

CAVE DE RABELAIS

Muscat de Mireval

Cuvée n° 34 - Sans Doute

C'est dans une robe au jaune pâle soutenu et aux reflets d'argent et d'or vert qu'il interpelle, presque effrontément, le premier nez, par l'intensité séduisante de ses arômes muscatés sur trame minérale, pierreuse, pleine de soleil, que l'agitation va intensifier dans un grand envol, en développant l'ananas, la nectarine et la fleur de camphrier.

Succédant à une attaque d'une grande souplesse, la bouche se fait caressante, ointe de la sucrosité du miel toutes fleurs, elle-même confortée par les notes de cire d'abeille très marquées.

Là ne s'arrête pas le plaisir : s'y adjoignent les effluves du melon d'eau dans toute sa maturité, de la liqueur de pissenlit, de la mélisse, de la mangue José (Réunion) et du lait de coco.

L'atout majeur : aucun empâtement du à une sucrosité excessive.

La finale s'accomplit d'ailleurs avec vivacité sur l'épice affirmée du poivre blanc.

Cet exceptionnel Muscat, servi à 12°, sera bien sûr un délicat apéritif de tonnelle.

Il pourra aussi être le compagnon bienvenu d'un Foie gras accompagné d'un chutney de clémentine, ou d'une poêlée de Pétoncles en sauce à l'orange.

En saison, ce sera un Faisan à l'ananas.

En dessert, des pêches flambées au marasquin et lait d'amandes.

Paris, le 4/4/17

Francis HOERLER

Membre de l'Union des Sommeliers
de France

assisté de Rémy BAIN

Chef Sommelier du Mathusalem Paris

