



SOIRÉE BACCHUS

AUTOUR DU MONDE

ÉDITION 2022



1^{re} destination : Europe, France

présentée par **Helder**

BRASSERIE BERNARD

Au menu :

**Brioches au foie gras et chutney de poires
Cipollini et rémoulade croustillante**

**Gravlax de saumon pommes à l'aneth
Gougères à la fleur de sel**

Apéritif : Patrick Piuze, Méthode traditionnelle, Non dosé, Chardonnay, NM

Patrick Piuze, montréalais d'origine, est établi à Chablis depuis le début des années 2 000. C'est un autodidacte doué qui a fait ses classes un peu partout dans le monde avant d'être recruté par la grande maison Leflaive, puis, en 2008, il fonde sa société de négoce. Vinificateur et éleveur, Patrick Piuze s'occupe des vendanges et des vinifications. Son style est d'une grande pureté : il utilise les techniques les plus délicates possibles pour mettre en valeur la minéralité typique du chablisien.

Ce vin, élaboré selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille, à la manière d'un champagne), offre une texture ciselée via une acidité mordante et une bulle fine et vive. La minéralité des raisins de Chablis est évidente ici (notes de pierres mouillées, de coquille d'huître), avec un peu de notes fruitées (pomme Granny Smith, citron) et florales (aubépine). La palette aromatique est complétée par les notes d'autolyse à l'arrière-plan (pain frais, croûte de tarte et de yaourt frais).

2^e destination : Afrique, Afrique du Sud

Au menu : Bar rayé mariné, piment Gorria, concombre brûlé, salicorne, babeurre aux herbes, riz soufflé croustillant.

Met inspiré par le **chef Kobus van der Merwe** du **restaurant Wolfgang**, nommé « meilleur restaurant au monde » en 2019, « meilleur restaurant en Afrique » en 2021, et cité dans *The World's 50 Best Restaurants*.

Vin : A. A. Badenhorst, Swartland, Secateurs, Chenin blanc, 2020

Adi Badenhorst est un vigneron plus grand que nature : non seulement il élabore les meilleurs vins du Swartland (grande région au nord du Cap, au climat très similaire à celui de la Méditerranée), mais aussi de la bière, des spiritueux, des pizzas, en plus d'être à l'avant-plan du renouveau qualitatif de la région et de la culture bio.

Secateurs est sa ligne de vin élaborée en grande partie avec ses propres vignes et un petit apport de vignes voisines. Le blanc est constitué de chenin blanc, dont une proportion (25 %) est élevée en vieux foudres, en plus de 7 mois sur lie. Il en résulte un vin d'un beau caractère fruité (poire, pomme Golden mûre, coing cuit) et floral (pivoine), avec surtout un beau gras, une texture qui nappe la bouche.

3^e destination : Amérique du Sud, Chili

présentée par  **Marchés des Capitaux**

Au menu : Bœuf de la Ferme D'ORée au feu de bois en fines tranches, mayonnaise au piment brûlé, ail des bois, graines de moutarde marinée, feuilles de moutarde et chips de pain fumé.

Met inspiré par le **chef Rodolfo Guzmán** du **restaurant Boragó**, nommé parmi les 50 meilleurs restaurants au monde en 2021 (Chili).

Vin : Viña Echeverria, Valle del Colchagua, RST, Pinot noir, 2017

La famille Echeverria s'est installée au Chili dans les années 1750 et produit de grands vins depuis les années 1900, ce qui fait d'elle l'une des plus anciennes entreprises viticoles du pays. Elle modernise ses installations dans les années 1990 et aujourd'hui, ses vins sont vendus partout dans le monde.

Le Pinot noir RST est une cuvée élaborée conjointement avec Thomas Bachelder (vigneron montréalais bien connu pour son grand talent, à l'origine du succès du Clos Jordanne, notamment). Le vin est léger, plein d'arômes de petits fruits rouges (canneberge, framboise, cerise), avec une acidité rafraîchissante. L'élément le plus important de ce vin cependant est son caractère épyreumatique, fumé, qui le rend bon compagnon de viande saisie.

4^e destination : Océanie, Australie

présentée par **Deloitte.**

Au menu : Canard confit de la ferme La Canardière, cavatelli maison, champignons blancs de gris grillés, oignons marinés brûlés, jus de viande au cassis.

Met inspiré par le **chef Dan Hunter** du **restaurant Brae**, nommé régulièrement parmi les 50 meilleurs restaurants au monde.

Vin : D'Arenberg, McLaren Vale, The Laughing Magpie, Shiraz et Viognier, 2017

D'Arenberg, avant d'être reconnue comme l'une des plus importantes maisons de vin d'Australie, est d'abord et avant tout un domaine familial de quatrième génération, fondé en 1912. C'est le flamboyant Chester Osborn qui est aux rênes du domaine, et il accumule les prix et les reconnaissances tant pour ses vins que pour ses qualités d'entrepreneur et de restaurateur.

Le Laughing Magpie est une cuvée au goût typiquement australien mais avec une inspiration rhodanienne. En effet, si la co-fermentation de shiraz (95 %) et de viognier (5 %) rappelle le Côte-Rôtie, ses arômes de fruits noirs et rouges très mûrs, appuyés par un élevage en fûts de bois français et américain (arômes de vanille, de girofle et de noix de coco), sont résolument australiens. Le vin est riche mais sans lourdeur, et les tannins bien enrobés.

5^e destination : Amérique du Nord, États-Unis

présentée par **FASKEN**

Au menu : Joue de veau laquée au miel et poivre, betterave rouge, oignons marinés et asperges boucanées de La Sublime Asperge.

Met inspiré par le **chef Thomas Keller**. D'origine californienne, il est propriétaire d'une dizaine d'établissements aux États-Unis. Nommé « chef mentor » par le guide Michelin en 2021, cité parmi les 100 meilleurs chefs en 2020 et récipiendaire de la Médaille d'honneur des Maîtres cuisiniers de France en 2019.

Vin : Joseph Phelps, Napa Valley, Innisfree, Cabernet Sauvignon, 2017

Joseph Phelps est un nom qui fait référence en Californie : il s'impose dès les années 1970 comme un producteur hautement qualitatif et demeure une référence depuis, avec Insignia comme porte-étendard. Aujourd'hui encore, le domaine reste une opération familiale qui s'est diversifiée, mais qui conserve la qualité au sommet de ses priorités.

Innisfree est un vin élaboré à partir de cabernet sauvignon (d'où les arômes de cassis, de poivrons rouges rôtis, de cerise noire) élevé en barriques (arômes d'épices douces surtout : vanille, muscade, cannelle). Le vin est d'une élégance rare, et reste très digeste malgré sa consistance.

6^e destination : Asie, Japon

présentée par  **CROMWELL**

Au menu : Gâteau au fromage japonais avec rhubarbe du Québec, fromage frais, sablé breton, sarrasin, fleur de pensée.

Le dessert est inspiré par la **chef Natsuko Shoji**, propriétaire du **restaurant Été**, à Shibuya, au Japon. La chef est reconnue pour la place accordée aux produits de saison dans sa cuisine. Sa réputation de qualité sans compromis, ses gâteaux sculptés et garnis de fruits incarnent l'art de la cuisine japonaise. Elle est nommée « meilleure chef » en 2022 par *Asia's Best Female Chef* et son restaurant est dans *The World's 50 Best Restaurants* en 2021.

Whisky : Hibiki, Suntory Whisky, Japon, NM

Lorsqu'il est question de whisky, on évoque volontiers l'Écosse, les États-Unis, le Canada ou encore l'Irlande, mais rarement le Japon, alors qu'il en produit d'excellents. En effet, le Japon s'est fait l'héritier du style écossais au début du 20^e siècle pour former le sien : fin, délicat, léger.

Ce whisky est tout en finesse, avec des arômes délicats de caramel salé et de toffee. Sa texture est également très fine et délicate, aérienne même, et fait paraître beaucoup moindre son taux d'alcool. On ne relève ici ni l'influence de tourbage ni d'élevage; au contraire, on trouve une pureté à peine suppléée par un élevage en fûts de chêne japonais.

Champagne : Henriot, Brut souverain

Depuis huit générations, la famille Henriot déploie son savoir-faire viticole et part à la conquête de nouveaux marchés à travers le monde.

Le nez est axé sur les agrumes et les fruits jaunes, puis évolue sur des notes plus florales, mais aussi sur une dimension gourmande avec des saveurs d'amande fraîche et de brioche grillée. Au palais, c'est un vin aérien et léger à la texture ample. La finale aux notes acidulées est nette et rafraîchissante.