

# Remarquable Auxerrois

✦ Avec les beaux jours, les asperges vertes et blanches font leur grand retour. L'Auxerrois de nos voisins luxembourgeois séduit et convainc.

**Coup de cœur Baudouin Havaux**

QUAND ELLES SE POINTENT sur les étals des maraîchers et sur les cartes des brasseries, les asperges vertes et puis blanches annoncent le départ de la nouvelle saison gastronomique. C'est toujours une fête, elles symbolisent le retour des beaux jours et marquent la transition entre le pot-au-feu et la succession des primeurs. Quel vin choisir pour accompagner la reine des primeurs ?

Un vin printanier qui fait référence à la fraîcheur, à la vivacité et aux arômes floraux. Le challenge étant de trouver un vin qui puisse composer avec l'amertume de ce bourgeon souterrain appelé turion. Il faudra également tenir compte de la préparation. Si elles sont servies avec une vinaigrette, la tâche du sommelier n'en sera que plus difficile pour ne pas dire impossible. Par contre, servies traditionnellement à la flamande, le gras du beurre et les protéines de l'œuf équilibreront la saveur herbacée et l'amertume de l'asperge.

De nombreuses combinaisons existent, le pinot blanc d'Alsace, une petite arvine de Suisse, un chenin de Loire, un sauvignon de Nouvelle-Zélande. Momento a trouvé une solution à deux pas de chez nous, au Grand-Duché de Luxembourg sur les coteaux de la Moselle.

Grâce à son acidité rafraîchissante, balancée par une réelle rondeur en bouche, l'Auxerrois peut faire face à la fois à l'amertume de l'asperge et au gras de la sauce. C'est un cépage énigmatique et ambivalent, à la fois soyeux, moelleux et doux mais sans laisser en bouche une sensation de sucré et suffisamment frais et vif mais sans agressivité acide. Jambon ou lard fumés, ingrédients prisés pour la préparation d'asperges, s'accrochent égale-

ment très bien, comme tous les aliments fumés à l'Auxerrois. Ce cépage bien connu au Luxembourg est véritablement à la mode et envisage presque de voler la vedette au riesling.

Le Luxembourg est d'ailleurs l'un des seuls pays d'Europe à identifier le vin avec le nom de ce cépage. Si en Alsace il est traditionnellement assemblé au pinot blanc, au Luxembourg par contre il a toujours été envisagé en tant que mono cépage. Le terroir luxembourgeois, gras et calcaire, est particulièrement adapté à la culture de l'Auxerrois, et les plants de vigne y sont faciles à travailler. Les raisins de couleur jaune bien mûrs sont assez aromatiques et donnent des vins fruités parfaitement équilibrés entre l'acidité et le moelleux que l'on peut également apprécier à l'apéritif, sur des poissons en sauce mousseline ou sur des fromages.

Grâce à un potentiel d'évolution remarquable, l'Auxerrois est un vin que l'on peut aisément garder plusieurs années avant de le boire.

→ Auxerrois "Sélection des asperges", Luxembourg, arômes très frais, citriques, de pêches. Une bouche parfaitement équilibrée entre l'acidité légèrement perlante sur la langue, et le moelleux. Un auxerrois sans complexe très accessible. Chez Carrefour, Prix : 3,95 euros

→ Auxerrois Coteaux de Schengen, Grand Premier Cru, 2010. Un vin provenant de Schengen, qui se trouve à la frontière des trois pays (France, Allemagne et Luxembourg), est réputé pour son terroir argilo-calcaire. Arômes de fruits à chair blanche et floraux. Une bouche structurée ronde et généreuse. Chez Velu Vins.  
→ Auxerrois Côteaux de Stradtbredimus, 2009. Un vin toujours vif et complexe. Preuve vivante de la capacité de vieillissement de l'auxerrois. Chez Delhaize. Prix : 4,19 euros.

## Le vin en fête !



BAUDOUIN HAVAUX

L'année gourmande "Brusselicious" fera la part belle au vin pendant une semaine. Pour le premier millésime de la "Brussels Wine Week", de nombreuses activités et dégustations seront proposées. Bordeaux, l'invité d'honneur, avec les appellations Bordeaux&Bordeaux Supérieur, Entre-Deux-Mers et les "Sweet Bordeaux" mènera la danse au Mont des Arts. Programme : un village Bordeaux au Mont des Arts, une route des cavistes et bars à vin bruxellois avec dégustations et animations, un programme fourni de masterclass, dégustations et animations "vin" dans le cadre prestigieux du BIP (Bruxelles Info Place situé Place Royale), une programmation cinématographique sur le vin couplée à des dégustations au Cinéma Flagey, une action dans les restaurants proposant des menus "vin" Brussels Wine Week, un rallye "Fashion&Wine" associant les boutiques de la rue Antoine Dansaert à des dégustations de vin, un cocktail à l'Hôtel de Ville donné par l'invité d'honneur Bordeaux&Bordeaux Supérieur et encore plein d'autres surprises à venir !

→ "Brusselicious 2012 - Brussels Wine Week", du 28 avril au 3 juin. Infos : [www.brusselswineweek.be](http://www.brusselswineweek.be) en ligne à partir du 15 avril. Accès à la majorité des activités via le pass : le verre "Brussels Wine Week" en vente au prix de 5 € auprès de tous les participants.



Grâce à son acidité rafraîchissante, l'auxerrois peut faire face à la fois à l'amertume de l'asperge et au gras de la sauce.