



ÉVÈNEMENT

VIN : LE TOUR DE FRANCE

Gault&Millau met à l'honneur chaque année 5 régions viticoles françaises en 5 étapes. Au cours d'une même journée chefs, **SOMMELIERS** et cavistes embarquent pour un véritable voyage viticole.

Dégustations de vins sélectionnés par Gault&Millau, speed-dating avec les vigneron pour approfondir les dégustations et remise de trophées. Portrait de 2 jeunes sommelières, lauréats de l'étape Roussillon-Rhône-Alpes et Bordeaux.



UN ITALIEN À BORDEAUX

GIOVANNI
CURCIO

C'est un bourlingueur, plutôt un **GLOBE-TROTTEUR** qui n'aime rien moins que mettre en avant son pays (l'Italie) aux quatre coins du monde.



Giovanni Curcio,
le plus français des
sommeliers italiens

Après de multiples tables de grande gastronomie, comme l'Arpège à Paris, La Dame de Pic, le restaurant d'Enrico Bernardo, meilleur sommelier du Monde 2004, ou Mirabelle à Rome, Giovanni Curcio est venu poser ses valises dans le magnifique écrin du Château d'Agassac, à Ludon-Médoc, à quelques encablures de Bordeaux. Ici, avec son accent enchanteur, il laisse les clients voguer au

fil de ses découvertes, toujours éclectiques, jamais sclérosantes, car le concept de cette belle table, c'est bien le vin. « Tout est conçu autour du vin et des bouteilles que nous voulons faire découvrir » informe-t-il. Une cuisine de marché, 6 bouteilles qui évoluent tous les jours et un enthousiasme débordant pour le plus français des sommeliers italiens qui n'aime rien moins « que les équilibres parfaits des accords mets et vins ». Laissons-nous guider.

MERCUREY BLANC
LES VIGNES DE MAILLONNE 2013
DOMAINE MICHEL JUILLOT

Un chardonnay respectueux de son terroir, la minéralité et la fraîcheur sont dominantes, le gras offre le juste équilibre et garantit la complexité.

Pourquoi pas avec un cochon de lait au laurier ?

MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE
CLOS LES MONTYS 2015
À CHÂTEAU-THÉBAUD

L'aspect volupté de certains muscadets est toujours surprenant, le partage des opinions entre complexe et frais n'est pas évident, mais quand on a un velouté aux asperges accompagné d'une bonne huile d'olive du Languedoc, c'est à essayer.

BAROLO LE CARRA 2010
CONTI DI CALOSSO

La puissance, la complexité et la majesté de ce vin surprennent les amateurs et les agnostiques. Venant du terroir de La Morra, mélange de plusieurs types de variété de sols, les émotions du fumé, de sous-bois et un tanin très raffiné sont garantis.

Avec de l'agneau de Nouvelle-Zélande, crème d'oseille et pour les légumes, « je laisserai la saison décider. »

CHÂTEAU D'AGASSAC
2011

Encore un peu exubérant, ce qui fait le charme de ce magnifique domaine qui préfère mettre la signature de son terroir dans le goût et pas sur l'étiquette. À la fois raffiné, généreux et précis c'est un vrai gentleman dans le panorama bordelais.

« Difficile à trancher pour un seul accompagnement, mais je ne dénie pas un rognon cuit dans son jus. »

WEINGUT SANDER METTENHEIMER
RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 2015
RIESLING SPÄTLESE 2015 SANDER

Un riesling peu connu venant du Rheinessen, un vrai éventail de fruits exotiques où le kiwi domine davantage.

Frais, très frais même, donne presque envie de visiter une vieille recette comme la tarte Tatin, en substituant le kiwi à la pomme. ■