



Nos cuvées 2024

SAINT-VINCENT 27 février 2024

Présenté par Marc Bellemare, Yanick Dumont & François Corbeil.

Nos trois amis nous ont invité encore cette année au fabuleux festin de la Saint-Vincent.



Elle est toujours attendue cette soirée annuelle « accords mets et vins » pour notre confrérie qui depuis janvier 2000 réunit les amateurs de grande bouffe.

.....Saint-Vincent : ce diacre et martyr de Saragosse (Espagne) au IV^e siècle de notre aire est considéré comme le saint patron, le protecteur des travailleurs de la vigne et dont la fête donne lieu chaque 22 janvier à des défilés et des célébrations.

....

La 80^e édition de la Saint-Vincent tournante, grande fête des vigneron en Bourgogne, se déroulait dans deux villages de la Côte de Nuits les 27 et 28 janvier 2024, Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny en Côte-d'Or tandis qu'au Cœur du Québec notre 24^e édition se tenait à Trois-Rivières au Restaurant pédagogique l'Escarbille du Collège Laflèche le samedi 27 février.

L'équipe responsable de l'organisation de la soirée a fait preuve d'audace cette année pour nous épater avec leurs recherches sur les meilleurs accords mets et vins.

Nos vins de la soirée

Apéro avec un mousseux... un mousseux de grande renommée soit de l'appellation Franciacorta (le plus réputé mousseux italien) et rosé en plus! 1^{ere} audace en aiguisant nos papilles avec un rosé qui se substitue très bien à un Champagne tant les normes sont ultra sévères sinon plus.

2ieme audace en servant un vin rouge comme accord à une caponata sur pain anisé.... Quoi passer un vin rouge puissant avant des vins blancs....

Un 2009 chilien avec tannins fondus pour ne pas anesthésier nos papilles ...

Suivent deux services avec vins blancs que nous découvrons être de très bons accords pour le croustillant de fromage et la chaudrée de palourdes de la Nouvelle Angleterre servie pédagogiquement par nos hôtes.

L'audace passe très très bien avec ce pinot gris sec et ce chardonnay du climat froid canadien.

L'audace continue avec un Trou normandsurprise!...

Le trou normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de calvados entre deux plats. Il est traditionnellement supposé faciliter la digestion et redonner de l'appétit aux convives

Par extension, le trou normand est composé d'un sorbet ou d'une glace arrosée d'une eau-de-vie ou d'une liqueur : colonel, glace pruneau-armagnac... Mais ici étions-nous devant une nouvelle vague qui va faire fureur.... Des camerises congelées arrosées d'une liqueur de camerise...un équilibre de saveurs acidulées, salées et fruitées...

Hé que penser de l'audace du 4 ieme service et met principal...comparer un vin blanc jeune et un vin rouge vieilli de la même appellation soit Chateauneuf du Pape... Qu'elle audace mais pour les gens présents ce fût comme un miracle... passer du lapin au jus de pleurotes au vin blanc et vin rouge sans agression des papilles ni désaccords en bouche... il fallait le faire ... merci de l'expérience ... un plat magnifique et 2 vins dignes de Saint-Vincent.

Dernière audace : terminer la soirée avec la dent sucrée d'un baklava revisité et un muscat d'Alexandrie qui se fait appeler un Zibbibo avec ses parfums de marmelade et un gustatif qui nous laisse penser que nous sommes plutôt à la fête de l'Ascension tant l'accord est bien choisi pour terminer cette soirée toujours mémorable.

En fait, nos organisateurs ont remis le fameux certificat d'Aimable Amphitryon au chef Luc Gélinas et sa brigade pour l'excellence de leur service.

Notre fidèle ami Guy Bédard a également obtenu la *médaille d'argent* pour souligner sa grande implication dans notre confrérie. Bravo Guy, c'est fort bien mérité.

« Je viens de sauver du vin, il était pris dans une bouteille! » Ou plutôt dans plusieurs bonnes bouteilles... qui sont maintenant de nos souvenirs de cette soirée audacieuse.... Merci