



lycée hôtelier  
de Dinard  
académie  
Rennes  
Éducation  
nationale



lycée des métiers  
Hôtellerie et restauration

« Des Mots et des Images d'un Voyage extraordinaire »

En préambule...

## REMERCIEMENTS

Les voyages forment la jeunesse ! Ce dicton né de la sagesse populaire prend ici tout son sens. Oui, quel bel outil de formation vous nous avez offert ! Vous toutes et tous qui avez œuvré, à quelque niveau que ce soit, pour que notre rêve de Voyage devienne réalité, nous vous disons un grand, un immense Merci !

A la Direction de notre Lycée pour nous avoir aidé et encouragé à l'entreprendre ; au Conseil Régional de Bretagne pour avoir intégré notre projet et apporté son aide financière ; à nos chers vignerons du Val de Loire qui nous ont gratifié de leur générosité ; à vous personnalités du monde viticole Bordelais, qui nous avez reçus avec tant de gentillesse et de simplicité, et avez su vous rendre si disponibles pour nous enseigner votre immense savoir, et permis de goûter vos grands vins à qui nous rendons dans ce compte-rendu le plus vibrant hommage ; à vous du Bureau National Interprofessionnel du Cognac, pour votre leçon de goût et votre sollicitude à notre égard, mais aussi à vos artisans que nous avons rencontré et tant apprécié pour leur démarche qualitative ; à vous nos professeurs-accompagnateurs-chauffeurs émérites et attentionnés, à l'écoute de nos questionnements et si dévoués à notre bien-être, M. Stévanin et M. Naour ;

A vous particulièrement, hommes et femmes du vin attachés à nous recevoir de toute votre bienveillance, sachez que nous garderons en nous précieusement ces instants de vie vécus à vos côtés. Il n'est pas d'élève qui puisse oublier celles et ceux qui lui ont tendu la main au cours de sa formation, et permis à ce qu'il s'élève à la connaissance du monde. En nous recevant avec tant de respect et avec cette reconnaissance que vous nous avez témoigné, malgré toutes nos incertitudes et nos interrogations, en nous faisant comprendre que nous sommes vos prescripteurs en puissance, tout cela nous a particulièrement touché. Soyez certains que les messages de vos vins et la qualité de votre travail seront nos arguments de demain, lorsque nous serons au service de notre future clientèle.

*La Classe Sommellerie 2010/2011 du Lycée Hôtelier de Dinard,  
Promotion « M. Eric Beaumard »  
Dinard, Le 27 Juin 2011*

# Des Mots et des Images d'un Voyage extraordinaire

*...Vécu par les Elèves Sommeliers du Lycée Hôtelier de Dinard,*

*Promotion \* 2011 « M.Eric Beaumard »*



*En route pour le Bordelais, province phare du monde du vin et son histoire de grands crus...*

Parce qu'il faut toujours savoir pourquoi! Paul Valéry



*Sur notre route de ces vins tant convoités, l'immense et envoûtante Gironde à traverser sur le Bac un tantinet barge, parti de la Citadelle de Blaye pour nous déposer à Lamarque, Haut lieu Médocain, Château historique fortifié marquant la première « marche de Guyenne », cernée au Nord par Lesparre et au Sud par Blanquefort. Quelle fut douce cette brise légère sous un soleil ardent, caressant nos visages tournés vers l'océan lointain, où notre âme de Bretons voyageurs se reconnaissait !*

\* dite « l'Ultime » pour M. Stévanin



...**Château Mouton Rothschild, 1er Cru Classé à Pauillac**, et ses sortilèges viniques uniques qui font rêver la planète Vin toute entière! **Julien Mansion**, Sommelier émérite sur cette « butte moutonnesque » légendaire, nous accueillit avec une ferveur sympathique de bon aloi, où nos élèves se sentirent bien, et oublièrent ainsi à l'instant de la dégustation suprême la solennité de ce bel endroit, s'exprimant ainsi sans retenue. Offerts à nos sens avides de s'y plonger avec délices, **Château d'Armailhac 2009, 5ème cru classé**, récemment mis en bouteille après une éducation soignée, à la robe grenat profond, au bouquet de fruits noirs et de bois de cèdre marqué (archétype du style médocain), bouche faite de grâce et d'élégance, trame de tanins à la finesse remarquable, déjà très gourmand! **Château Mouton Rothschild 2009**, en cours d'éducation en barrique neuve, prélevé religieusement pour nous...Robe dense, profonde, d'un grenat presque noir; bouquet épanoui, complexe, intense, d'épices douces, de baies de cassis macérés, de bois de santal, délicatement toasté, à la fraîcheur minérale née de son exceptionnel terroir; Bouche ample, opulente, au volume impressionnant, tanins déjà si soyeux, denses et mûrs à souhait, au grain d'une finesse exquise, longueur et persistance infinie. Le grand art au service d'un millésime d'anthologie! Quel avenir prometteur!



Scène de table au **Château Loudenne, Cru Bourgeois** fameux à St Yzans de médoc, pour un Dîner Terroir savoureux! Un accueil des plus chaleureux par Mme Lafrayette et son époux. Une table et des chambres d'hôtes au confort seigneurial, avec une vue incroyable de beauté sur le parc du Château cotoyant la Gironde et ses ultimes croupes graveleuses qui ondulent et se confondent au regard et au loin vers les vagues du grand océan, pour venir y mourir..Vins magiques de profondeur et de chair voluptueuse sans mollesse, aux bouquets raffinés, à l'accent Médocain plein de justesse pour le **1er vin du Domaine**, rouge comme il se doit, au vin blanc d'exception contrariant nos certitudes sur son lieu de naissance incongru, au rosé fleuri comme le sourire de notre hôtesse « amphitryon de charme » et ses roses cultivées avec tant d'amour, d'un grain de fruit savoureux et plein d'une exquise rondeur...

Page 2/11

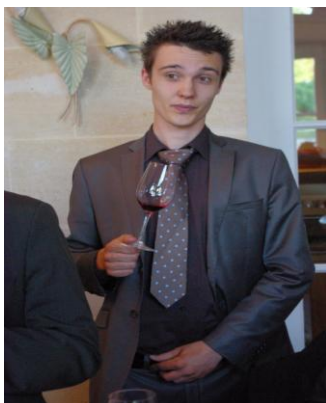




*A l'Ecole du Vin de Bordeaux, des élèves studieux et un décor voué au culte du Vin de Bordeaux et sa grandeur. Parce que son enseignement en ce lieu qui lui est entièrement dévoué, possède l'incontestable vertu de vous imprégner avec emphase de son message permanent. Histoire d'un vin qui a toujours donné le La à la terre entière. Six vins représentatifs des multiples facettes de Terroirs plus méconnus, pour que nos jeunes soient convaincus qu'il y a une vie à Bordeaux sans ses Crus les plus célèbres, devenus inaccessibles aux vrais amateurs par faute d'une spéculation mondiale exacerbée, chinoise en particulier.*



**Au Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé à Pessac-Léognan, il est un homme aux côtés d'Olivier Bernard, le propriétaire, qui a conquis les coeurs et les esprits de nos élèves Sommeliers...M. Rémy Edange, Directeur Adjoint, au propos si bien en phase avec leurs juvéniles convictions d'une nature respectée et vivante, à l'apport théorique d'une clarté absolue. Une leçon de pédagogie active. Un très grand Monsieur pour de très grands vins, qui nous ont littéralement enthousiasmés. Ici on commence par déguster les vins rouges, tant les Blancs possèdent de personnalité! **Domaine de Chevalier Rouge 2010** (encore en élevage bien sûr). Robe concentrée; Bouquet exaltant et d'une formidable complexité; Bouche monumentale, opulente sans être surpuissante, tanins à l'étoffe rare, d'une texture magnifique; Grand avenir assuré. **Domaine de Chevalier Rouge 2005**: l'archétype du grand vin de l'archipel graveleux mythique aux seize Crus fameux, qui borde la ville tentaculaire qui rêve de le dévorer! Tout y est réuni pour le plaisir d'aujourd'hui sans pourtant altérer celui de demain! Bouquet ensorcelant et accompli de petits fruits rouges confits (cerise), de notes balsamiques, de bois précieux, d'épices, à la Bouche extravertie, faite d'onctuosité et de puissance mêlées, qui brille par son « effet terroir » prodigieux de vérité. Pour reprendre notre souffle, deux jolis vins à l'esprit maison, **Domaine de la Solitude et surtout Château Lespault-Martillac**, pour lequel le Domaine nourrit de réelles ambitions, justifiées par la nature exemplaire de son terroir. Puis vint la grandeur parée de son panache Blanc...**Domaine de Chevalier Blanc 2010**. La pureté aromatique et la définition parfaite du Sauvignon blanc que vient épauler le gras du Sémillon. Alliance d'un grand terroir, à l'éducation en barrique neuve que l'ont sent à peine tant la structure du vin l'assume pleinement, et de deux cépages pour le meilleur à donner aux hommes! Concentration, fraîcheur, complexité explosive mais sans aucune outrance. Avenir sûrement grandiose. **Puis 2007** dans cette même couleur... et nos élèves comprirent pourquoi ce vin est un des meilleurs vins blancs secs du monde. Silence le Vin parle! ...purent-ils crier avant qu'ils ne rejoignent leur rêve intérieur en berçant ce vin d'anthologie à la juste minéralité fossile dans leurs bouches avides...**



**Au Château Lagrange, Troisième Cru Classé à St Julien, c'est 160 ha sur deux croupes magnifiques d'origine « Gunziennes ». Notre mémoire Lycéenne la plus ancienne vibre encore de séjours inoubliables...Jadis orchestrés par Marcel Ducasse, M. Raymond et son équipe, aujourd'hui perpétrés par M. Bruno Enard et son adjoint M. Matthieu Bordes. Château Lagrange est plus que jamais l'un des Joyaux de St-Julien. L'exigence de la qualité reine s'est renforcée par des équipements encore plus performants. On pourrait craindre que le Château n'y perde son âme d'antan! Impressionnant. Quelques chiffres qui friserait la démesure si l'on ne savait que le pouvoir de l'argent est ici au service des gens qui font Lagrange. 2 Millions d'Euros ont été réinvestis pour 700.000 Bouteilles produites, engendrant 12 Millions d'Euros de C.A. Le Chai à Barriques est l'un des plus importants au monde pour un seul domaine (Voir Photo). Mais il y a trois chais successifs de cette capacité qui comprennent en tout plus de 3000 barriques!). 500.000 Euros sont investis chaque année en fûts! Et puis cet accueil unique pour nos jeunes dans la Salle à manger particulière du Château, pour une cuisine de toutes les émotions, préparée amoureusement par nos amies cuisinières (qui pourraient faire les beaux jours de bien des Restaurants huppés), servie avec le même soin, qu'accompagnent les grands vins de Lagrange. Lisez ce florilège...**Fiefs de Lagrange et Château Lagrange 2010 en cours d'élevage. Potentiel affirmé pour être de futurs grands après qu'être bien nés. En préambule du repas, le superbe Arums de Lagrange 2004, Bordeaux Blanc du Château élaboré comme les meilleurs, au bouquet d'agrumes confits et de bourgeon de cassis, minéral, finement boisé-vanillé, à la bouche harmonieuse, ample et sphérique. A partir de cet instant, tous les vins furent dégustés à l'aveugle, pour le plus grand bonheur de nos jeunes qui affectionnent cet exercice, à partir du moment où la démarche est ludique et débarrassée de l'idée d'être jugé!. Alors Fiefs de Lagrange et Château Lagrange... 1989....En toute simplicité! « Les Fiefs » est à son apogée, et se présente sous un profil aromatique tertiaire de la plus noble évolution, et une silhouette à la structure dense et soyeuse. Très bon actuellement. Pour le 1er vin du Château dans le même millésime, il garde en lui une réserve d'énergie qui augure encore bien des plaisirs à le déguster encore plus accompli par le temps. Mais qu'il est séduisant aujourd'hui, par sa force, sa générosité, ses tanins au grain serré mais plein de finesse, son bouquet de mousse de chêne et de fruits macérés. Alors le Maître des lieux nous servit un fabuleux 1988 de Château Lagrange, beaucoup plus évolué que 1989, mais sans aucun trait d'âge trop avancé. Un bouquet de « promenade dans un sous bois interdit », sans que pour autant la bête maraudeuse ne surgisse du fourré! Sagesse des constituants de saveurs, idéalement fondus dans une structure de rêve, délicate et sensuelle...Que la campagne Médocaine était belle distinguée dans le noir de la nuit, tandis que Morphée nous prenait dans ses bras...****







**Château Guiraud, 1er Cru Classé en Sauternes, « Premier » Cru recensé en 1855 à être certifié en Culture Biologique et Biodynamique!** Fruit d'une réflexion sur le bien fondé qu'un grand vin de terroir ne peut naître que sur un sol dont la flore bactérienne est préservée (toujours ce lien entre la plante et la roche mère, via les bactéries). Philosophie amorcée dès 1986 par Hamilton Narby, confirmée plus tard par l'adhésion à l'Association SAPROS, fondée par nos amis Mireille Daret, du Cru Barréjats à Barsac et son compagnon Patrick Baudouin, héros vigneron des Coteaux du Layon à Chaudefonds, inspirateurs de nos saines convictions construites à leurs côtés, et qui avaient institué avec d'autres irréductibles (dont Alexandre de Lur Saluces du roi Yquem, Président d'Honneur), qu'un vin liquoreux ne pouvait être que fils du soleil et du brouillard, obtenu uniquement à partir de la concentration naturelle obtenue dans la baie de raisin botrytisée ou passerillée..Faisant fi de tout apport extérieur de... « soleil de l'épicier »! Et maintenant la démarche ultime en culture Biologique se trouve concrétisée à Guiraud sous la houlette de **Xavier Planty**. Réception pleine de gentillesse par **Mme Schmitt** (en photo ci-dessus), dont la grâce personifie admirablement celle de son vin, certes, mais également son discours plein de tact et de sérénité où tout est si simple pour peu que l'on prête à la nature un regard bienveillant. Dégustation dans un silence de cathédrale, de **Château Guiraud 2006** (il faut savoir que nos ouailles ont un penchant immodéré pour les grands Liqueux, depuis leur primo vaccination dans le Layon, lors de leurs vendanges vinifications!). Robe somptueuse d'un jaune d'or lumineux, au gras incomparable. Bouquet ensorcelant de fleur d'acacia, d'abricot, de miel et de cire d'abeille, au boisé vanillé de grande distinction. Classique me direz-vous, mais quand cela atteint ce stade de pureté aromatique, c'est que l'on a touché l'âme du vin en sublimant son « effet terroir ». Bouche ample, d'une chair onctueuse, au soyeux caressant voluptueusement nos muqueuses, comme gant de soie qui va de soi! Equilibre rare, où l'acidité naturelle apporte en contre point une fraîcheur d'un splendide relief, empêchant toute lourdeur. Finesse et élégance de texture, persistance où le temps ne compte plus..





*Pose au pied du Roi Yquem, chapeau bas et genoux à terre! La fièvre bat les tempes, les coeurs dansent une folle sarabande dans les poitrines, les Yeux brillent et possèdent l'éclat du Cristal!*



*Chais de vieillissement, où le vin d'or et de lumière dort trois années avant que de s'offrir aux mortels...Ci-devant 5 flacons précieux aux robes d'un autre âge et de notre temps, millésimes d'anthologie dont 1937, 1945 et 1967. Note confidentielle: j'ai eu l'immense chance de goûter 1937 en Janvier 1986, en compagnie d'Eric Beaumard, le parrain de cette promotion, et j'ai alors compris que verser de telles larmes dans un simple verre, pouvait inonder de bonheur un homme...Et qu'il y aurait à jamais un avant et un après 1937, dans nos vies de dégustateurs...*





*C'est sur les visages de nos élèves Sommeliers que l'on peut lire leur bonheur traversé à cet instant précis. Ils accèdent enfin à leur rêve! Déguster le roi des Liqueureux dans le monde: **Château d'Yquem!***

*Après avoir religieusement écouté le verbe passionné et passionnant de Anne Pérez, Chargée des Visites au Château, où tout ce qui doit être dit sur le pourquoi de ce vin prodige a été remarquablement exposé, nous pouvions nous transporter de tous nos sens exacerbés dans les secrets du divin nectar!*

**2007** nous fut proposé. C'est un grand millésime en Liqueureux! Demandez donc à nos vignerons Angevins ce qu'ils en pensent. Comme cela fut le cas souvent pendant toutes ces années, aucun ou aucune élève ne trouva la force ou l'audace de parler en son nom, et transcrire ses messages...J'eus beau rugir et vociférer avec tendresse tout en les encourageant, rien n'y fit, le silence succédant à mes imprécations. Alors, d'un commun accord avec notre hôte, nous décidâmes de discourir à bâtons rompus, à l'envi et de toute notre envie, sur ses atours splendides offerts à notre convoitise. Voici donc l'essentiel de nos propos enflammés:

-« Robe or clair, lumineuse, cristalline, au disque éclatant, au gras de texture souverain. Bouquet flamboyant, d'abricot frais, mais également de fruits exotiques, mangue, fruit de la passion; Boisé-vanillé d'une folle élégance, respectant admirablement son fruit inimitable. L'aération libère encore plus son extravagance aromatique, portée par les molécules d'alcool et de glycérol et sa formidable et noble acidité. C'est là qu'Yquem les surpasse tous. Dans cette capacité à faire porter par sa fraîcheur absolue la polyphonie unique de son spectre aromatique. Le tout dans un accent de pureté qui nous laisse pantois d'admiration. La bouche s'offre alors, comme elle s'offrirait à des Dieux revenus de tout. Avec cette constitution invraisemblable qui nous fait nous interroger sur le pourquoi d'une telle création que la nature nous propose, guidée et voulue par l'espèce humaine. C'est un ensorcellement de saveurs et de textures, faites d'onctuosité et d'un sublime soyeux, d'où se libère l'extraordinaire perspective odorante qui perdure à l'infini en effluves bouleversants. C'est la fameuse « Queue de Paon » que l'on rencontre quelques fois dans sa vie de dégustateur. C'est inoubliable, et nos yeux peuvent libérer alors quelques larmes d'émotion....Elles portent en elles le sel que ce vin magique ne possède...Et pourtant, celui-ci nous semble alors qu'il est et restera tout le sel de notre vie...présente et à venir».

**Page 7/11**





*Séquence détente au Domaine de la Barbanne, après avoir visité les trésors architecturaux de St, Emilion, et l'incontournable Maison du Vin, haut lieu de villégiature d'un soir pour nos voyages en terre Bordelaise. Piscine et Restaurant convivial compris! Ci-dessus, M. Naour, expert « es Babyfoot », entre autres grandes qualités!*



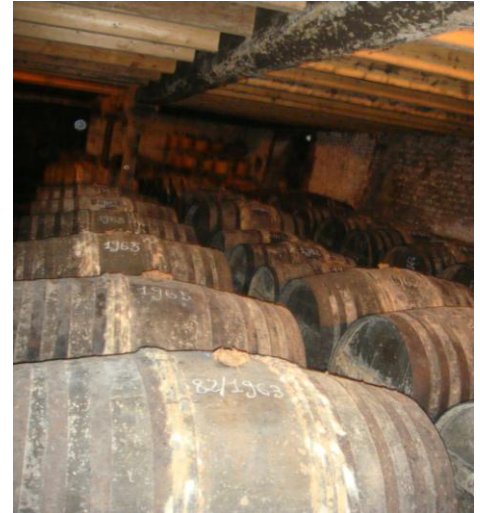
**A St Emilion**, premier paysage viticole au monde à être inscrit au patrimoine de l'humanité, depuis de nombreuses années, une bonne fée nommée **Florence Varaine** veille sur notre destinée, et a forgé bien des consciences d'élèves Sommeliers à comprendre le pourquoi de grands vins sur ce piton calcaire « à Astéries » (ou Etoiles de mer), ses côtes et ses pieds de côte céléberrimes! Son rôle est multiple au sein de la grande famille Bordelaise, et sa notoriété due à sa compétence et ses qualités humaines, en font l'une des personnalités les plus attachantes de cette belle région vinicole. Pour cette journée, comme première étape, l'idée lui vint de nous faire découvrir un Château qui possède beaucoup d'ambitions, et a les moyens de les réaliser. **Château des Laurets à Puisseguin-St-Emilion**, propriété de la **Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild**, dont le fleuron est le **Château Clarke à Listrac en Médoc**. Son fils **Benjamin de Rothschild** compte bien hisser ce vin comme référence de l'Appellation. Discours solide de **Fabrice** le responsable du Domaine, exprimant sa philosophie et celle du propriétaire. En dégustation, c'est le **millésime 2004** qui nous procura le plus d'émotion, par sa robe intense, son bouquet complexe de baies rouges et noires macérées, d'épices, au fumé de sa noble éducation boisée, sa bouche toute en rondeur et souplesse, aux tanins mûrs et fondus, tout en offrant cette fraîcheur de bouche caractéristique du millésime.



*Et l'histoire de **Château Figeac** nous fut contée avec passion et un souci de précision remarquables par **Audrey Castelnerac**... Peut-être le plus grand vin de **St Emilion** (le 82 hante encore ma mémoire, et il reste le plus grand vin que je n'ai jamais dégusté à Bordeaux dans ce millésime!). Le plus incongru avec **Cheval Blanc** des seigneurs de l'endroit par la nature de son sol. Terroir sublime et anachronique de **Graves**, qui font que les cépages dominants aux côtés du **Merlot noir**, sont les **Cabernets (franc et sauvignon à 70%)**, toujours cueillis à une maturité optimum. Par son sol vivant travaillé avec soin, la vigne affiche ici une santé florissante et insolente sur cette matrice qu'elle affectionne plus que tout. Vinification en foudres de bois, élevage dans des barriques de chêne de noble origine pendant 18 à 20 mois, et vous avez quelques secrets divulgués sous le manteau, sur le pourquoi de la grandeur de ce vin exceptionnel. **M. Thierry Manoncourt** en fut l'initiateur et le créateur fécond, écrivant à jamais sa légende. **Eric d'Aramon** suit le même chemin, et son maître de chai rencontré a conquis par son message nos élèves, dit avec tant de simplicité et d'humilité. Dégustation homérique du millésime **2001**, où le partage de ce très grand vin fut un des moments les plus intenses de ce voyage inoubliable...*

Robe d'un extraordinaire rubis profond aux nuances tuilées. Lumineuse et si belle au regard. Densité et concentration. Bouquet étourdissant de finesse à la pureté incroyable: corbeille de petits fruits rouges confits, épices douces, notes balsamiques de cèdre, d'encens, puis sous bois forestier (humus, mousse de chêne), torréfaction délicatement fumée (boite à cigares); Bouche d'une classe et d'une élégance vertigineuses, où les tanins sont d'un grain tout en séduction par leur soyeux de texture, flaveurs qui persistent longtemps et signent ce très grand vin... Je me surpris à regarder à ce moment nos jeunes qui ne disaient mots mais échangeaient par l'intensité et la brillance de leurs regards, toute l'émotion vraie qu'ils étaient en train de vivre... Pour ce vin d'anthologie, puisque telle était la mission confiée par notre Maître de Chais, il n'est pas de grand vin sans grand plat. Alors, sur proposition de **Victor**, notre ambassadeur du « **Cinq** » (**Restaurant fameux du George V à Paris** où il a officié et où il officiera), une **Epaule d'Agneau Allaiton d'Aveyron fondante aux Epices**, **Harissa frais**, **Tajine de Légumes à la Coriandre** devrait s'y fondre de bonheur. Un mets savoureux à l'extrême, mais dont les constituants de saveurs auront cette sagesse et cette tempérance que la finesse de **Figeac 2001** exige, tout en apportant un idéal de senteurs complémentaires ou conjuguées par les épices, l'Harissa frais, et la Tajiine de légumes à la coriandre toute en fraîcheur et en texture végétale mi croquante, que ces Cabernets si mûrs disciplineront avec brio.





Escale au « Pays du vin brûlé », d'où naîtra après une double distillation et un élevage en fûts de chêne Merrain, traditionnellement issu des forêts du Limousin, la meilleure Eau de Vie de Vin du monde: **Le Cognac**

Rendons hommage à **M. David Boileau**, du **Bureau National Interprofessionnel du Cognac**, qui organisa et anima ce séjour avec un grand professionnalisme, final judicieux pour insuffler à nos jeunes « l'Esprit » que le monde entier nous envie, mais que les Français dédaignent malheureusement de plus en plus... « Nul n'est prophète en son pays » nous susurre avec cruauté le vieux dicton! Quand bien même, il est temps de réagir! Car si la patrie du goût que nous sommes snobe définitivement l'élixir (98% de la production sont destinés à l'export!), c'en est fait de son image à l'étranger! Bon, l'affaire n'est pas si mal engagée malgré tout...Il n'est que d'entendre David clamer sa passion auprès de notre jeune public, et lui instiller les mystères d'un cognac qui se veut différent gustativement dès l'approche d'un verre inadéquat! On connaît cela aussi pour le vin! Et apprendre à leurs nez ravis (tout en sentant de façon aérienne, comme de grands nez de parfumeurs) la complexité d'arômes que recèle la vénérable Eau de Vie! Dorénavant, un seul mot d'ordre dans leurs futures Salles à Manger, conseiller, sans propos « alambiqués » l'inégalable breuvage, fut-ce une misérable « tête d'épingle »! L'important est de goûter, Messieurs dames, il en va de la survie d'un pan de notre patrimoine!

Pour les convaincre définitivement, **M. Boileau** nous fit visiter une **petite maison de Cognac** comme on les aime, où l'esprit artisan règne en maître, porté par la voix de sa maîtresse, persuasive et passionnée, **Mme Colombier**, **Château de Montifaut**, à **Jarnac-Champagne**. Propriété sur les deux meilleurs terroirs de Cognac, 80ha de Petite Champagne, 10ha de Grande Champagne. 95% de leur production est exportée dans 40 pays du monde! Fantastique reconnaissance du corps étranger! Cérémonieusement, nous goûtâmes un **Cognac Napoléon**, vieilli de 15 à 18 ans en fûts de chêne du Limousin.

Merveilleux breuvage: Robe ambrée à souhait, bouquet de noisette, d'amande grillée, d'épices, au subtil boisé à tonalité empyreumatique (fumé, toasté) comme il se doit; Bouche ample, d'un magnifique moelleux, toute en équilibre et élégance de texture, sans aucune violence alcool, seulement sa douce chaleur prodiguée...Nous proposons à Mme Colombier, heureuse que nous sortions de plats convenus, un accompagnement de choix, impérial s'il en est, un **Canard « Apicius »** (rôti au miel et aux épices, connu dès l'époque Gallo-Romaine, revisité par le sieur **Alain Senderens**).



Vanessa (centre) nous montrant les douelles servant de base pour les fonds de barrique

La « chauffe » (gauche) pour cintrer les douelles, mais aussi restituer au futur vin en les révélant sous l'action du brûlage la quinzaine d'arômes contenus naturellement dans le chêne (Vanilline, amande fraîche, clou de girofle, réglisse, et toute la famille empyreumatique libérée par ce processus: grillé, fumé, caramel...)



Assemblage des douelles, dites en « Rose »

Exposition de mini fûts et autres accessoires issus de l'Atelier de Tonnellerie d'Art



La tonnellerie d'Allary, artisanale par excellence, dont le fondateur a été « Meilleur Ouvrier de France » (il travaille toujours à la Tonnellerie à près de 84 ans! Nous l'avons vu à l'oeuvre, complètement absorbé par son travail!), est située sur la commune d'Archiac. Notre hôte Vanessa nous fit un exposé en tous points remarquable, que venait enrichir un parcours complet de la fabrication d'une barrique en Chêne Merrein. Chêne Sessile au grain fin pour les barriques élevant le vin (provenance Centre, Allier, Vosges); Chêne Apiculé à gros grain du Limousin pour le vieillissement des Eaux de vie. Saluons ici toute l'équipe de Maîtres ouvriers Tonneliers qui se mirent à notre disposition pour nous faire voir chacune des étapes essentielles. Extrêmement enrichissant pour nous tous...

Fin de ce voyage ultime avec ces élèves si attachants...une autre « Dream Team » est née dans ma mémoire de professeur heureux!

Au Revoir...Christian Stévanin, le 21 Juin 2011

Page 11/11