

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE



Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)

[Accueil](#) > [Épernay](#) / [Grandes cuvées de champagne du guide Veron Un événement œnologique et gastronomique](#)

Épernay / Grandes cuvées de champagne du guide Veron Un événement œnologique et gastronomique

Par *Anonyme*

Créé le 20/04/2013 11:00

La barre était haute pour cette quatrième édition de la soirée de dégustation des grandes cuvées de champagne, accueillie par le Champagne Mercier, avenue de Champagne à Epernay, et organisée par les étudiants de BTS technico-commercial en vins et spiritueux du lycée viticole de la Champagne, dans le cadre du Guide Veron des champagnes.

Il s'agissait, comme les années précédentes, de découvrir de prestigieuses cuvées de champagne, présentées par leurs auteurs, les chefs de cave, sans chercher à les classer, à les noter, ni même à les juger, fidèle à la démarche d'ouverture d'esprit et de découverte du Guide Veron des champagnes. L'objectif est atteint, et les 120 convives, professionnels (cavistes, restaurateurs, sommeliers, chefs de rayon), journalistes et œnophiles ont été conquis par les huit champagnes.

Dégustation

A l'issue de la dégustation, le lycée hôtelier de Bazeilles offrait comme l'année dernière, un buffet gastronomique de haut niveau, résultat du talent et de la créativité. Cette soirée restera à coup sûr dans les annales, comme un événement œnologique et gastronomique unique et incontournable.

Les commentaires de dégustation des huit cuvées seront présentés dans le Guide Veron des champagnes 2014, qui sortira en septembre 2013, publié en partenariat avec la revue *Sommeliers International*. Vivement la cinquième édition de la soirée, qui sera accueillie le 11 avril 2014, par le champagne Collet, à Oger.

La liste des cuvées, dans l'ordre de dégustation :

champagne Veuve Fourny & fils : Clos Faubourg Notre Dame 2002, cuvée présentée par Emmanuel Fourny ; champagne Collet : Esprit Couture, cuvée présentée par Sébastien Walasiak, chef de cave ; champagne Veuve Clicquot : La Grande Dame 2004, cuvée présentée par Dominique Demarville, chef de cave ; champagne Gosset : Célébris, cuvée présentée par Jean-Pierre Mareigner, chef de cave ; champagne Mailly Grand-Cru : Les Echanssons 2002, cuvée présentée par Hervé Dantan, chef de cave ; champagne Charles Heidsieck : Blancs des millénaires 1995, cuvée présentée par Thierry Roset, chef de cave ; champagne Mumm : R. Lalou 1999, cuvée présentée par Emilie Langlerson, responsable des innovations œnologiques ; champagne H.Giraud : fût de chêne multi-vintage, cuvée présentée par Claude Giraud, directeur.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Les quatre étudiants en BTS, organisateurs de la soirée, Victor Lebel, Julien Decelle, Pierre-Alexis Gobillard et Marc Batteux.

Visuel 1:



Auteur :

Légende : Alexandra Alavoine tient le Clos faubourg-Notre-Dame 2002 du champagne Veuve Fourny.

Visuel 2:



Auteur :

Légende : Cyril Coquard et Alice Naudé.

Visuel 3:



[1]

URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/epernay-grandes-cuvees-de-champagne-du-guide-veron-un-evenement-oenologique-et-gastron>

Liens:

[1] <http://www.lunion.presse.fr/media/protec/2013-04/2013-04-20/20130420517211874c1eb-2-763362.jpg>