

Masterclass animées par l'UDSF



Présente lors du Salon Vinovision 2018, qui s'est tenu Porte de Versailles les 12, 13 et 14 février, Maison Le Nid a eu l'honneur de faire partie de la sélection des vins retenus pour les Masterclass.

La première étant une table ronde animée par les meilleurs sommeliers pour définir et comprendre les typicités des vins septentrionaux.

La seconde met en avant la fraîcheur, l'élégance, et l'incroyable diversité de ces vins. Une variété de choix qui permet des alliances culinaires à la fois évidentes et savoureuses, tout autant qu'audacieuses. Cette table ronde montre que leur légèreté leur offre une place de choix sur nos tables.

UDSF – Union de la Sommellerie Française

Intervenants : Philippe Faure-Brac, Olivier Poussier, Fabrice Sommier et Pascal Léonetti

Voici un résumé des propos de Fabrice Sommier (Sommelier chez Georges Blanc et Meilleur Ouvrier de France 2007) :

Tradition 2015, Maison Le Nid

« 2015 a donné au Beaujolais des vins chaleureux, chocolatés, toastés. D'ordinaire le gamay donne des vins sur le fruit, gourmands, croquants et élégants.

Celui-ci est riche et chaleureux. Son élevage est un peu marqué et donne au vin un aspect « sudiste ». La fraîcheur et l'élégance du fruit confèrent au vin une finale agréable.

Parenthèse sur le Beaujolais : pendant longtemps dans le Beaujolais, les vignerons ont eu l'envie d'évoluer en produisant de grands vins. Aujourd'hui on revient à cette idée de produire des vins simples, fruités et acidulés qui donnent un profil nordique à ces vins au « cacaoté » sudiste. [...]

La Rochelle 2014, Maison Le Nid

Fabrice Sommier : Tout à l'heure nous avons goûté le 2015 du même domaine. Ici, on sent que 2014 a été moins solaire. Toutefois, on perçoit à la dégustation que le vigneron aime les vins concentrés puisqu'on retrouve des notes chocolatées. Ce style de vin appelle le gras d'une terrine ou d'un cochon.

Ce qui est formidable dans le domaine des accords mets-vins, c'est que le sommelier peut jouer avec la température du service. S'il recherche de la rondeur, il peut élever la température du vin afin d'influencer la perception du goût. »