



COMPTE-RENDU

Entrée/Vins – cours 1

Samedi le 07 septembre 2013 à 12h

Commentaires généraux :

Les entrées peuvent être servies les unes après les autres. Une chambre froide doit être disponible afin de conserver la fraîcheur et la texture du foie gras.

Il faut retirer les câpres du saumon, et séparer le saumon avec et sans crème afin de faciliter la dégustation des deux vins. Le nombre d'huîtres devrait être augmenté au minimum à 4 afin de faciliter le test des 4 vins blancs secs. Les huîtres doivent être ouvertes par le traiteur et le foie gras accompagné de fleur de sel (un petit pot pourrait accompagner les assiettes).

Il faut améliorer le service afin d'éviter que certains participants se retrouve avec des vins ayant 1 ou 2 degrés de trop.

Entrée 1 :

Saumon fumé présenté sur une mousse de fromage neutre aux fines herbes. L'ensemble est disposé sur une tranche de carambole.

Le Sancerre s'est marié à merveille tant avec le saumon seul qu'accompagné de la crème aux fines herbes et la carambole. Le vin relevait le plat et allégeait le palais, tout en prolongeant le goût en bouche. **L'accord était parfait.**

Le Pouilly-Fumé s'accordait moins bien avec la crème car il était un peu moins acidulé et frais en bouche. L'accord était possible mais non parfait. Au contraire, l'accord avec le saumon fumé seul était parfait. Les notes d'agrumes du Pouilly-fumé plus marquées (comparé au Sancerre) accompagnaient à merveille le plat. Nous avons dans ce cas **un accord parfait.**

Les deux vins ont permis de bien différencier un accord parfait, d'un accord possible. *À noter, que 3 personnes sur 16 ont préféré le Pouilly-Fumé avec le saumon/crème.*

Entrée 2 :

Huîtres non grasses accompagnées d'une vinaigrette discrète légèrement pimentée.

Tout d'abord, la vinaigrette était très bien équilibrée : ni trop pimentée, ni trop vinaigrée.

Le Chablis était à son maximum, un nez légèrement minéral avec des notes de pomme verte ou citron selon les participants. En bouche, il possédait une excellente longueur avec une finale iodée équilibrée. **L'accord était parfait** avec une huître nature car il prolongeait le goût du met. Le Crozes-Hermitage était, quant-à-lui, un peu plus rond ce qui rendait l'accord avec l'huître moins bon mais très possible. Au final, il était un peu moins sec ce qui effaçait légèrement l'huître sans la faire oublier. Je pense qu'avec des huîtres plus grasses l'accord aurait été parfait.

L'huître accompagnée de la vinaigrette était en accord parfait avec le Crozes-Hermitage, tandis que le Chablis ne s'accordait plus vraiment. La vinaigrette prenait légèrement le dessus sur le Chablis qui en ressortait affaibli.



Entrée 3 :

Foie gras au torchon accompagné de fleur de sel et d'un confit d'oignons

Le Haut-Médoc était trop léger pour s'accorder avec le foie gras au torchon. Un essai avait été fait avec du foie gras poêlé et l'accord était mieux, sans être parfait. Le foie gras mi-cuit faisait ressortir une certaine amertume qui n'était pas présente dans le vin seul. **L'accord était manqué** et demande à être ajusté avec un vin plus jeune (Pessac-Léognan, Pomerol ou Saint-Émilion) non tannique comme vous l'aviez suggéré.

L'accord entre le Sainte-Croix-du-Mont était parfait. Néanmoins, il demanderait à vieillir quelques années de plus afin d'en réduire le taux de sucre ou bien être échangé avec un vin ayant un peu moins de sucre résiduel. Cela donnerait un accord encore meilleur. L'association du foie gras avec la fleur de sel et le confit d'oignons améliorerait vraiment l'accord : le sel rehaussait le foie gras et le confit préparait le palais au moelleux.