



11 Février 2013



Le Verre et L'Endroit

Dégustation de vins de « Vignerons d'Exception »

A Time That should be, savored and remembered.

Serge Jaczynski, nous, avait gâté en 2012, par le choix des vins des vignerons ; avec lesquels il commerçait. En 2013 Emmanuel Castel et Roger Recher, présentaient, avec la présence des vignerons, leurs sélections. Privilège qu'ils ont eu de goûter et de choisir des vins pour nous, Noblesse qu'ils ont eu de nous les faire partager.



Le Verre, la collaboration très active de l'Association des Sommeliers de Nice, Côte d'Azur, Provence, (A.S.N.C.A.P), et la participation généreuse des vins de Champagne **Louis Roederer** et des vins du fleuve d'Or **Andréas Ramos Pinto**.

L'Endroit, le 37 Promenade des Anglais, « Hôtel Négresco » Nice, Baie des Anges.

Le chef Sommelier du « Négresco », Lionel Compan, notre Hôte, et notre ami Olivier Mercier, chef Sommelier du « Vista Palace » assurèrent en Maestro: l'organisation, le sourire d'Accueil de Christiane Langlais, répondit aux nombreuses visites des sommeliers membres actifs de l'ASNCAP, des sommeliers Monégasques, des restaurateurs, cavistes, de la région. Le Maître Sommelier Bernard Fromager, le Sage des Sages et votre serviteur, ont parcouru le salon Masséna afin de faire un « Judge for yourself ».

Excusé : Monsieur Ali Hédayat de l'ASNCAP : le président, représentait l'Association, au C.A. de l'Udsf à Toulouse.

La Dégustation, du fait d'une récente mise en Bouteille pour certains vins, sera plus un dessin, de courbes et de contre courbes, qui s'enroulent entre lignes et contre lignes, à défaut d'équilibre des formes, mais on peut en découvrir le trait principal, riche de possibles inédits.

Voyage des vins de l'éternel côteau, dans un lieu centenaire à l'atmosphère de fête évanescence.

Vin Blancs : Mercurey de Michel Juillot, une cache un Corton Charlemagne 2008

Etienne Sauzet : Bâtard- Montrachet ; tout en élégance, dentelle, touche solaire.2010

Pierre Morey et ses Meursault Goutte d'Or et Genevrières



A Time that should be, savored and remembered.



H.Dannat le 611 de Meursault. Les six et onze parts dans la puissance, le terroir, l'olfactif.

La Bastide du Claux Lubéron. » L'Odalisque », l'éclat, les formes d'un modèle de Matisse que l'on retrouve aussi en rouge, dans « l'orientale » matière embrasée de vin rouge et la lumière rouge de la moquette anglaise du salon, pour donner de la vie ; moment de passion.

Clos de Tart 2011. Tout en finesse, tout en fruit, tout en puissance du terroir. Pharaon. Domaine Chante Cigale en château-neuf du Pape. Soleil ! ô toi ! Sans qui les choses ne seraient ce quelles sont.

Château Lafran-Veyrolles. En voisin avec le fier Mourvèdre, orientaliste, arômes nets, structure précise, rêve de pays inconnu.

Les vins du Monde ; retrouvailles avec les vins de Joseph Phelps, que j'avais rencontré au consulat des Etats Unis Bd F. Roosevelt à Paris. Sherries memories. Le premier à comprendre, la notion de terroir en Sonoma Valley.

Château Lacoste en Côteaux d'Aix, Jasmin et Pichon en Côte Rôtie, Huguenot à Fixin ou le réveil impérial.

Batailler, pour trouver une nouvelle sensation, harmonieuse, une juste tension de verticales et de rondeur qui font l'équilibre, rechercher et attendre le moment de plénitude. Accord, odeur couleur, magie de la dégustation et du rêve. Touche fugace, douce, ou notes de brutalité, sauvages, alliées aux souvenirs de beaucoup de rencontres, de beaucoup de vins. Engranger des notes de dégustation, une charge en mémoire olfactive ; cela me permet de savoir chez les vigneron, qui sont leurs aïeux et de les respecter. (Voir : noms attribués aux cuvées).

La Date : le onzième du mois de février de l'An 2013 ; sous le signe du Verseau.

« Vie de Palace et Cascade de Champagne ».

Un Jour qui marque le Temps pour votre Serviteur...dans la transparence du « Cristal »....Saint Louis ou Roederer...ou carrément Louis Roederer...Temps Suspendu, Intensité, Moment de Dégustation, Voile d'Odeurs, Instant de Passion, Bruyant et Vivant, Mélange de Parfums, Parfums forts, surgissement, inconscient de Jeunesse. Plaisir des Odeurs, au Plaisir de Déguster.

*Champagne Tribaut-Schloesser: 100% Chardonnay :
Que de finesse aromatique ! Apéritif ! Délicat !*

Champagne Agrapart : 06 « Vénus » Brut, Nature ! Fossilisé ! Tendu ! Vivant !

Les Champenois ont façonné, une image de rêve avec une permanence du goût Maison. Le vin a jeté des étincelles ; le jaillissement de la mousse, a permis de fêter le Jour J.



A Time that should be, savored and remembered.



***Le jour qui nous va, le Jour plein de Joie ; en harmonie avec l'effervescence et avec le tintement des verres, pour souligner et jouer « un Moment de Bonheur » sur la scène au :
« Théâtre de la Vie »***

Champagne Louis Roederer Brut Premier : Des Bulles, qui Montent, Qui Montent ! En habit d'Or profond et intense, expriment, tous les arômes, d'une terre Magique, enjôleurs et Joyeux ; une effervescence vive, généreuse, rayonnante. Les bulles alliant puissance et fraîcheur. Bouche agréable, enrobée d'une mousse crémeuse, finale tonique et fraîche, aux arômes de fruits secs. Plaisant, Stylé.

*Le Brut rosé, demie saignée, riche en Pinot Noir ;
alors !climat de Bonheur ensoleillé....*

With Bubbles, Drinking Wonderfully.....Enjoy responsibly.....

Yours Sincerelly

Joël Langlais

Maître Sommelier de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte D'Azur Provence.

NB : voir la liste de tous les Vignerons sélectionnés sur www.asncap.fr.

