

## Déjeuner classe au Klassz

Par [JFB](#) le lun 21/04/2008 - 12:25

La semaine dernière, j'ai déjeuné avec l'expert en vin de LVMH. Xavier, d'origine espagnole, nous a dévoilé les secrets de fabrication du champagne Veuve Clicquot et du Krug, mais nous avons aussi goûté des vins argentins lors d'un délicieux déjeuner au restaurant Klassz.

/\*-->\*/

La semaine dernière, j'ai déjeuné avec l'expert en vin de LVMH. Xavier, d'origine espagnole, nous a dévoilé les secrets de fabrication du champagne Veuve Clicquot et du Krug, mais nous avons aussi goûté des vins argentins lors d'un délicieux déjeuner au restaurant Klassz.

Pendant son court séjour, malgré un programme bien chargé, et grâce à Bortársaság, nous avons passé quelques heures avec lui. Après quelques mots d'introduction, nous avons vite attaqué les choses sérieuses, en commençant par un Veuve Clicquot brut carte jaune. Le champagne Veuve Clicquot doit son nom à Madame Veuve Clicquot, qui venait d'une famille aisée, et qui déclara: „Une seule qualité, la toute première”.

Après un petit cours de sommellerie pendant lequel Xavier nous a expliqué comment servir et ouvrir le champagne correctement, nous avons enfin bu un peu de ce champagne dominé par le pinot noir, qui lui apporte force, sève et générosité. Un tiers de chardonnay lui donne fraîcheur, légèreté et finesse. Un champagne parfait pour l'apéritif.

Après le brut, il a ouvert un Veuve Clicquot rosé, qui, avec sa couleur rose foncé, est très attirant. Le nez est marqué par les fruits rouges, mais évolue vers les notes de brioche. On apprend que ce rosé est élaboré en ajoutant du vin rouge au blanc (pratique uniquement autorisée pour le champagne). Selon Xavier, de cette méthode résulte un meilleur rosé que le rosé saigné, qui est élaboré uniquement à base des raisins rouges, qu'on laisse cuver avec leur peau pendant un temps limité

pour lui donner seulement la coloration désirée. Parallèlement, cette dernière méthode ne permet pas aux raisins de s'exprimer au maximum, car pendant la courte macération, les arômes ne peuvent pas sortir complètement, alors qu'un rosé, qui est fait à base de vin blanc et rouge, révélera un vin rouge beaucoup plus puissant et fruité. Comme dans le brut, le pinot noir est en prédominance aussi dans le rosé, qui lui offre une harmonie fruitée. Ce champagne est excellent avec des desserts aux fruits rouges.

Nous sommes d'accord avec Xavier pour dire que nous préférons des champagnes avec une prédominance pinot noir, mais bien sûr, il y a des exceptions. Par exemple, le Krug Clos du Mesnil est un monocru et monoterroir, élaboré à 100 % de chardonnay; il est l'un des meilleurs et l'un des plus chers champagnes du monde.

Mais pendant ce déjeuner, il n'y avait pas de Krug. Nous avons donc dégusté des vins argentins ! Je voudrais parler du dernier vin, qui était vraiment excellent. Le vin que nous avons goûté, le Terrazas Malbec Reserva 2005, est élaboré à base de 100 % de malbec. Le cépage malbec vient de Bordeaux, aujourd'hui c'est le cépage incontournable du Sud-Ouest. Le malbec a été introduit aussi en Argentine, où il s'exprime particulièrement bien, et donne des vins plus fins que dans le Sud-Ouest. Le terroir où on élabore ce vin se trouve dans la province de Mendoza, à 1100 mètres d'altitude dans les Andes. Vendangé à la main, ce vin est élaboré avec le plus grand soin. Il est excellent pour les longs repas, pendant lequel le vin a le temps de s'exprimer, car il a besoin de temps. Au nez, très complexe, avec des notes de fruits et avec une légère animalité, il reste longtemps en bouche, sa fraîcheur parfaite donne envie de boire toute la bouteille !

Nous aurions bien passé toute l'après-midi au Klassz, pour déchiffrer ce vin, mais Xavier devait honorer un autre rendez-vous et moi aussi. Peut-être aura-t-on une autre occasion ?...

Katalin Ujbányai

•  
Catégorie  
Agenda Culturel