous traversons le décor coloré de la campagne endormie, avec une musique d'Antonio Vivaldi des quatre saisons, mouvement de l'été, où Grenache, Cinsault, Syrah et Rolle, telle une Armée à l'appel du matin sont rangés en ordre impeccable. Arrêt minute, et ballade dans le village du Muy dominé par son église; la cloche présente rappelle qu'elle sonnait l'heure bien avant l'horloge. Les roches rouges de l'Estérel annoncent la descente vers les Gorges de Pennafort ; c'est au pas de mulet que nous franchissons le dos d'âne avant d'entrer dans l'Eden des jardins où règnent harmonie et esprit de paix en ce jour du 11 septembre.*

> *L'E président nous conduit dans la salle de travail, l'accueil des arômes doux et forts du café noir comme les ténèbres et des petits riens légers croustillants, goûteux activent les échanges de l'ordre du jour.*

> *Dégustation apéritive de la gamme des vins du château St Julien sur la terrasse baignée de soleil, fleurie de bégonnias rouges au pistil jaune couleur du cirque dans le théâtre naturel des gorges.*

### *> VIN CHt Saint Julien 2011*

> *ROBE* rose pâle limpide brillant.

> *Bouquet* de pêche prunes, fruits cuits pour ce rosé de pressurage à base température

> *Palais* attaque franche, souple, fraîcheur, très joli fruit, volume intéressant

> *Cubes* de saumon fumé, toasts de jambon de pays, et toasts de foie gras sont pour lui.

> *Blanc de St JULIEN 2011*

> *Robe jaune pâle brillance lumineuse de ce vin issu de grenache et rollé 40% macération de 24H des raisins, puis élevage au bâton.*

> *Bouquet d'agrumes, fleurs sauvages, fruits exotiques en parfaite harmonie avec les amuses bouches au décor de fleurs de capucines, de bégonias, de graines de pavot.*

> *Vin Exception de St Julien rosé 2011*

> *Robe pâle plus soutenue limpide*

> *Bouquet de pêche blanche, bonbons anglais; le végétal est présent plus complexe ; serait ce du jasmin, ou l'amitié du lilas blanc.*

> *Palais l'élevage des lies de six mois et la macération de six heures donnent du tonus, le gras et fruit du grenache, le support de la syrah, la souplesse du cinsault, fruit et une touche anhydride sulfureux,*

> *FOIE GRAS aux figues fraîches, risotto de ris de veau aux truffes.*

> *vin exception de St Julien blanc 2011*

> *Robe jaune pâle limpide brillance du cristal aux reflets argents*

> *Bouquet chèvre feuille, lait d'amandes et noisettes, vanille, et fruits confits, chatouillis du jasmin*

> *Palais vinification en barrique 98% rollé 2% grenache blanc; belle puissance aromatique, vanillée bon support pour la brouillade aux truffes.*

> *LE Restaurant est espace de rêve, une sorte d'appel aux sens dans lequel il retranscrit l'univers des producteurs de vins, il maintient avec sa clientèle une réelle relation de partage et d'échange.*

> *L'amuse bouche, puis le thon mariné au sésame, la salade de langoustines à l'huile d'olive, les raviolis de foie gras et parmesan (magique), saint Pierre poêlé au potiron et sauce sauge ananas jouaient avec le blanc et le rosé de toutes les cuvées.*

> *J'y étais ! three steps to heaven, step one Dieux et Bacchanales, step two Mets you kiss all time, step three l'échanson Odile apprivoise et assemble les mets et les vins pour une association particulièrement adaptée et la Just drop versée arrivant comme une little help for my friend in your glass.*

> Puis surprise, je regarde, my Babe; non listé devant nous homard grillé saveur provençale et iodée à la fois. I say to my self what a wonderful day! a world of thanks pour les reminiscences de notre séjour en Bretagne.

> Bar poêlé aux artichauts accompagné par le château St Julien 2006 à la robe presque noire; reflets sang, limpide.

> BOUQUET tabac, viande, fruits rouges compotées, notes de poivre noir, toasté.

> Palais ample vanille du bois soutient l'ensemble, bouche ouverte sur le cuir évolution d'un vin chaud de syrah, de cabernet sauvignon et de grenache.

> Pause avec le granité de pamplemousse et sorbet cassis.

> Nous avons choisi le pigeonneau rôti aux épices et crème de roquette; mon voisin le très détendu OLIVIER avait opté pour le filet de veau aux légumes.

> L'alliance du pigeon avec l'exception de St Julien 2008 ne demandait pas le divorce.

> Robe de la syrah et du cabernet sauvignon presque noire aux nuances rouges cardinalices

L'alliance du pigeon avec l'Exception de St Julien 2008 ne demandait pas le divorce.

Bouquet complexe des épices, fruits noirs, confitures, figues et noix sèches

Palais garrigue et épices (cachou, genièvre, trace menthol) cuir minéral, suave, velouté, tanins fondus soutenus par l'acidité.

PRE DESSERT suivi de la caravane, de la farandole de Desserts de Philippe Da Silva accompagné d'un vin Ruby du fleuve d'OR d'Andréas Ramos Pinto, frais arômes de fruits rouges (GRIOTTES)

Palais vif et désaltérant, une matière mûre ardoisée, agréable avec les opéras, les marquises, le Paris Brest, les cannelés, les macarons, les sorbets finissait la dégustation

Moment d'humanité simple qu'est le ballet de la cuisine et du restaurant: il n'y a pas plus sérieux que le Plaisir (Molière)

Merci de nous avoir réservé la meilleure part et de nous avoir offert le plus beau geste: la gestique est une ouverture permanente sur l'échange.

Pour que ce parfum de Bonheur nous fasse longtemps rêver .... Continuez ....

Pour oxygéner le cœur et l'esprit j' ai mangé aux Gorges de Pennafort

Yours Sincerelly JOËL LANGLAIS