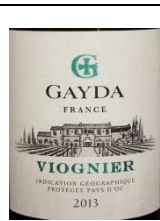


24/03/2015

Dégustation de Vins & Chocolats. Présentée par Georges Gracia, maître sommelier et caviste au 2 rue de Verdun à Carcassonne « Le Verre d'un... » où Balthazar est le bienvenu, en accord avec Hugues Sallier, Président de la Maison Pillon à Toulouse où Balthazar est attendu également avec plaisir.

Mise en bouche avec Le Sura, pure ganache noire grand cru de Java fumé torréfié cuir/foin et punch planteur
Les prix affichés sont les prix caviste.



IGP Pays d'OC Domaine Gayda 2013. chemin de Moscou 11300 Brugairolles. **10€** Viognier / *Le poivre vert : ganache noire/lait, infusée au poivre vert*

Paille claire, reflets argent. Nez frais, floral, fruits blancs. Bouche vive vrai blanc sec, le nez suit en milieu de bouche et confirme les fruits blancs, belle acidité, bel équilibre, le volume n'est pas très important privilégiant la tonicité.

L'accord est bon voir très bon, belle harmonie, le vin révèle les épices en douceur et nous restons sur la fraîcheur, prolonge la longueur en bouche



Minervois la Livinière. Domaine Borie de Maurel La Féline 2012. Michel Escande 34210 Félines-minervois. **12€** Syrah, grenache, carignan, mourvèdre / *Le Sichuan : praliné noisette du Piémont, au poivre de sichuan*

Rouge sombre. Nez assez discret, légèrement sur la fermentation. Bouche franche avec une belle structure tannique, l'astringence est marqué par la jeunesse appuyée par l'acidité, ce vin mérite un passage en carafe qui fera mieux ressortir la richesse, la finale est sur l'acidité

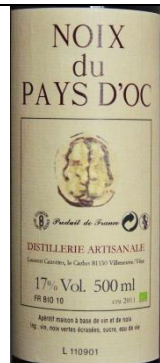
L'accord est plus délicat, le croquant tactile du chocolat se marie bien avec la trame tannique mais le vin l'emporte en finale du a son acidité.



Maury Grenat. VDN. Mudigliza. Terroirs des Fenouillèdes 2012. Dimitri Glipa. 66220 Saint-Paul de Fenouillet. **26€** Grenache / *Le combava, ganache lait, citron vert et zest de combava*

Sombre et intense, reflets pourpre violine. Nez classique, mutage, pruneaux. Bouche « Maury », fruits rouges et noirs griottes, kirsch et puissance, belle longueur

L'accord est très bon, très tonique, les notes de zest de citrons verts et Cambava sur la griotte et kirsch se confondent à merveille, c'est subtil, délicat, raffiné, puissant



ABV. Apéritif maison à Base de Vin. Noix du Pays d'OC. Distillerie artisanale Laurent Cazottes, le Carlus 81130 Villeneuve sur Vère. **30€** / *L'hickory : praliné amande / noisette et noix de cajou caramélisée*

Café clair et limpide. Nez noix fraîche, note « jurassiennes » sans trop d'oxydation, gommée par la sensation sucrée. Bouche assez classique mais sans « épaisseur » sans lourdeur, finesse et puissance

L'accord est quasi parfait, le fumé est sublimé tout en finesse, belle longueur persistante.



Whisky Selection Excellence. Black Mountain N°1 (Blended, le plus jeune des whiskies à 9 ans, forte proportion de malt. 6 mois de fûts de distillat du sud-ouest du BM N°2. Whiskies importés d'Ecosse)

La mise en service de la distillerie est prévue pour 2015. Les premiers whiskies 100% made in sud-ouest sont attendus en 2018. **69€** / *ganache moelleuse au whisky Black Mountain N°2.*

Or ambré. Nez sur cognac et armagnac, fraîcheur volatile, fruits secs, tabac blond. Bouche puissante, peu de matière en milieu, finale sur l'alcool, s'équilibre en le réchauffant, le nez est plus subtil sur les céréales, le foin coupé, assez fin, la bouche s'en ressent.

Accord judicieux et tonique, chocolat du soir, fauteuil et cheminée



Punch au Rhum Legendario Elixir de Cuba (Rhum arrangé de 7 ans d'âge à base de mélasse et pas de canne) **38€** Elixir / *Le Lapsang Souchong : ganache noir infusée au thé lapsang souchong*

Ambré limpide. Nez canne, vanille, raisins passerillés, fruits exotiques. Bouche, rhum vieux ou vieux rhum ? presque sirupeux, épices, le rhum volatil est quasi absent, ça reste vif, belle richesse, belle sensation de tranquillité, suave, paisible

Accord quasi parfait, le fumé et fumet du Lapsang mêlé à la ganache et au sucre « rhumé » est reposant, on reste dans le fauteuil...

Démarrez sur le Lapsang en thé au matin, sur une belle confiture d'orange amère...ses saveurs acceptent aussi un Single malt d'Islay peu tourbé et le saumon, mais plus tard...

Nous sommes dans un haut niveau de dégustation et de recherche de saveurs. Quel privilège de se voir préparer des créations juste pour la soirée ! Nous sommes loin des simples « bonbons » et confiseries, même « bonbon fin » paraît peu approprié. Quant aux vins et liqueurs en accompagnement, tout est dans la sobriété des bouquets. Ils ont su allier proximité et rareté et ce qui en soit est déjà une belle prouesse.