

**Dîner Dégustation « L'Aquitania en Terre de Bretagne »**

Jeudi 28 novembre 2002

Restaurant d'Application du Lycée Hôtelier de Dinard

---

***Ossau Iraty des deux Vallées, Confiture de cerises noires.***

Sélection Jean-Yves Bordier de Saint Malo, élu « Fromager de l'année »

&

***Cru Barréjats 1996, Barsac en Sauternes***

Mireille Daret & Philippe Andurand

*Perception et vécu des convives :*

« Rencontre d'un grand fromage et d'un grand vin, faits l'un pour l'autre, pour que mariage il y ait. Association heureuse de textures : fromage à la pâte légèrement pressée, au grain à la fois ferme et fondant. Chair suave, au gras sans artifice du vin l'enrobage de toute sa démesure onctueuse, avec sa constellation de parfums pour discipliner la saveur prononcée du lait de Brebis d'origine. Puis contre point savoureux, parachevant l'ensemble : cette confiture de cerises noires, artisanale, d'une pureté de fruit remarquable, apportant au vin l'allié inconditionnel qu'il réclamait pour jouer et se lier définitivement au bras de cette corbeille de petits fruits rouges succulente.

Une dégustation d'exception qui habite encore, et habitera longtemps, comme une tendre référence, la mémoire des convives...

***Commentaires réalisés par le Classe Sommellerie « promotion 2003 »***