

# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM













SOMMELLERIE Valeria GAMPER Meilleur Sommelier des Amériques



WINE TOUR Julie DUPOUY visite dans le bordelais

# MAISON VIGNERONNE CHAMPAGNE LOMBARD Cramant Grand Cru Lieu-dit « Les Bauves » L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## DÉCOUVREZ L'ACADÉMIE DES VINS ANCIENS!

L'Académie des Vins Anciens (A.V.A) s'adresse aux passionnés de vins et propose un voyage dans le temps unique: déguster des vins d'un âge avancé, parfois plus de 100 ans, autour d'un dîner entre amateurs.

Elle a été créée par François Audouze et a lieu à Paris en moyenne deux fois par an. Grand collectionneur, c'est lors d'une discussion avec un autre passionné au sujet d'une bouteille (un Château Haut-Brion 1949) qu'il n'ouvrirait pas, faute de trouver quelqu'un avec qui la boire, que François Audouze décida de créer l'A.V.A. en 2004.

Le principe est simple : chaque académicien propose d'apporter un ou des vins anciens qui doivent être validés. S'il vient sans vin, il paiera une cotisation différente. Un rendez-vous est ensuite fixé dans un restaurant. Tout le monde se retrouve autour de tables dressées avec une liste de vins hors normes.

Sur cette 35<sup>ème</sup> édition, 3 tables pour 43 vins. Des élèves de HEC et ENS étaient présents. Des vins exceptionnels figuraient à chaque table, comme 3 Grands Echézeaux DRC 1974, un Meursault 1895, Ausone 1962, Latour 1941, Château Margaux 1914... tout comme des vins algériens des années 40 qui n'avaient pas à rougir d'une telle confrontation!

L'objectif de l'A.V.A c'est de partager la magie du vin, au-delà du temps, et d'aller dans le sens du vin. Certains peuvent ne pas être parfaits, mais ils sont vivants et vibrants de témoignages : celui du temps passé et celui des hommes. Elle offre certainement la manière la plus accessible de goûter à des vins extraordinaires.

Texte et photo : Xavier Lacombe

The Academie des Vins Anciens || The Académie des Vins Anciens (A.V.A.) is for wine lovers and offers a unique journey through time: tasting advanced wines, sometimes more than 100 years old, over a dinner among

The event was created by François Audouze and takes place in Paris on average twice a year. François Audouze is a wine collector and decided to create the A.V.A. in 2004 following a discussion with another wine lover about a certain wine (a 1949 Château Haut-Brion). He would not open the bottle as he could not find anyone

The idea is simple: each academician brings one or more old wines that must be validated. If they do not bring a wine, they will pay a different fee. Then a meeting is arranged in a restaurant. Everyone meets around tables set up with a list of unusual wines.

This 35th edition included 3 tables for 43 wines. Students from HEC and ENS were present. Exceptional wines were present at each table, such as 3 Grands Echézeaux DRC 1974, a Meursault 1895, Ausone 1962, Latour 1941, Château Margaux 1914... as well as Algerian wines from the 1940's which was quite worthy of such

The A.V.A.'s objective is to share the magic of wine, beyond time, and to be inspired by the wine. Some of them may not be perfect, but they are living and vibrant testimonies: that of the past time and that of men. It offers the most accessible way to taste extraordinary wines.

**EN SAVOIR ⊕** → WWW.ACADEMIEDESVINSANCIENS.COM



# WINE NEXPO



# - ACCORDS METS ET VINS -

## **Avec Philippe Mille**

chef au Domaine Les Crayères



### **Champagne Lombard**

Lieu-dit « Les Bauves » - Cramant Grand Cru



#### **ACCORD SELON LE CHEF PHILIPPE MILLE**

Chef des cuisines, Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France et « Grand Chef Relais et Châteaux », entre autres, propose avec la cuvée Champagne Lombard lieu-dit « Les Bauves » Cramant Grand Cru, un plat monochrome pour une cuvée 100 % chardonnay :

couteaux de plongé et chardonnay, choux-fleurs fumés aux sarments de vigne, craie de noisette et bulles de champagne.

Food and wine pairing with Chef Philippe Mille at Domaine Les Crayères & Champagne Lombard lieu-dit "Les Bauves" Cramant Grand Cru

#### Wine pairing according to the chef Philippe Mille

Chef Philippe Mille has been awarded the title of "Meilleur Ouvrier de France" and "Grand Chef Relais et Châteaux", among others. He proposes a single colour dish for a 100% chardonnay champagne with the Lombard lieu-dit "Les Bauves" Cramant Grand Cru: razor clam de plongé and chardonnay, smoked cauliflower with vine shoots, hazelnut and champagne bubbles.

#### **RECETTE POUR 4 PERSONNES**

#### Le bouillon de chou-fleur

- 1 pièce de chou-fleur
- 1 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 10 grains de poivre Voatsiperifery
- 1 I d'eau de mer micro filtrée

#### Les bulles de Chardonnay

- 25 cl de champagne Blanc de Blancs
- 2 g d'agar agar
- 25 cl d'huile pépin de raisin

#### La mousseline de chou-fleur

- 1 botte d'oignon nouveau
- 1 chou-fleur
- 75 cl de bouillon de feuille
- 1 cl d'huile d'olive
- 4 cl de crème

#### Les couteaux

- 4 kg de couteau
- 2l d'eau de mer micro filtrée
- QS poivre Voatsiperifery
- QS fleur de sel

#### La craie de noisette iodée

- 20 a de noisette
- 1 dl d'huile de pépin de raisin
- 10 g de Maltose
- QS poivre iodé des Côtes

#### Les sommités de chou-fleur

- 1 chou-fleur
- 1/2 botte de ciboulette
- 20 q de beurre
- 1dl de champagne Blanc de Blancs
- 4 feuilles d'huître
- 1 citron jaune

#### Le bouillon de chou-fleur

Émincer les feuilles du chou-fleur, les sauter à l'huile d'olive avec la gousse d'ail écrasée et les graines de poivre Voatsiperifery. Mouiller avec l'eau de mer et cuire 20 min à frémissement, filtrer et réduire de moitié.

#### Les bulles de Chardonnay

Chauffer la moitié du champagne Blanc de blancs avec l'agar agar. Porter à ébullition, ajouter le restant de champagne puis verser en goutte à goutte dans l'huile afin de former de fines bulles avant d'égoutter.

#### La mousseline de chou-fleur

Émincer les oignons, suer avec l'huile d'olive, ajouter le chou-fleur taillé en morceaux de 3 cm de côté et suer de nouveaux. Mouiller avec le bouillon de feuille et cuire à petite ébullition pendant 25 min. Égoutter, mixer avec la crème, passer au tamis fin et rectifier l'assaisonnement. Disposer cette purée dans le fumoir pendant 20 min avec les sarments de vigne. Verser cette mousseline dans un siphon, ajouter deux cartouches de gaz, puis maintenir au chaud.

#### Les couteaux

144

Dégorger les couteaux pendant 2 h dans l'eau de mer. Ouvrir les couteaux à l'aide d'une lame, réserver les deux coquilles, la tête et le pied pour la suite de la recette. Saisir la chair des couteaux rapidement sur le grill très chaud, les couper en troncons de 2 cm de long et poivrer généreusement.

#### La craie de noisette iodée

Torréfier les noisettes au four, avec la moitié des coquilles de couteaux concassées ainsi que les têtes et les pieds, à 180°C pendant 5 min. Les dispo-

ser dans une casserole, couvrir d'huile de pépin de raisin et infuser à 60°C pendant 12 h. Filtrer, mélanger cette huile avec le Maltose et assaisonner cette craie de poivre iodé des Côtes.

#### Les sommités de chou-fleur

Couper les feuilles d'huître en rectangle de 0,5 cm sur 1 cm et ciseler grossièrement la ciboulette. Tailler le chou-fleur en petites sommités et les cuire croquants avec une noisette de beurre dans une casserole. Déglacer au dernier moment avec le champagne 100 % chardonnay, ajouter les morceaux de feuilles d'huître, la ciboulette ciselée et les zestes de citron jaune.

#### Le dressage

Disposer dans une demi-coquille, la moitié des couteaux saisis à la plancha. Parsemer de «craie» et d'éclats de noisette puis disperser les bulles de chardonnay. Râper le chou-fleur cru par-dessus et zester de citron. Poser cette coquille garnie sur son bloc de craie. Dans le fond d'une assiette creuse verser les sommités de chou, ajouter

le restant des couteaux, les salicornes, et recouvrir d'espuma de purée. Disposer les copeaux de chou-fleur dessus, assaisonner de fleur de sel et de poivre iodé des Côtes.

#### Commentaires de Jean Martin. chef sommelier au Domaine Les Crayères

« A la dégustation ce Blanc de Blancs isolé d'un terroir unique du village Grand Cru de Cramant est doté d'une grande fraîcheur saline enveloppée par un voile gourmand au fumé délicat qui sauront associer l'iode du couteaux de plongé à la gourmandise du crémeux de chouxfleurs fumés au sarments de vignes. »

#### **RECIPE FOR 4 PEOPLE**

#### Cauliflower broth

- 1 piece of cauliflower
- 1cl olive oil
- 1 clove of garlic
- 10 peppercorns Voatsiperifery
- 11 of micro filtered sea water

#### The Chardonnay bubbles

- 25cl of Blanc de Blancs champagne
- 2g agar agar
- 25cl grape seed oil

#### The cauliflower mousseline

- 1 bunch of spring onions
- 1 cauliflower
- 75cl leaf broth
- 1cl olive oil
- 4cl of cream

#### Razor clam

- 4kg of razor clam
  - 21 micro filtered sea water • QS Voatsiperifery pepper
  - QS salt flower

#### **Iodised hazelnut chalk**

- 20g of hazelnut
- 1dl grape seed oil
- 10g of maltose
- QS iodised coastline pepper

#### **Cauliflower heads**

- 1 cauliflower
- 1/2 bunch of chives
- 20g of butter
- 1dl of Blanc de Blancs champagne
- 4 oyster leaves
- 1 lemon

#### Cauliflower broth

Slice the cauliflower leaves and fry them in olive oil with the crushed garlic clove and Voatsiperifery pepper seeds. Add the sea water and let cook for 20 minutes at a low temperature, filter and reduce by half.

#### The Chardonnay bubbles

Heat half of the Blanc de blancs champagne with the agar agar. Bring to the boil, add the rest of the champagne then pour drop by drop into the oil to form fine bubbles before draining.

#### The cauliflower mousseline

Chop the onions, sweat with the olive oil, add the cauliflower sliced into 3 cm pieces and sweat again. Add the leaf broth and cook at a low boil for 25 minutes. Drain, blend with the cream, pass through a fine sieve and adjust the seasoning. Put this mixture in the smoker for 20 minutes with the vine shoots. Pour the mousseline into a siphon, add two cartridges of gas and keep warm.

#### The razor clam

Leave to sweat the razor clam in sea water during 2 hours. Open the razor clam with a blade, reserve the two shells, the head and the foot for the rest of the recipe. Quickly sear the razor clam meat on a very hot grill, cut into 2 cm long pieces and generously add pepper.

#### Iodized hazelnut chalk

Roast the hazelnuts in the oven with half the crushed razor clam shells and the heads and feet at 180°C for 5 minutes. Place them in a pan, cover with grape seed oil and infuse at 60°C for 12 hours. Filter and mix this oil with the Maltose and add some iodized Coastal pepper to the chalk.

#### Cauliflower heads

Cut the oyster leaves into 0.5 cm x 1 cm rectangles and chop the chives coarsely. Cut the cauliflower into small pieces and cook them in a saucepan with a knob of butter. Leave to sweat at the last moment with the 100% Chardonnay champagne, add the pieces of oyster leaf, the chopped chives and the lemon zest.

#### Jean Martin, head sommelier at Domaine Les Crayères, comments

"On tasting, this Blanc de Blancs, isolated from a unique terroir in the Grand Cru village of Cramant, is endowed with a great saline freshness enveloped by a deliciously smoky veil that will combine the saltiness of the plunge razor clam with the creamy flavour of the cauliflower smoked with vine shoots".

#### Presentation

Arrange in half a shell, half of the plancha-seared razor clams. Sprinkle with chalk and hazelnut chips, then scatter the chardonnay bubbles. Grate the raw cauliflower on top and zest with lemon. Place this garnished shell on its chalk block. Arrange the cauliflower on the bottom of a soup plate, add the remaining razor clams, the salt corns and cover with the espuma purée. Arrange the cauliflower shavings on top and season with fleur de sel and Côtes iodine pepper.



SommelierS INTERNATIONAL