

L'ART DE LA TABLE

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets.
Salvador Dali

Notre interlocuteur, essentielle source informative de notre rubrique a été en 2005 élu meilleur Sommelier de France Gault et Millau !

Chef sommelier depuis février 2002 des deux établissements incontournables de la table gastronomique: La Maison de Marc Veyrat à Veyrier du Lac et La Ferme de Mon Père à Megève. C'est donc en savant passionné du vin que Samuel Ingelaere, à chaque parution, nous proposera des idées, astuces et découvertes qui composeront ses préférences.



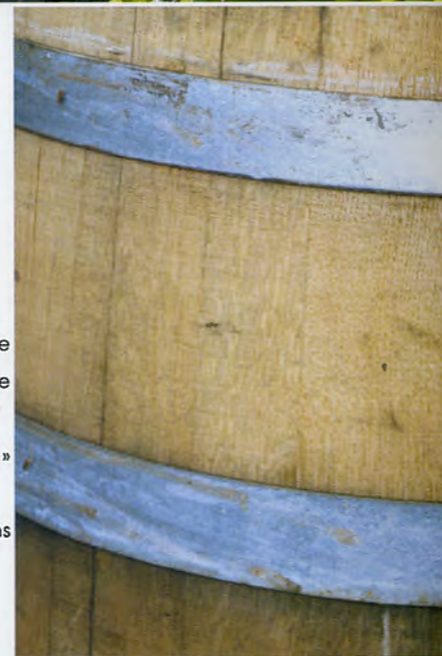
Samuel Ingelaere

La cave Duvernay, une entreprise centenaire :

Les « Vins Duvernay » ouvrent leurs portes en 1994 au cœur de la ville d'Annemasse. Ce magasin propose aujourd'hui des activités variées (soirées dégustation et voyages découvertes) autour de la thématique dominante : le vin et sa commercialisation, l'ensemble concourt à une véritable convivialité.

L'histoire de cette entreprise familiale commence en 1904 du côté de Bons en Chablais. « L'art de vivre » transmis par 4 générations fait écho jusqu'à devenir une référence régionale.

La cave offre aujourd'hui une gamme de 2500 références ! Toutes les régions y sont représentées, des vins du monde y sont proposés, des idées nouvelles...des introuvables !



Samuel Ingelaere - Renald Duvernay - François Gay





Domaine de l'Hortus

« En arrivant à l'Hortus, dans un cadre d'une grande sauvagerie, on pourrait un instant se croire en plein Oregon, dans un vignoble du Nouveau Monde. La route qui vient mourir aux portes du domaine conduit à une maison en bois, à l'écart de tout, édifiée dans un style qui marie l'avant-garde architecturale à la tradition sylvestre. Une harmonie tranquille, comme une symbiose originelle, transpire ce lieu magique... » Anonyme.

Entre le Pic Saint Loup et le Mont Hortus, Jean Orliac a choisi avec soin les terroirs à remettre en culture et a sélectionné les cépages les mieux adaptés à toutes les situations climatiques de la vallée. Cave et maison en bois, dessinées par une soeur architecte dans un style épuré, ont été construites par les Orliac eux-mêmes. Les bâtiments reflètent bien l'esprit pionnier avec lequel ils ont été réalisés.

Bergerie de l'Hortus blanc 2005

Vin de Pays du Val Montferrand

Issu des cépages Chardonnay, sauvignon, Viognier et Roussanne. Rendement 45 hl/ha.

Robe jaune pâle, limpide et brillant.

Nez aux arômes de fruit, chair de poire et fleur d'acacia.

Attaque franche et vive, perception d'un gras délicat, goût anisé et de frangipane, longue finale fraîche avec une pointe d'amertume salivante.

Dans la région, on trouve le vin aux Cave Duvernay 9 € TTC

Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée Blanc 2004

Vin de Pays du Val Montferrand

Le Chardonnay, le Viognier et la Roussanne composent cette cuvée. Rendement 35hl/ha

Robe or assez soutenue, limpide

Nez aux arômes de caramel au lait et de praliné

Attaque riche et franche, perception gustative de fruit tatin (fruit cuit caramélisé), de viennoiserie, de levures (croûte de pain) nuancées par une touche finement réglissée et d'un fin boisé. Beaucoup plus gras que la Bergerie car la vinification a été réalisée en barrique. Assez suave canjugué avec une légère amertume qui profite à une finale aérienne.

Cave Duvernay 17.20 € TTC

Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Jean-de-la-Parte, Francin, protégées des vents du nord par le massif des Bauges. Les vins du Domaine sont issus de raisins récoltés sur le vignoble et vinifiés dans des chais à Fréterive, dans le respect de la tradition et en s'appuyant sur les techniques les plus modernes garantissant la parfaite maîtrise des vinifications.

Madame et Monsieur Orliac





de gauche à droite :

Hervé Jeannoutot (Maitre de chai)

Frédéric Garanjoud (Propriétaire)

Fabrice Bouché (Chef de culture / pers qui s'occupe de la conduite de la vigne, de la taille jusqu'à la vendange)

Domaine BOUVET

Le vignoble s'étale sur les coteaux exposés plein sud, sud-ouest de la combe de Savoie sur les communes de Fréterive, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Jean-de-la-Porte, Franclin, protégées des vents du nord par le massif des Bouges. Les vins du Domaine sont issus de raisins récoltés sur le vignoble et vinifiés dans des chais à Fréterive, dans le respect de la tradition et en s'appuyant sur les techniques les plus modernes garantissant la parfaite maîtrise des vinifications.

Mondeuse, cuvée Guillaume Charles G&G Bouvet 2004

Robe rubis sautenu, reflets violets, disque brillant avec une limpidité nette. Nez de moyenne intensité, arômes d'épices, poivre, nuancé par des notes réglissées et de bonbons à la violette.

En bouche : une impression de fraîcheur, un gros léger soutenu par des goûts de framboise, avec une trame tonnique agréable, conjuguée par une note légèrement réglissée. La finale est portée par une acidité vive avec une légère amertume.

A déguster par exemple « en restant savoyard » avec des joues de cochons et gratin de crozets.

A servir à une température comprise entre 15 et 16 °c

Prix au caveau 15 € TTC

Roussette de Savoie, cuvée Saint Odilon, G&G Bouvet 2004

Robe jaune pôle de moyenne intensité, limpide et cristallin.

Nez marqué par la fraîcheur avec des notes d'agrumes, citron et pomelos. En bouche, une première impression de fraîcheur, vivace avec un léger gras, une bouche qui confirme les arômes d'agrumes nuancés avec un soupçon de note vanillée, briochée avec une finale ciselée.

Un vin original, avec un passage en barrique de fût d'acacia.

A déguster par exemple avec des filets de perche avec un beurre blanc.

A servir à une température comprise entre 10 et 11°c

Prix au caveau 8 € TTC

Domaine G&G Bouvet
Le Villard
73250 Fréterive
Tel : + 33 (0) 479 285 411
Fax : + 33 (0) 479 285 197

