

TEXTE :

Propos recueillis par Isabelle Debuchy

PHOTOGRAPHIES :

droits réservés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Agnès ROUILLAUX

AGNÈS ROUILLAUX ET SON ÉPOUX, SÉBASTIEN, SONT ÉDITEURS DE CHAMPAGNES « D'AUTEUR » À LUXEMBOURG POUR LEUR SOCIÉTÉ CRAFT & COMPAGNIE. POUR UNE RENTRÉE SUR LES CHAPEAUX DE ROUES, AGNÈS ROUILLAUX A SÉLECTIONNÉ POUR LUXEMBOURG FÉMININ CINQ CHAMPAGNES À DÉGUSTER.



1

● ● ●

1. Champagne Geoffroy « Expression Brut 1^{er} Cru ». 30 €

Cette cuvée est représentative des standards qualitatifs de la Maison. Assemblage des trois cépages pinot noir, meunier et chardonnay, à proportion égale provenant de quatre villages (Cumières, Hautvillers, Damery et Fleury-la-Rivière), ce champagne est complété par une réserve perpétuelle débutée dans les années 1970 pour 40 % de son assemblage.

L'accord mets-vin | Le plaisir de dégustation est immédiat : fruit, densité et fraîcheur caractérisent cette cuvée. Le choisir les yeux fermés pour un apéritif réussi ! Cette cuvée est « taillée » pour aller se mesurer à un feuilleté de fruits de mer ou à un ris de veau braisé.



2

2. Champagne JM Sélèque « Solescence Extra Brut ». 35 €

Solescence Extra Brut est à l'image du style Sélèque : « Le vin des amis, un vin de partage. » Cette cuvée est un assemblage de 50 % chardonnay, 40 % meunier et 10 % pinot noir (vendange 2018) avec 50 % de vins de réserve (élevés en cuves larges et foudres de chêne). La vinification se fait en cuves Inox (70 %) et en fûts de chêne (30 %), la durée du vieillissement est de deux ans.

L'accord mets-vin | Ce champagne est dans son équilibre naturel, peaufiné par le temps. Il n'attend plus qu'à rencontrer les mets de la mer et salins que vous aurez pris soin de préparer. Osez les accords « exotiques » intégrant de la mangue, du citron vert, du gingembre ou encore de la coriandre. Et pour un peu plus de folie, l'accord avec le caviar est incroyable !

3. Champagne Pierre Gerbais « Grains de Celles Rosé ». 35 €

Ce champagne est un assemblage 50 % pinot noir, 25 % chardonnay et 25 % pinot blanc. Vendange 2017 et vinifié en cuves Inox avec trente mois de garde et certifié Ampelos pour sa viticulture naturelle. Il rassemble l'ensemble des terroirs du vignoble Pierre Gerbais associé au vin rouge coteaux-champenois et intègre une proportion non négligeable de pinot blanc, cépage oublié de la Champagne. Cette identité forte et multiple livre des vins matures, à chair entière et tout en saveurs, trouvant son équilibre entre fraîcheur, puissance et tension.

L'accord mets-vin | C'est un champagne rosé parfait pour une dégustation apéritive et/ou pour accompagner un début de repas. Les fruits rouges (fraises et framboises) permettront également un accord visuel mais aussi savoureux et naturel. Un bonheur pour les yeux et les papilles !



4. Champagne Dehours & Fils « Grande Réserve ». 32 €

Cette cuvée, emblématique du domaine, représente 55 % de la surface plantée sur le vignoble et en est une photographie fidèle. Elle est issue d'un vieillissement prolongé sur lies en bouteilles et marquée par une présence majoritaire du meunier (deux tiers de l'assemblage), cépage principal de la vallée de la Marne. Sa maturation est de dix-huit mois en bouteille. Sa belle expression émanant du verre est d'une grande générosité dans ses arômes (poire, mandarine, miel, fumé). Une plénitude en bouche ponctuée par une belle longueur, acidité et équilibre.

L'accord mets-vin | Le moment de l'apéritif est idéal ou à table sur des accords simples, naturels et goûteux comme des queues de langoustes ou un plateau de fromages affinés.



5. Champagne Veuve Fourny « Blanc de Blancs Brut 1^{er} Cru ». 35 €

Cette cuvée est 100 % chardonnay de Vertus et est un assemblage de trois millésimes consécutifs (2018, 2017, 2016) ainsi que de 20 % de vins de réserve. Les chardonnays de Vertus sont orientés plein sud, ce qui leur donne plus d'opulence. Le croquant du fruit procure une sensation délicate. Le champagne Veuve Fourny signe une cuvée tout en pureté, finesse et élégance.

L'accord mets-vin | Ce champagne est le compagnon idéal de l'apéritif (avec notamment des huîtres), qui associe le crémeux à la vivacité sur une fin de bouche saline. Les sushis et les sashimis en seront sublimes.



En savoir plus sur Craft et Compagnie

Agnès et Sébastien Rouillaux viennent d'ouvrir le bar à champagnes et à dégustations Flûte Alors ! Ils se sont associés à Rodolphe Chevalier de Vinoteca Wine Bar.

WWW.FLUTEALORS.LU ♦