

30/05/2008 : Sébastien Romignon Ercolini - Bruxelles, le 30 mai 2008 - pour www.youwineblog.com

Dégustation "Muscat"

Notre première dégustation se tournera vers un vin doux naturel... et australien. Je vous entends déjà crier de mon bureau sous les toits ixellois : "Tu te rends compte, il ne commence même pas, en douceur, par un vin français, blanc ou rouge..." Je m'explique : Avec le vin que je vais vous présenter, nous allons pouvoir comprendre réellement l'importance d'un équilibre respecté entre le sucré et l'acidité. Il s'agit d'un cépage Muscat, vendange tardive de la maison australienne Brown Brothers. Une belle couleur légèrement or, de beaux reflets or pâle et rosés, une larme généreuse. Quand l'odorat s'en mêle, la magie s'opère. Le muscat explose littéralement : les fruits mûrs et exotiques. Surtout, fermez les yeux à ce moment précis et le voyage est assuré ! Vous venez de respirer du Muscat : Élément important à sauvegarder dans votre disque dur. Goûtons ! (La pointe de la langue pour le sucre, les parties latérales pour l'acidité et la base pour l'amertume - pas trop de théorie, à l'attaque !). Laissez le liquide divin se répandre dans votre bouche et là, la magie s'opère. Une explosion de fruit, "le muscat" à l'état pur. Deuxième donnée importante à sauvegarder. L'équilibre est parfait entre la sensation sucrée et l'acidité. Une grande fraîcheur digne des plus grands vins doux. C'est à partir de ce moment précis où nous devons être forts : Ne pas succomber à la tentation d'ouvrir les trois autres bouteilles qui garnissent le frigo... d'autant plus qu'après avoir dégusté une bouteille à jeun, nous allons l'associer à une entrée et au dessert. (Finalement, les trois bouteilles disparaîtront bien vite !). Imaginez un petit foie gras frais, garni d'une pincée de fleur de sel (d'où vous voulez : il y en a tellement de délicieux), accompagné d'un chutney de figues... En plat, un porc aigre-doux tout simplement. Pour finir le repas, une crème brûlée à la cassonade, une tarte Tatin (surtout pas flambée au calvados, cette fois-ci... Vous êtes des petits gourmands...), une tarte au sucre chaude... Et le dernier verre bien frappé en guise de digestif. Un vin qui accompagne tout votre repas de l'accueil des invités au verre d'adieu. A déguster sans plus attendre.