

Vendredi, 5 avril 2013

# CHARMANTE DÉGUSTATION DE PUR CHABLIS



Photos : Jimmy Hammelin

**Il y a quelques jours il y a eu un événement remarqué sur la scène montréalaise.**



**Roger Huet - LaMetropole.com**

[Share on facebook](#)[Share on twitter](#)[Share on email](#)

C'était une dégustation de Chablis au Restaurant Laloux organisée par le Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne, représenté par Mme Françoise Roure, la Commission Chablis avec la présence de son président Jean François Bordet et un de ses membres Christian Moreau, et la Sopexa, avec la présence de Mmes. Johanna Raynaud et Maeva Leblanc. Tous les vins qui ont été présentés pendant la soirée sont disponibles au Québec. La tempête faisait rage comme jamais cet hiver à Montréal, mais aucun invité ne manquait, grâce aux bons soins de la Sopexa.

Un cocktail de bienvenue avec des mises en bouche précédait le banquet. On nous a proposé le Chablis 2011 du Domaine Séguiot-Bordet (SAQ 21,20\$ Mosaiq inc.). Ce domaine a été fondé en 1591 et est toujours propriété de la même famille. Ce vin a été suivi d'un Chablis Premier Cru Vaillons 2010 du Domaine Christian Moreau, (Importation privée, 21,20\$ Authentic Vins et Spiritueux).



*cocktail très animé.*

Un

Au cours du banquet, deux sommelières Étheliya Hannova et Sarah Deguire et deux sommeliers, James Graham Simpkins et Samuel Chevalier Savaria, tous très respectés à Montréal étaient mis à l'épreuve autour d'un menu préparé par le chef Jonathan Lapierre-Réhayem pour proposer les meilleurs accords mets-Chablis. Au premier service on nous a servi des pétoncles princesse, gel d'argousier, huile de persil, brunoise de céleri et thym citronné.

Etheliya a proposé le Chablis 2011 Domaine Jean-Paul et Benoît Droin (Importation privée. 24,20\$ Vini-Vins).

Sarah a proposé le Chablis Tête d'Or 2010 du domaine Billaud-Simon (SAQ 26,20\$ Le Maître de Chai).

James a proposé le Chablis 2011, Dom. Billaud-Simon (SAQ 22,05\$ Les Vins Alain Bélanger), et Samuel a proposé le **Chablis 2010, Château de Bérú** (Importation Privée 32,50\$ La QV).

**JF Bordet et C. Monreau de Commission Chablis avec les sommeliers gagants S Chevalier et J Graham.**

Au deuxième service on nous apporta une dorade de la Nouvelle-Écosse, curry à la berce laineuse, lait d'amande moussant, poireaux et chou-fleur.

Etheliya a proposé le Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2008 de Corinne et Jean-Pierre Grossot (SAQ 31,50\$ Vinéalisis).



Sarah a proposé le Chablis Premier Cru Vaugiraut 2003 Domaine Oudin (Importation Privée 31,26\$ Plan Vin).  
James a proposé le Chablis Grand Cru Valmur 2010 Dom. Jean-Marc Brocard (SAQ 71,00\$ LCC. Vins et Spiritueux).  
Samuel a proposé le Chablis Premier Cru Chapelot 2008 Dom. François Raveneau (Importation Privée 52,00\$ Réserve et Sélection).



***Jean-François Bordet et Christian Moreau de Commission Chablis.***

Au troisième service on nous a servi râble et cuisse confite de lapin des Bois-Francs, racines de persil, purée de courge musquée, jus aux morilles et crème fraîche.

Etheliya a proposé le Chablis Grand Cru Vaudésir 2009 Dom. Billaud-Simon (SAQ 77,00\$ Le Maître de Chai).

Sarah a proposé le Chablis Grand Cru Blanchot 2009 Maison Verget (SAQ 72,00\$ La Céleste Levure).

James a proposé le Chablis Premier Cru Montmains 2009 Dom. Duplessis (Importation privée 31,00\$ Vinnovation inc).

Samuel a proposé finalement le Chablis Premier Cru Montmains 2010 Dom. Pattes Loup (Importation privée 38,00\$ Œnopole).

Au dessert nous avons dégusté un Bavarois au chocolat Otucan poire pochée, pralin et sorbet de poire. Sans suggestion de vin.

Il y a eu un vote électronique et les résultats étaient très partagés. D'abord parce que le menu a été concocté pour le vin de Chablis, et que les vins servis avec chaque mets étaient tous excellents. Le vrai gagnant de cette dégustation était le Vin de Chablis. Les dégustateurs nous avons eu la chance d'apprécier en une seule soirée 14 vins remarquables et de les associer aux excellents mets proposés. Félicitations aux quatre sommeliers pour leur travail impeccable!

Cette dégustation de Pur Chablis restera dans notre mémoire comme la plus charmante de la saison.

Source : [LaMetropole.com](http://LaMetropole.com)