

#154 - HIVER 2016

Si

Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



CHAMPAGNE



M 06659 - 154 - F - 4,90 € - RD



Harve Cheyran / Douchet Concept

PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE



BLANC

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Blanc de Noirs Brut

2009

9°C 🍷 à boire

Robe : jaune or, bulles persistantes. Nez : charmeur, sur de subtiles senteurs briochées et de fruits secs, légère note de torréfaction. Bouche : gourmande, puissante et équilibrée sur les fruits blancs mûrs. Finale agréable. **Accords mets et vin :** côte de veau à la crème et aux morilles. **Commentaires :** une très belle cuvée où la finesse l'emporte sur la puissance.

Visual aspect: gold yellow robe, persistent bubbles. **Nose:** charming, with subtle notes of brioche and dried fruits, a light note of toasting. **Palate:** moreish, powerful and well-balanced with aromas of white-fleshed fruits. Pleasant finish. **Food & wine pairings:** a veal rib with cream and morels. **Comments:** an excellent cuvée in which the finesse outweighs the powerfulness.



BLANC

CHAMPAGNE PLOYEZ JACQUEMART

Assemblage pour Benoît Violier Extra Brut

12°C 🍷 2021-2026

Robe : or pâle, belle couronne, bulles fines. Nez : puissant, d'une très grande fraîcheur. Arômes d'agrumes, fleurs blanches. Bouche : attaque franche d'une très grande fraîcheur, très bien équilibrée. Une fin de bouche tout en longueur. **Accords mets et vin :** carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. **Commentaires :** un vin exceptionnel à découvrir.

Visual aspect: pale gold, lovely ring, fine bubbles. **Nose:** powerful, with a lot of freshness. Aromas of citrus, white blossom. **Palate:** pure and very fresh first taste, well-balanced. A very long-lasting aftertaste. **Food & wine pairings:** scallop carpaccio with citrus. **Comments:** an exceptional wine to discover.



BLANC

Royale Réserve Non Dosé

10°C 🍷 à boire

Robe : jaune légèrement doré, belle effervescence. Nez : fruité et floral, sur des parfums de fleurs blanches évoluant vers des notes grillées et toastées. Bouche : expressive, complexe avec une légère amertume en finale. **Accords mets et vin :** tartare de Saint-Jacques aux agrumes. **Commentaires :** un régal pour les papilles.

Visual aspect: slightly golden yellow robe, lovely sparkling. **Nose:** fruity and floral with scents of white blossom, then toasting and roasting aromas. **Palate:** expressive, complexe with a hint of bitterness in the aftertaste. **Food & wine pairings:** scallop tartare with citrus. **Comments:** a delight for the palate.



BLANC

Extra Brut Vintage Blanc de Blancs

2008 11°C 🍷 2023-2026

Robe : jaune clair, limpide. Nez : beaucoup de fraîcheur, élégant, belle complexité, avec une légère note beurrée, briochée au premier nez. Bouche : beaucoup de rondeur, note de fruit blanc, de la richesse et de la tension en finale, notes d'agrumes en rétro-olfaction. **Accords mets et vin :** carpaccio de Saint-Jacques à la mangue verte. **Commentaires :** un Champagne de grande qualité. Beaucoup de plaisir.

Visual aspect: clear yellow, translucent. **Nose:** a lot of freshness, elegant, beautiful complexity, with a light buttery and brioche side in the first nose. **Palate:** a lot of roundness, notes of white-fleshed fruits, richness and tension in the aftertaste. Notes of citrus in retro-olfaction. **Food & wine pairings:** scallop carpaccio with green mango. **Comments:** a grand Champagne of great quality. Very pleasurable.



CHAMPAGNE PHILIPPONNAT
13 rue du Pont - CS60002 - 51160 Mareuil-sur-Ay
Tél. : 03 26 56 93 00 - www.philipponnat.com

CHAMPAGNE PLOYEZ JACQUEMART
8 rue Astoin - 51500 Ludes - Tél. : 03 26 61 11 87
www.ployez-jacquemart.fr

Champagne Ployez-Jacquemart & le restaurant l'Hôtel de Ville

20 ans de complicité gourmande

Née de la rencontre de deux hommes en 1996, Gérard Ployez de la maison Ployez-Jacquemart, et de Philippe Rochat, chef de l'Hôtel de Ville à Crissier en Suisse à l'époque, la **cuvée Sélection Benoît Violier** symbolise aujourd'hui encore les liens forts d'amitiés qui se sont établis entre les deux établissements.

Laurence Ployez, l'actuelle dirigeante de la maison de Champagne, et Brigitte Violier, qui gère aujourd'hui le restaurant, font perdurer cette relation de confiance. Elle s'est traduite au fil des ans et des chefs à travers différentes cuvées, qu'on ne peut déguster qu'à l'Hôtel de Ville, et qui retranscrivent les typicités de la Champagne tout en soulignant une cuisine d'excellence.

Aujourd'hui Laurence Ployez, l'actuelle dirigeante de la maison, a fait de la conception de cuvées spéciales un véritable fer de lance. Elle se fait fort de nouer avec les plus grands chefs de ce monde un véritable lien afin de créer avec eux LA cuvée qui s'harmonisera le plus mieux avec leur cuisine. Ses Champagnes se retrouvent ainsi sur les plus grandes tables telles que Daniel's ou Jean Georges à New York, Beverly Wilshire à Los Angeles, L'Assiette Champenoise et Les Crayères à Reims, au Domaine de Chateauvieux en Suisse.

Grâce à ces collaborations, Laurence Ployez a encore amplifié la précision dans la production de ces assemblages et notamment pour les millésimés Blanc de Blancs afin d'exprimer, embellir et mettre en avant la minéralité et l'expression du fruit de ses assemblages.

20 years of gourmet sharing Born from the encounter of two men in 1996, Gérard Ployez from the Ployez-Jacquemart house, and Philippe Rochat, then chef at 'L'Hôtel de Ville' in Crissier, Switzerland, the cuvee 'Sélection Benoît Violier' embodies still now the strong friendship that the two establishments tied together.

Laurence Ployez, the current manager of the Champagne house, and Brigitte Violier who now runs the restaurant, maintain this mutual trust. Through the years and with each chef it has given birth to diffe-



Gérard Basset et Laurence Ployez

rent cuvees—that are only served at L'Hotel de Ville—that transcribe the typicalities of the Champagne region while underlining the exceptional cuisine.

Nowadays current manager of the house Laurence Ployez made of the crafting of special cuvees her flagship. She makes a point of creating a genuine relation with the greatest chefs in order to make with them THE cuvee that will be in the best harmony with their cuisine. Her Champagnes can be found on the greatest tables such as at Daniel's or Jean Georges in New York, Beverly Wilshire in Los Angeles, L'Assiette Champenoise and Les Crayères in Reims, at Domaine de Chateauvieux in Switzerland.

Through these partnerships Laurence Ployez emphasized the precision in the making of these blends, especially with the vintage Blanc de Blancs, in order to express, improve and highlight the minerality and fruit of her blends.

L'ACCORD PARFAIT / THE PERFECT PAIRING:

la Bécassine en Dodine rafraîchie du Chef Franck Giovannini

*Refreshed Dodine of Snipe by Chef Franck Giovannini**

La profondeur et la finesse de cette cuvée Blanc de Blancs s'accordent parfaitement avec la texture et la chair de la bécassine et du foie gras. La palette aromatique, puissante et élégante dans laquelle les notes de truffe noire se marient avec la chair du limicole est très bien mise en relief par le caractère racé du Chardonnay dans un accord de fusion des plus précis tandis que la minéralité du vin est retranscrite dans le plat par la touche rafraîchissante amenée par les petits fruits rouges.

The depth and finesse of this Blanc de Blancs perfectly match with the texture and flesh of the snipe and the foie gras. The aromatic range, powerful and elegant, in which the notes of black truffles marry with the flesh of the game is perfectly underlined by the racy character of the Chardonnay in the most acute fusion, while the minerality of the wines is transcribed in the dish by the refreshing touch provided by the red fruits.



Ingrédients pour 4 personnes

8 bécassines plumées, flambées et vidées ; 40 g de foie gras cuit au naturel ; 40 g de lard gras coupé en petits dés ; sel fin, mélange d'épices pour gibier à plumes ; un trait de Cognac ; 1 litre de fond blanc de volaille.

Glaçage : 8 dl de porto blanc ; 8 dl de vin rouge ; du vinaigre de vin rouge ; sel fin ; Tabasco ; 6 g de feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide.

Fond d'assiette

Gelée aux truffes noires : 50 g de truffes hachées ; 2 dl de porto blanc ; 2 dl de madère ; 2 dl de jus de truffe ; 1 dl de fond de gibier à plumes ; sel fin ; poivre du moulin ; 6 g de feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide.

Velouté : 1.5 dl de velouté de gibier à plume ; 6 g de feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide.

Progression

Désosser complètement 4 bécassines et couper la chair en petits dés. Mélanger avec le foie gras et le lard gras, assaisonner de sel, de mélanges d'épices et d'un filet de Cognac. Bien mélanger avec la main. Désosser les 4 autres bécassines en partant de la colonne, sans abîmer la peau, et garder juste les os des cuisses. Assaisonner de sel et de mélange d'épices, et les garnir avec la farce. Refermer et brider comme pour rôtir en redonnant la forme initiale. Pocher dans le fond de volaille à frémissement pendant 35 mn. La température à cœur doit être de 78°C. Réserver au frais pendant 2 heures.

Glaçage

Réduire le porto et le vin rouge à 3 dl, assaisonner avec le sel, le tabasco et un filet de vinaigre de vin rouge. Ajouter la gélatine. Disposer dans un cul de poule sur glace et mettre au point en mélangeant constamment à la spatule. Retirer les ficelles des bécassines puis les tremper en les tenant par les pattes dans le glaçage, en recommençant une deuxième fois si nécessaire. Réserver au frais 30 mn.

Fond d'assiette

Gelée aux truffes noires

Réduire au ¼ le mélange porto, madère, jus de truffe et truffes hachées. Assaisonner. Ajouter le fond de gibier à plumes, cuire 2 mn et mixer. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement. Il doit rester 1.5 dl. Incorporer la gélatine.

Velouté

Porter le velouté de gibier à ébullition et ajouter la gélatine. Mettre au point la gelée et le velouté dans 2 culs de poule sur glace en remuant constamment. Couler chaque mélange dans le fond de 2 assiettes de 15 cm de diamètre sur 3 mm d'épaisseur. Mettre les 4 assiettes 1 h au frais. A l'aide d'un couteau, couper la gelée et le velouté en 24 parts égales et retirer délicatement une part sur 2, puis remplacer la moitié des parts de velouté par la gelée et inversement. Réserver au frais 15 mn.

Finition

Lustrer les fonds d'assiette à l'aide d'un pinceau avec un filet d'huile d'olive et poser une bécassine au milieu. Servir avec une baguette toastée et un chutney de fruits rouges.

* English version of the recipe available on www.sommeliers-international.com



EN SAVOIR

→ WWW.RESTAURANTCRISSIER.COM
WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR