

20/08/2008 : Sébastien Romignon Ercolini – Bruxelles, le 20 août 2008

Bois, c'est du Belge !

Mesdames, Mesdemoiselles, Messieurs, Chers amis, chers buveurs, chers dégustateurs, Sachez que la Belgique fait son vin ! Jusque là, rien de bien extraordinaire... Mais on entend encore trop souvent : « Le raisin, ça pousse en Belgique ?! », « Ah, oui ?!... il y a des vignes en Belgique ?! Parmi les plants de pommes de terres ou de betteraves...», etc. Ces médisants qui naguère boudaient déjà les vins du nouveau monde sont bien obligés de reconnaître que l'on peut déguster de belles goulées dans notre petit pays, résidence du peuple le plus brave de la Gaule. En parlant de Gaule, quelle émotion n'ai-je pas éprouvée en ouvrant, en observant et en dégustant une jolie bouteille reçue d'amis, un soir de printemps. Il s'agissait du Blauw Chardonnay de la maison Genoels-Elderen, appellation Haspengouw (Chers amis Français, j'aimerais tellement vous entendre lire ce passage... ;-)). Une belle couleur jaune pâle tournoie dans le verre, des arômes frais et fruités. En bouche, une belle rondeur et un parfum très aromatique accompagné d'une belle fraîcheur... Un vin qui ne fatiguera pas vos papilles ! J'ai suivi leur bon conseil de l'accompagner d'asperges que j'ai préparées très simplement, recouvertes d'un œuf poché légèrement incisé (pour que le jaune se marie délicatement aux asperges), arrosé d'un filet d'huile d'olives. En décoration, et par gourmandise aussi, une chiffonnade de « prosciuto crudo » (jambon cru italien – idéalement jeune, dans ce cas-ci) et un bouquet de persil plat. A vous de jouer...