

NOUVEL ARRIVAGE - Page 96
Blanc de Blancs grand cru
Réserve fruit
de SOUSA

RECEVOIR À LA MADAMEN

VOICI D'EXCELLENTE SUGGESTIONS POUR QUE VOTRE RÉVEILLON
SOIT AUSSI DÉLICIEUX... QUE DANS UN PHOTOMONTAGE

RECETTES : DOMINIQUE PÉROU • ACCORDS : ISABELLE DE GARNIER • TEXTES : JUDITH LARIVÉ

LES SIXTIES

L'époque de *Goldor* m'a demandé de vous parler
d'un voyage de Noël à la façon des années 1960, j'en ai
eu trois que d'inspiration je vous en révélerai une à
la fois. Je repense particulièrement cette époque. Je crois
avoir écrit pour vous? À l'heure des événements de votre réveillon
je ne me souviens pas, mais si j'ai passé pour faire ma
part du passage gastronomique québécois. Il y a, d'abord
les traditions, une grande attention portée à la saveur
des plats. C'est mon leitmotiv. Rappeler des goûts de
jeunesse par le fait même des traditions - d'abord l'importance
des fêtes de Noël, Noël, et les souvenirs de la
vieillesse, le rétro et de ma grand-mère sont présents dans
ce repas. C'est dans cet esprit que nous avons préparé
notre menu. Ce rétro-horizon à la fois Angélique
et parvenu de la tradition culinaire française,
nous a permis de nous souvenir de la cuisine qui
nous a fait connaître et aimer. Bien meilleur que
nous, pour qu'il soit meilleur!

RECETTES ET PHOTOMONTAGE DE DOMINIQUE PÉROU. ACCORDS À ISABELLE DE GARNIER.

ACCORDER EN UNE BOUCHEE

Il s'agit de recevoir en utilisant le français « canajés ». L'ambiance
 festive grâce au fait de papillonner d'un plateau à l'autre,
arriver à la table, à ce je-ne-sais-quoi qui rend les plats délicieux.
L'attachante attention de tous-à-la-fois. C'est par Johnny St-Pierre
que j'ai découvert dans mes « Soirs d'été » à la fois mes grands
parents, toute la famille participait à l'élaboration de la magnifique
table des régalis en utilisant chacun sa spécialité. Au moment de
passer à table, grand-père, d'abord, fermement quelques bouillottes de
Baby Duck après les plats, en promouvant la traditionnelle félicité.

Mon grand-père avait un bon instinct, car si vous ne souhaitez
pas vous casser le cou avec le choix des vins, sachez que les
maisons et les champagne s'accordent avec un grand vin blanc
de crupin. Par ailleurs, si vous désirez ajouter un peu de plaisir
aux dégustations - c'est le temps des Fêtes après tout - un vin
cristallin d'une bouillotte de bulles, d'un vin blanc et d'un rouge
vous offriront tout ce qu'il faut pour accompagner toute
l'année. Amusez-vous à offrir de la nourriture et vous pour
vous accorder pendant l'été à venir? Voici quelques plats qui
font de vous le pro de la soirée.

ISABELLE DE GARNIER, DOMINIQUE PÉROU



PHOTOGRAPHIE: JUDITH LARIVÉ. DÉCORATION: DOMINIQUE PÉROU

Spécial réveillon

DES FÊTES VINTAGE

UNE TABLEE FESTIVE, UNE COMPOSITION DE BOUCHÉES HÉTÉROCLITES TOUT DROIT SORTIES DES SIXTIÈMES: UN DÉFI DE TAILLE CÔTÉ VIN. NOS SUGGESTIONS:

Un savigny exemplaire

Le Domaine Simon Bize - La référence entre les appellations savigny - est reconnu pour la finesse de ses vins. Patrick Bize, responsable du domaine après trois générations de Simon, offre ici une cuvée aux arômes délicats de beaux fruits rouges, enveloppés de généreuses notes florales, avec une belle fraîcheur sur la grotte et la finale. Un court passage en carafe accentuera les tons de ce vin qui accompagnera bien le foie gras !



FRANCE  2014
Les Bourgeois 2014, savigny-lès-beaune a.o.c., Simon Bize & Fils
62,26 \$, 1100 (33) 77 750 000
12% alc/vol
NOMBRE DE BOUTEILLES: 1500

Un pionnier de l'Orégon

Établi en 1974, ce domaine pionnier de la viticulture en Orégon joue depuis toujours d'une reconnaissance exemplaire. Vint le goût et travaillant en finesse, il est inspiré par la tradition californienne et profite de vents de plein nord à maturité, fines pour la plume du très apprécié clone de Pomard. Le profil offre tradition et modernité, avec un beau fruit mûr et des notes d'épices douces, mais avec la fraîcheur et le côté siges attendus.



ÉTATS-UNIS  2014
Pinot Noir 2009, Willamette-valley a.o.c., Elk Cove Vineyards
27,80 \$, 1100 (1) 27 790 000
13,5% alc/vol
NOMBRE DE BOUTEILLES: 1500

Typique du millésime 2010

Gilles de Courcal est responsable de ce domaine, parmi les plus anciens de Bourgogne, qui appartient depuis un des années 1900 à la célèbre Maison de Champagne Bollinger. Spécialisé auprès de vignes consacrées, ce chardonnay s'est élevé 14 fois en fût de chêne français. Ses arômes (note d'orange, roselle, pêche et citron) sont soutenus par une grande acidité, typique du millésime 2010.



FRANCE  2010
Bosion de l'Oratoire 2010, meursault a.o.c., Chanson Père & Fils
24,26 \$, 1100 (33) 77 750 000
12,5% alc/vol
NOMBRE DE BOUTEILLES: 1500

Un quatre sur quatre original

Propriété de groupe champagne Bollinger depuis 1975, ce domaine bien connu de la Loire produit un crémant dont le vin est inspiré d'une gamme de vin français. Il fait aussi référence à quatre cépages et à quatre cépages différents (chardonnay, chardonnay, pinot noir, blanc de noir). Cette cuvée est une cuvée d'origine, elle associe une maîtrise d'artisan rappelant le cru. L'ensemble est la valeur dans un crémant de la Loire.

FRANCE  2006
Quatrième extra brut 2006, crémant-de-loire a.o.c., Langlois-Château
20,60 \$, 1170 (33) 77 750 000
12,5% alc/vol
NOMBRE DE BOUTEILLES: 1500



Un grand cru élégant et festif


Le cru de Soua est fréquemment cité parmi les meilleurs en cette région de la Champagne. Il présente ici un blanc de blancs (avec 100% chardonnay) entièrement issu de grands crus de la prestigieuse côte des blancs. Ses arômes subtils associés de note d'orange et d'orange (note de pêche, note de pomme et de banane) ont une finale élégante. Parfait pour commencer une soirée festive !

FRANCE  2014
Blanc de blancs grand cru Réserve brut, champagne a.o.c., De Sousa
62,88 \$, 1170 (33) 77 750 000
12% alc/vol
NOMBRE DE BOUTEILLES: 1500






Hum... Peut-être qu'un verre lui ferait du bien.



J'apporterai la liste des bouffées à la SAQ, les conseillers vont nous aider. En fin de soirée, on servira cognacs et armagnacs. Avec ma robe et ton Brylcreem, ça va être mémorable !



Ma chérie, quoi de mieux que du champagne pour discuter du rébellion et arriver à une solution ? Celui-ci est nouveau à la SAQ, et si tu aimes, on le servira avant la dînée.