

## Infosvin a bien aimé

Les 3 accords fort réussis mets vins avec le champagne Colin au restaurant Le Mazonay 46, rue de Montmorency (Paris 3e), lors d'un déjeuner presse fort convivial et animé par Romain Colin, propriétaire récoltant, avec son frère, d'une maison familiale depuis 7 générations à Vertus, le 12 octobre ; tout en nous servant en apéritif, pardon en « préambules » (sic) sa cuvée Castille, champagne Brut Blanc de Blancs, premier Cru d'une grande fraîcheur (33,50 euros TTC chez les cavistes, au caveau, sur : [ww.champagne-colin.com/boutique](http://ww.champagne-colin.com/boutique)

1/ **Foie gras mi cuit** et son chutney de pruneaux au jasmin, bien accompagné par le nectar 100% chardonnay de la prestigieuse Côte des Blancs à Vertus, La Croix Saint-Lade 2016 (56,70 euros)

En dépit d'un millésime difficile, cet élégant nectar 100% chardonnay, vieilli sur lies pendant 4 ans à Vertus, se marie fort bien avec ce foie gras superbe, goûteux et authentique concocté avec précision par le chef Denis Groison.



2/ **Poulette fermière** pochée façon retour de Hanoi est bien mise en valeur par ce grand cru Brut Blanc de Blancs les Grandes Terres 2014 (59,90 euros) d'une fraîcheur remarquable en bouche avec des notes complexes de citron vert, de bergamote et de mandarines confites. Un accord met/vin qui nous fait voyager en Asie avec une volaille bien de chez nous.





3/ **Mille feuilles à la vanille de Madagascar** : dressage minute, fouettage maison à la main avec rhum et confiture de lait de normandie, ce dessert original et haut en couleur se déguste avec la cuvée extra Brut Blanc de Blancs 1er cru Prôles et chétives 2008 (65,50 euros) au nez expressif d'arômes de fruits confits et de coing, à la bouche ample aux notes de moka et de chocolat et à la finale sucrée persistante du plus bel effet.