

Champagne Duval- Leroy Cuvée des M.O.F Sommeliers

Le Tourteau au curry rare, chips de taro pour le croustillant

Le vin se pare d'une robe jaune claire aux accents or blanc, couronné d'une mousse aérienne. Le nez montre un voile crayeux délicat comme une résonance du terroir. Le fruit fin s'exprime par des notes de poire, de pomme, sur un fond d'agrumes aux tonalités de fleur de citronnier. La bouche suave, satinée, enchante par sa bulle fine, fondante, qui donne une impression crémeuse. Le palais suit l'aromatique du nez, avec en plus une sensation gourmande de pamplemousse doux, relevée de jolis amers fins et minéraux. Cette minéralité qui se prolonge sur la finale renferme le cercle avec la nuance crayeuse de l'olfactif.

Le vin se pose en finesse sur la chair délicate du tourteau agrémentée d'un curry rare, fruité et subtil. Le iode du crustacé et des grains de caviar répondent au minéral savoureux du vin. La fine gelée qui surmonte ce plat comme un bijou, légèrement doré, suit la trame satinée du vin, alors que le chips croustillante taro devient détonateur de textures, en accord avec le toucher qu'apporte la bulle élégante.

Champagne Duval- Leroy Brut Nature Blanc de Blanc 2002

Le pâté façon pantin

En robe or argentée, coiffé d'une fine mousse persistante, le vin nous accueille dans un univers olfactif à la fois crémeux et aérien où les notes de fruits à chair blanche sont entrelacées de résonances florales. La bouche ample propose un satiné séduisant qui se dynamise à travers la bulle caressante, ainsi que de par la fraîcheur qui respire des tonalités d'agrumes légèrement confits. Les nuances pâtisseries, telles le beurré d'une pâte feuilletée viennent en toile de fond. Long et racé, dans une expression très pure d'un grand millésime. Ce sont ces touches crémeuses qui évoquent l'univers de la pâtisserie qui deviennent trait d'union avec la croûte du « Pâté façon pantin ». Le plat et gourmand, avec un jus généreux qui va de pair avec l'amplitude caressante du vin. L'accord tactile réussit d'avantage, car la chair de volaille est souple et fondante. Les cèpes posés sur les tranches de pâté apportent du relief afin de mieux correspondre avec l'effervescence du vin.

Champagne Duval- Leroy Femme de Champagne Rosé de Saignée 2006

La canette des Dombes au Maury, timbale de sous- bois

Vêtu d'une robe pastel, paré d'une mousse crémeuse, ce Rosé de Saignée exhibe un nez gourmand qui « pinote », mêlant le juteux de la griotte à la douceur de la cerise confite. L'ensemble s'accompagne d'une fine nuance fumée. En bouche le vin montre une amplitude soyeuse, avec des bulles fondantes qui tapissent le palais. Le fruit se livre avec intensité, tout comme au nez. Taillé pour la gastronomie, le vin allie fraîcheur et charnu.

Servi à une température légèrement plus élevée, le vin prend plus d'amplitude. Ce volume va entourer parfaitement la chair à grain serré, mais en même temps fondante de la canette des Dombes. Quelques gouttes de Maury se sont glissées dans la sauce comme un clin d'œil au fruité pulpeux du vin. Le timbale des sous- bois rappelle la note fumée du Champagne, les châtaignes amènent du velours et de la douceur que le vin rafraîchit dans un esprit digeste.

Champagne Duval- Leroy magnum Femme de Champagne 1996

Le Brillat Savarin et mascarpone truffé

Habillé d'une robe or blanc surmontée d'une mousse fine, le vin expose un axe minéral autour duquel l'olfactif se bâtit de nuances grillées, de touches de sous-bois sur un fond doux et suave qui évoque les infusions de plantes, avec un certain crémeux tout en finesse. Le nez inspire un caractère mur et en même temps frais. La bouche suit dans le même esprit-rencontre inédite de maturité et dynamisme à la fois. Avec ses bulles fondues et parlantes, le palais exprime des notes de cédrat confit jusqu'aux amers nobles, centrés sur un support sapide se prolongeant tout en longueur. La retro-olfaction entre en résonance avec le nez par des subtils arômes de champignon frais.

Le Brillat Savarin, ce triple crème sensuel, s'enrichit d'un cœur de mascarpone truffé. Les accents de sous-bois et de champignons frais du vin accompagnent à merveille l'aromatique que donne la croûte fleurie du fromage et le terreux du diamant noir. L'onde tonique que propose ce Champagne dans un grand millésime, à la fois mur et frais, dynamise l'ensemble. Les deux entités de l'accord on suffisamment de longueur pour se côtoyer dans une finale persistante, ou le crémeux s'équilibre par les jolis amers.

Nous avons finit avec le **Champagne Duval- Leroy Cuvée Douceur de Champagne** et *La poire, mise en scène sur son arbre*. Le vin nous a plongé dans un univers gourmand aux arômes de poire au sirop, infusion de tilleul et frangipane. Sa bouche riche et juteuse à la fois supporte ce dessert complexe composé d'un arbre avec des petites poires enrobés de sucré tiré, d'une tarte moelleuse aux poires et d'un crémeux surmonté d'un sorbet à la poire. Tous les éléments s'y retrouvent : la poire comme fil conducteur dans l'esprit aromatique, le craquant du sucre tiré concordant avec la notion de bulle, la petite verrine douce et ouatée et la texture crémeuse du vin, le sorbet rafraîchissant, au toucher granuleux comme si on croquait dans une poire et la trame fraîche du vin qui anime l'ensemble. Délicieux !

Julia Scavo