

Saint-Georges-d'Orques AOC finit l'année sur de bons accords

Le club œnologique a organisé un repas thématique de prestige.

La soirée de prestige du club œnologique d'AOC avait pour thématique, cette année, l'harmonie entre les mets et les vins.

Pour ce dîner de saveurs, la présidente, Micheline Nicolas, avait mis sa toque de cuisinière amateur d'exception, ses amis d'AOC leurs tabliers de serveur et le fidèle Laurent Pêcheur sa bure de sommelier.

Les convives ont réalisé un véritable tour de France des grands crus pour accompagner des mets de qualité issus du terroir ou faits maison.

La mise en bouche marine a débuté sur un festival de bulles, celles du champagne de Philippe Gonet avant d'aller en Alsace, au domaine Trimbach, pour essayer un riesling sec sur le foie gras. Pour le plat principal, un filet mignon de veau, deux vins rouges étaient en concurrence: un bordeaux Moulis Château Poujeaux et un bourgogne Nuits Saint-Georges d'Henri Gouges.

« **Prenez des risques!** »

Puis retour dans la région pour les fromages avec un rouge 2005 du domaine d'Aupilhac à Montpeyroux et un blanc sauvignon de la Fadèze à Marseillan. Enfin, pour finir en beauté ce tour de France, un vin doux naturel de Maury vintage Serre Romani pour accompa-



■ La table de la présidente, ici au premier plan, pour apprécier mets et vins.

gner un succulent vacherin glacé. Laurent Pêcheur, qui avait fait le choix de petits domaines sur le critère rapport qualité/prix, a commenté chaque vin et a répondu aux questions axées sur l'harmonie avec les plats servis. En guise de conclusion, il a donné quelques principes aux amateurs: « *N'oubliez jamais que le vin doit sublimer les mets, ne vous focalisez pas sur des idées reçues, laissez libre cours à*

votre idée, prenez des risques! »

Cette soirée festive s'est poursuivie dans la bonne humeur en musique et en chansons. La prochaine séance ordinaire de dégustation aura lieu lundi 13 janvier, à 19h30, à la maison des Anciens Thomas-Jefferson. Elle sera consacrée aux vins du Beaujolais.

► **Contact AOC : 04 67 75 45 03.**

Site <http://www.oenoculture.fr>.

Corres. ML : 06 65 30 64 88 + midilibre.fr