



CÔTÉ VINS DE BOURGOGNE

**MOUTARD DILIGENT
Tonnerre**
Coup de cœur ♥
Blanc 2015
100% Chardonnay

Un nez ample, avec du moelleux, sur des fruits blancs. En bouche, du minéral, de la matière, bien fruité, un bel équilibre, une texture veloutée, avec une bonne longueur. Une finale très agréable, dans le fruit. Un très joli vin, avec de la vivacité, très bourguignon et séducteur.
13,50 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD DILIGENT
Chablis 1^{er} Cru Côte de
Léchet**
Blanc 2015
100% Chardonnay

Un nez encore réduit, un peu végétal. Une bouche assez racée, avec du volume, une jolie texture beurrée, mêlant matière soyeuse et légèreté, des saveurs de fruits blancs et exotiques. Un chablis aérien, floral et minéral, tout en délicatesse, très harmonieux, fidèle à son appellation.
21,50 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD DILIGENT
Chablis 1^{er} Cru Côte
Fourchaume**
Blanc 2015
100% chardonnay

Un nez élégant, avec de la densité sur des notes de fleurs et plantes aromatiques, de la minéralité en arrière-plan. Une bouche puissante, équilibrée entre minéralité et acidité, avec beaucoup de fruits blancs murs, presque cuits, une belle finale sur l'abricot. Un vin bien fait.
23,50 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD DILIGENT
Chablis Vieilles Vignes**

Blanc 2015
Coup de cœur ♥
100% chardonnay

Un très joli nez sur les fruits jaunes murs (pomme, mirabelle), avec la minéralité chablisienne.

En bouche, une belle texture soyeuse, un bel équilibre entre matière et acidité fondue. Un vin dynamique, avec une finale ample et concentrée, très longue, légèrement tannique.

Un très joli chablis, bien placé en tarif.

14,90 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD DILIGENT
Bourgogne Chardonnay**

Blanc 2015
100% Chardonnay

Un nez agréable, frais, sur la pomme mure. Une bouche tendre, avec de la jeunesse et du printemps, du fruit, de la pomme mure, une jolie texture, de la matière. Une finale de longueur moyenne et fruitée.

Une proposition sans complexité, un joli bourgogne, plaisant et accessible.

8,60 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD DILIGENT
Bourgogne Aligoté**

Blanc 2015
100% aligoté

Un nez agréable, tendre, un peu laitier, sur la pomme, la poire, l'amande. En bouche, un aligoté classique, assez gras, tendu par une acidité maîtrisée, une finale assez longue. Un ensemble harmonieux, bien mur, avec du joli fruit.

Un aligoté séducteur.

8,10 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD DILIGENT
Coteaux Bourguignons**

Pinot Gris
Rosé 2015
100% pinot gris

Un nez flatteur, bien développé sur les fleurs et fruits à chair blanche (poire), un soupçon de poivre.

La bouche est plaisante sur les agrumes et les fruits secs, assez saline, une texture beurrée, une longueur assez courte avec une finale sur l'acidulé. Un vin bien fait, intéressant.

8,10 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru
Bougros**

Blanc 2014
100% Chardonnay

Un nez élégant, bien affirmé, sur la vanille et les agrumes. En bouche, un vin structuré, bien équilibré entre minéral et acidité, sur l'amande, le fruit d'automne.

Un vin élégant, bien équilibré, avec de la présence.

39,80 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru
Valmur**

Blanc 2013
100% chardonnay

Un nez encore réduit, mais de l'intensité et de l'élégance, des notes de vanille, de camphre.

L'acidité vient bien, fondue, en harmonie sur une bouche veloutée, agréable et raffinée.

Une belle cuvée, agréable, sur une appellation de grands vins.

43 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru
Vaudésir

Blanc 2013
100% chardonnay

Un joli nez sur une acidité discrète, des notes d'amande et de poire, de fleurs jaunes. Une bouche agréable, fraîche, veloutée, avec de la présence, de l'élégance, de la persistance toute en douceur.

Un vin bien fait, intéressant, manquant toutefois d'un peu de naturel.

47 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru Les
Clos

Blanc 2014
100% chardonnay

Un nez bien typé, avec une belle intensité, de l'élégance dans la puissance.

Un vin puissant en bouche, très présent, agréable avec des notes confites, un beau développement.

Une proposition bien

équilibrée, avec une puissance maîtrisée.

49,10 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru
Les Preuses

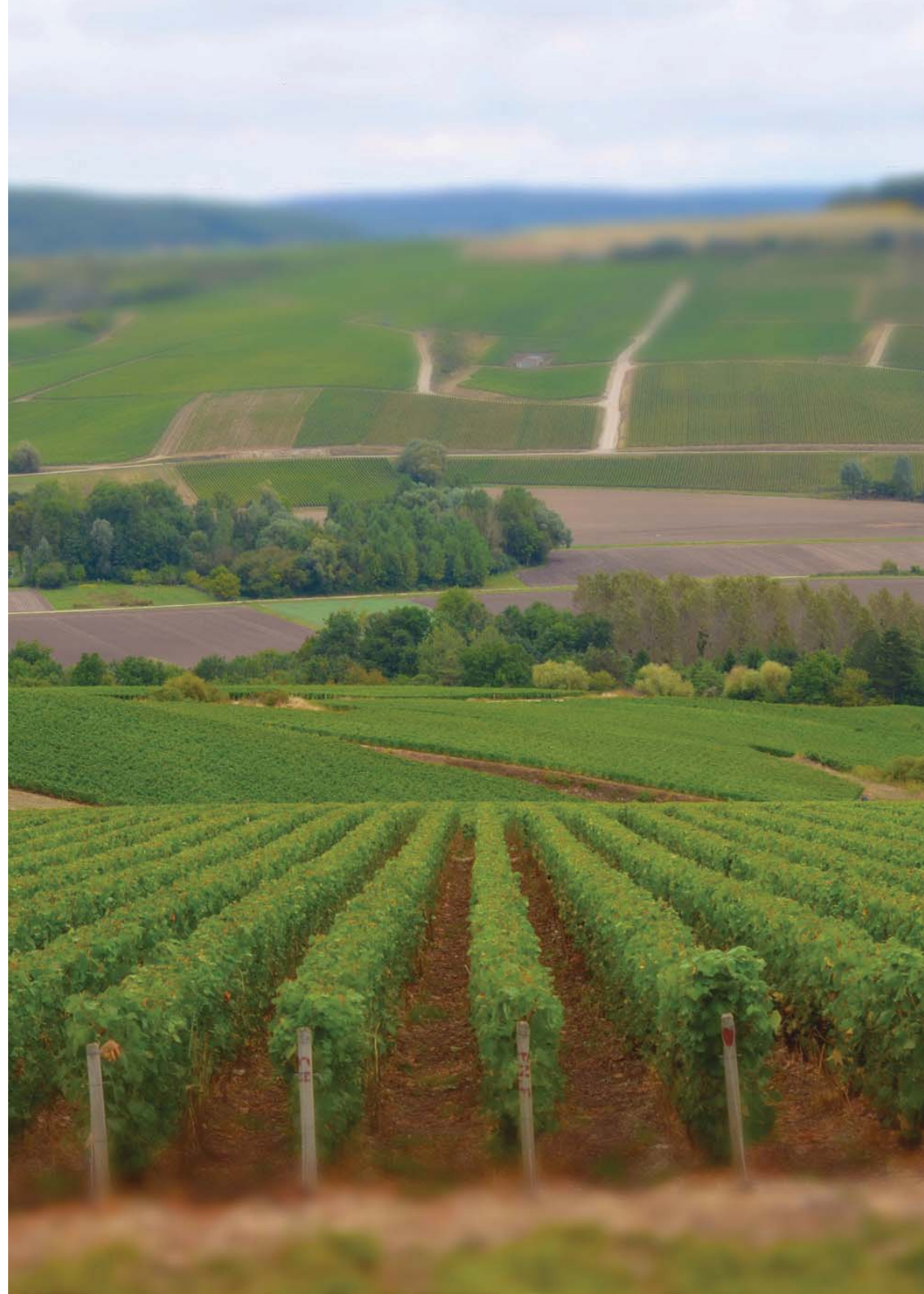
Blanc 2014
100% chardonnay

Une robe un peu trouble, pâle. Un nez fin, vanillé, s'ouvrant sur le fruit, comme un produit bien préparé.

Une bouche typique de l'appellation avec de la minéralité et des agrumes.

Un vin bien équilibré, dans la discrétion et le travail technique.

50,80 €. (prix public conseillé)



CÔTÉ CRÉMANTS DE BOURGOGNE



MOUTARD DILIGENT
Crémant de Bourgogne Brut
Vinifié en Foudre
Effervescent blanc
50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Une jolie teinte ambrée. Au nez, une petite minéralité calcaire, avec du fruit à chair blanche (poire, prune verte).
En bouche, beau volume fondu dans l'effervescence, du fruit rond, plein d'agrumes, de pêche, un peu muscaté, et une belle longueur en bouche.
Un crémant plaisant.
16,90 €. (prix public conseillé)

MOUTARD DILIGENT
Crémant de Bourgogne 3 Cépages
Effervescent blanc
34% Pinot Noir - 33% Chardonnay
33% Aligoté

Une robe jaune pâle ambrée, une bulle régulière. Un nez aromatique, des notes de fruits blancs. En bouche, une proposition mûre, fruitée sur l'agrumes, de l'acidulé, et une finale sur l'aligoté, avec une rondeur marine et une assez belle richesse.
Un joli vin rafraichissant.
19,90 €. (prix public conseillé)



CÔTÉ ALCOOLS

DERRIÈRE LES MURS

Très Vieux Marc Champenois XO 40°

Un nez pur, une belle richesse aromatique, des notes de cire et de miel. Une bouche épanouie mais pas explosive, une impression de chauffe au cœur, une finesse certaine. Une finale sur le caramel. Un marc chaleureux. Une belle proposition, qui nécessite un peu d'aération.
99,80 €. (prix public conseillé)

DERRIÈRE LES MURS

Très Vieille Fine Champenoise XO 40°

Coup de cœur ♥

Un joli nez avec du végétal, des baies, du sureau. L'alcool ressort, équilibré par de jolis agrumes, du miel. En bouche, de l'acidité type kumquat, une structure forte, charpentée avec un bel éclat sur la longueur.
Un alcool bien fait, complexe, frais et long.
94,60 €. (prix public conseillé)





Romuald FASSENET

Meilleur Ouvrier de France

Château du Mont Joly
Dole | Jura 🏠 14,5/20

MOF en 2004, évidemment excellent technicien, Romuald Fassenet s'épanouit dans ce beau château de style palladien construit à la fin du XVIIIe siècle et réhabilité il y a une quinzaine d'années.

L'hôtel offre de remarquables prestations et la table n'est évidemment pas en reste, dans son registre à la fois classique et personnalisé : homard glacé au jus de carcasse mousseline de céleri et jeunes légumes en salade de curry, turbot rôti au poivre bonnotte au ragoût de couteaux et asperges d'Auxonne aux oignons frais, tarte pur chocolat et glace au chocolat-gingembre pour un ensemble qui flirte avec l'étage supérieur.

Service impeccablement dirigé par Catherine Fassenet, cave intéressante.

« Le Chablis Grand Cru 2015 et le Bourgogne Tonnerre 2012 se caractérisent tous les deux par leur gourmandise et leur intensité aromatique. D'aspect jaune pâle avec des reflets argentés, le Chablis Grand Cru présente des notes de fruits à chair blanche et de zestes de pamplemousse.

En bouche, il reste frais avec une évolution sur la rondeur et la finesse. C'est un vin qui allie la minéralité et la vivacité et s'accorde parfaitement avec des entrées froides du type carpaccio aux crustacés ou foie gras à la menthe fraîche et abricots.

Le Bourgogne Tonnerre apparaît plus expressif après aération avec des notes de pommes vertes et d'abricots mûrs et évolue vers un côté grillé et brioché, voire beurré en fin de bouche. C'est un vin qui se marie parfaitement avec un filet de rouget accompagné de sa poêlée de courgettes, de zestes d'agrumes et d'un fumet de poisson »

Chef Romuald Fassenet,
Château du Mont Joly, Dole, Jura
www.chateaumontjoly.com



Alain DUTOURNIER

Carré des Feuillants | Paris 00000 17/20

Toujours vaillant, toujours
mousquetaire dans l'âme,
Alain Dutournier.

Un pour tous et tous pour un, le terroir de ses aïeux, sur une vaste région qui s'étend de Bergerac à Saint-Jean-de-Luz en passant par la Gascogne, la Chalosse, le Béarn et autres terroirs généreux. Au fil des ans, le barde landais a ciselé ses mots, ses poèmes gourmands, l'enveloppe radieuse d'une terre prodigue.

Avec les huîtres de son ami Joël Dupuch au caviar, ou les asperges et la mélando et ces plats tout en rondeur et faconde, qui ne peuvent se passer d'un peu de foie gras, de parfums de truffes et de jus expressifs : le caneton croisé orange olive et navet (le filet au foie gras, la cuisse poudrée d'olive), la côte de veau au sautoir gnocchis et petit pois, les ris de veau en cocotte et macaronis forestière...

Les desserts suivent les vergers de saison (belle dédicace à la Pavlova avec la fraise des bois, rose et litchi), la cave est formidable, ode à la vigne et aux vigneronns du quart sud-ouest de la France. Toutes ces bonnes choses dans l'ambiance jamais surfaite ou précieuse de la grande table la plus conviviale de Paris.



« Je travaille avec la famille Moutard depuis un an. La cuvée des 6 cépages est d'une intensité exceptionnelle. C'est un assemblage avec beaucoup de caractère. C'est du vin et pas uniquement un pétillant ! Le Pinot Noir vieilles vignes est un champagne pour la table d'une grande fraîcheur qui se marie avec des viandes raffinées ou des poissons travaillés. Ces deux cuvées sont de véritables bijoux à déguster »

Chef Alain Dutournier,
Le Carré des Feuillants, 75001 Paris
www.alaindutournier.com

Arnaud LALLEMENT

L'Assiette Champenoise
Reims 🍷🍷🍷🍷 19,5/20

Un seul chef en France peut envoyer autant de luxe.

Il n'est pas dans un palace à Paris, pas sur la Riviera, et il n'est même pas adossé à des capitaux saoudiens ou azéris.

Car ce luxe-là, le vrai, celui qui ne se monnaie pas en millions de dollars, il se l'est construit lui-même. Avec sa famille et la maison de son père.

Alors, c'est vrai, Arnaud Lallement, couvert de tous les honneurs dans son métier, peut se permettre d'acheter le caviar qu'il veut, les plus grosses langoustines de l'océan, et déboucher un Clos du Mesnil pour les accompagner.

Mais ce n'est pas pour éblouir. Ce plaisir du produit unique, il le procure à une clientèle qu'il s'est forgée, et qu'il a méritée, peut-être une des plus belles de France, une des plus connaisseuses. Avec une cuisine d'une justesse, d'une festivité et d'une pureté inégalées lorsqu'on sait conjuguer ces trois qualités. Entre sa relecture de la potée champenoise, le tourteau magnifique, au cœur de la bestiole, le homard «hommage à mon papa» et le saint-pierre de petit bateau au coteau champenois avec un beurre citronné, une pure merveille d'équilibre, de sobriété, de restitution dans le iodé acidulé, il y a tout ce que l'on peut aimer de la table, son raffinement autant que sa gourmandise.



Aujourd'hui, comme très peu de ses pairs, et à Tinquex - Marne, il peut à la fois tout s'offrir et tout offrir.

Rare privilège pour un pas encore quadra, qui peut vous faire pleurer avec des pleurotes (qui l'eut cru ?) et embrasser un pigeon, exceptionnel avec son parfum de thé matcha. Autour du chef, l'équipe est déterminée : la famille est là, Magali son épouse et sa sœur Mélanie bien sûr (et Colette la maman n'est jamais bien loin), mais aussi une grande sommellerie (carte de champagnes et de bourgognes ahurissante) emmenée par Frédéric Bouché, la très forte pâtisserie, qui vous fait terminer en beauté et en légèreté, avec les framboises et le chocolat, ou les citrons de Bachès.

Qui pourrait ne pas se laisser aller aux vertiges du plaisir dans ce tourbillon de bonnes ondes qui entraîne les convives, dans cette salle juste très chaleureuse et pourtant si raffinée qu'on pourrait multiplier les ronds de jambe et les entrechats ?

Ce n'est pas le genre de la maison : ici, on s'amuse, on s'éclate, on envoie et l'on se félicite d'avoir choisi la bonne adresse pour un moment d'exception.



« La famille Moutard produit des champagnes identitaires avec une belle typicité. Sur le champagne Vignes Beugneux Pinot Noir, on retrouve vraiment l'esprit du Blanc de Noir avec un dosage subtil, un bel équilibre. Cette cuvée se marie avec des encornets roulés accompagnés d'une crème de coquillages pour le côté iodé, que nous servons à la carte. Avec le champagne rosé Dame Nesle, c'est le fruit qui ressort, l'impression de déguster un petit bonbon acidulé. En bouche, c'est une véritable sensation de gourmandise. Ce champagne s'apprécie avec une entrée à base de tomates, qui mêle l'acidité de la tomate et le côté soleil »

Arnaud Lallement, L'Assiette
Champenoise, 51430 Tinquex
www.assiettechampenoise.com



Gilles STUTZMANN

Au Cheval Blanc
Graufthal

Au cœur du parc des Vosges, Brigitte et Gilles Stutzmann proposent une cuisine régionale et recherchée.

En face des maisons troglodytes, dans une auberge jaune, on trouve la terrine de pot au feu au raifort, le civet de chevreuil, la cassolette de rognons de veau, le sandre sur choucroute. Le service est professionnel, la cave est locale, les menus ne s'éparpillent pas, entre 26 et 29 €.



« Ma relation avec la famille Moutard n'a cessé de grandir. Déjà séduit par la qualité de leur champagne que je propose à la carte de mon restaurant et que j'utilise régulièrement dans mes recettes, j'ai imaginé un produit original, une moutarde au champagne, savoureuse et légèrement acidulée, résultat de l'association des graines jaunes d'Alsace, du champagne brut ainsi que d'une pointe de marc qui vient fixer l'ensemble. Le succès croissant en boutique confirme une association unique qui met bien en valeur le savoir-faire de la maison Moutard et mon expérience de Maître Cuisinier de France. »

Gilles Stutzmann,
Restaurant Au Cheval Blanc, 67320
Graufthal / www.auchevalblanc.net

VI DOMAINE MOUTARD

CHABLIS EN BOURGOGNE



VI
FAMILLE
MOUTARD
CHAMPAGNE / BOURGOGNE / DISTILLERIE

CRÉMANT DE BOURGOGNE
www.famillemoutard.com