LE BLANC DE NOIRS COLLET A LA CHEVRE D'OR

Evénements / vins / 21 octobre 2017

Le Champagne Collet a organisé récemment un superbe déjeuner à la Chèvre d'Or à Eze pour la dégustation du champagne Blanc de Noirs en harmonie avec les créations culinaires du talentueux chef Arnaud Faye.

A ce rendez-vous d'exception étaient conviés quelques journalistes, sommeliers et acteurs du monde de la gastronomie et du vin. Fabien Marquis, directeur France du Champagne Collet, et Bertrand Glory, directeur international du Champagne Collet, ont eu le plaisir d'organiser une très belle réception sur la terrasse de la mythique Chèvre d'Or, *deux étoiles Michelin.*

Les Gamberoni © Jérôme Chapman

A l'apéritif, L'Esprit Couture, la cuvée haut de gamme du Champagne Collet, était servi avec de fabuleux amuse-bouches préparés par Arnaud Faye et son équipe pour le plus grand bonheur des convives.

Ce sympathique apéritif fut suivi par un déjeuner de haute volée, mettant à l'honneur le Champagne Collet sur les excellentes partitions gourmandes du chef Arnaud Faye: les **«** Gamberoni, poivrons, framboise **»** et les **«** Gnocchis au parmesan, cèpes, aubergine **»**furent les parfaits compagnons du Champagne Collet Blanc de Noirs, émerveillant à l'unanimité les papilles de tous les convives.

Les Gnocchis © Jérôme Chapman

Sur l'« Agneau, panisse gourmandes aux cébettes grillées, jus de feuille de citronnier », le champagne Collet dévoilait une création confidentielle: le Collet Coteaux Champenois Aÿ Rouge 2014, une création atypique sur base de cèpages pinot noir… Une vraie réussite offrant un haut plaisir gustatif en totale harmonie avec l'agneau du chef.

La partie dessert avec le « Citron & Basilic » fut honorée par un « Champagne Collet Rosé Dry Collection Privée ». Et là aussi, le choix fut pertinent.

L'Agneau © Jérôme Chapman

Pendant le déjeuner, le chef de Cave du Champagne Collet, Sébastien Walasiak, expliqua l'esprit élitiste de l'élaboration des Champagnes Collet, offrant aux invités la connaissance du travail qualitatif de la maison de Aÿ. De son côté, Bertrand Glory, mit à l'honneur les superbes créations du chef Arnaud Faye venues égayer les fines bulles du Champagne Collet.

Champagne Collet

Champagne Collet
14 boulevard Pasteur
51160 Aÿ
03 26 55 15 88

Internet: www.champagne-collet.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération