



CHAMPAGNE SUPLY-HÉNAUX

*Cuvée
Vieilles Vignes*



ARNAUD LALLEMENT - L'Assiette Champenoise
Bar de ligne, petit pois et crème de coquillages poivrée

(pour 4 personnes)

PIPETTE JUS D'ARÊTES

125 g d'oignons
75 g d'échalotes
75 g de céleri branche
75 g de poireaux
250 g de tomates
Têtes de poisson et arêtes, rincées
20 g de concentré de tomate
Colorer les têtes et arêtes concassées, au four avec la moitié de la garniture, suer l'autre moitié de la garniture, ajouter les têtes et le reste, mouiller à hauteur, cuire 2 h, passer au chinois. Réduire avec 25 cL de vinaigre de Reims et 2 g de piment d'Espelette, réduire à consistance, passer, mettre en pipette.

PURÉE DE PETITS POIS

200 g de petits pois écosés
Blanchir les petits pois, refroidir, mixer, passer au tamis.
50 g de petits pois blanchis
1 branche d'affila cress

SAUCE COQUILLAGES

250 g de jus de coquillages réduit à 25 g.
200 g de crème liquide.
Réduire le jus de coquillages, ajouter la crème, réduire à 250 g, assaisonner, monter avec 5 g de beurre, ajouter l'assaisonnement suivant le goût. Finir avec quelques gouttes d'essence de poivre.



CHAMPAGNE SUPLY-HÉNAUX - CUVÉE VIEILLES VIGNES - (environ 16 euros la bouteille)

FREDERIC BOUCHE - Chef sommelier à L'Assiette Champenoise

VUE	Robe or, dorée. Reffet blond.	Fin cordon de bulles. Belle luminosité.
NEZ	L'attaque est très gourmande, vineuse et élégante. Une mousse délicate en fond révèle le côté aromatique, torréfié et brioché.	
BOUCHE	Dès l'ouverture, le nez se porte sur des notes de miel et de caramel, puis sur les fruits à noyaux comme l'abricot et le coing. A l'aération, on retrouve l'intensité olfactive des fruits cuits et des notes torréfiées	