QUEL VIN DE L'YONNE BOIRE....

... pour votre repas d'affaires

FABIEN ESPANA
© Jérémie Fulleringer

Le spécialiste des vins et directeur du Fil du zinc à Chablis vient de vendre le restaurant où il était associé avec le chef Ryo Nagahama et se lance, avec deux associés japonais à Chablis, dans un nouveau concept de cave, bar à vins-tapas gastronomiques, Chablis Wine Not, au cœur de la ville.

« UN GRAND CRU LES CLOS 2015 DE JEAN MOREAU »

« Pour un repas d'affaires, avec un client important, il faut un grand cru, explique-t-il. J'ai choisi un grand cru les clos 2015 de Jean Moreau. On y trouve la minéralité des Clos, le côté très calcaire, en même temps qu'un côté ouvert et gourmand. C'est une année où il a fait chaud, mais qui n'a pas été caniculaire. Il a un beau nez sur les agrumes et fleurs blanches, une belle amplitude. On peut le boire en apéritif, en entrée, avec des huîtres ou des coquillages, comme la saint-jacques. Début décembre, on trouve des champignons, ou la truffe. C'est excellent. Je recommande aussi ».

... pour un Noël en famille

JEAN CANTAVELLA
© Marion Boisjot

« UN PREMIER CRU BEAUROY DE PIERRE-LOUIS BERSAN À NOËL »

Formateur en sommellerie au CIFA de l'Yonne à Auxerre, Jean Cantavella suggère un vin pour Noël.

« Dans l'esprit d'un repas de Noël en famille, je vous invite humblement à découvrir un chablis premier cru beauroy 2018 de Pierre-Louis et Jean-François Bersan, dit-il. Quel bonheur en effet d'entamer un repas de fête avec ce vin empli de fraîcheur grâce à ses parfums de fleurs blanches et ses notes d'agrumes... Et si j'évoque un début de repas, ou une soirée fruits de mer, c'est pour mieux accompagner ce vin avec quelques belles huîtres marennes Oléron, fines de claire. »

« La minéralité de ce premier cru nous invite à poursuive le mariage des saveurs avec un appétissant filet de sandre nappé d'une sauce au beurre blanc citron vert... Et pourquoi ne pas poursuivre avec un fromage de chèvre affiné de la colline éternelle, le vézelay ? Enfin, les arômes d'agrumes et mes origines me poussent à proposer un fiadone aux clémentines corses, le gâteau corse au brocciu « frais » AOC. »

Un vin qui peut donc accompagner tout votre repas....

... pour surprendre un amateur éclairé

SERGE GOULAÏEFF
© Marion Boisjot

« UN CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS 2006, SURPRENANT PAR SA FRAÎCHEUR »

Professeur de sommellerie au lycée hôtelier Vauban, meilleur ouvrier de France, Serge Goulaïeff propose, pour accompagner vos ragoûts d'écrevisses et poissons méditerranéens, un vin qui peut surprendre aussi bien les dégustateurs aguerris, amateurs éclairés, que les novices. Sa fraîcheur domine en effet malgré son âge.

« Dans un monde où tout va vite, dit-il, arrêtons-nous pour goûter un vin de chablis qui a pris le temps de vieillir et qui peut surprendre aussi bien les dégustateurs aguerris que les novices, par sa fraîcheur malgré son âge. Ce chablis, un premier cru vaillons 2006 de Daniel-Étienne Defaix à Milly, a été vinifié dans la tradition de cette maison, avec un bâtonnage de 18 à 24 mois, avant d'être élevé durant de nombreuses années. Contrairement à de nombreux chablis – il a 14 ans – il arrive à son apogée. Produit sur les vignes historiques des seigneurs de Noyers, il offre une robe or, un nez complexe d'agrumes beurrés, de miel et de citron confit, et une attaque généreuse pleine de fruits mûrs articulée autour d'une sensation minérale vibrante. Sa longueur en bouche est exceptionnelle et finit sur des notes poivrées et suaves. Un vin d'une incroyable gourmandise. »