



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Plop Champagne no Chez Douglas

UMA noite com pratos genuinamente franceses harmonizados com champagnes e cremants

FOTOS / Léa Araújo

Cremants são espumantes franceses feitos fora da região de Champagne, seguem o mesmo padrão rígido de qualidade e são elaborados também pelo método tradicional no qual a segunda fermentação ocorre na garrafa.

O que difere primordialmente seria o terroir, as variedades permitidas, dentre outras regras específicas para cada região. Alsace, Loire, Limoux, Jura, Die, Bordeaux e Bourgogne são denominação de origens francesas onde os cremants são produzidos.

Iniciamos e finalizamos o jantar com dois Cremants de Bourgogne, varietais das uvas rainhas Chardonnay e Pinot Noir do pequeno produtor Paul Chollet. Ambos são repousados por seis meses em cubas de inox e posteriormente afinados em sur lie por um período mínimo de 1 ano. Provamos um Blanc de Blancs Chollet (R\$251 na Anima Vinum) com amuse-bouches que levam queijo de cabra e brie e um Blanc de Noirs (R\$280 na Anima Vinum) com éclairs de pistache ao creme légère de mirtilos e cassis, ganache ao chocolate branco e caramelo de pistache.

Ficou comprovada a versatilidade do espumante tanto para harmonizar com pratos salgados como sobremesa. De fato, as bolhas são bem-vindas no decorrer de todo o jantar, sendo um coringa certo na dúvida pela harmonização correta. Geralmente os cremants têm preços melhores do que os champagnes.

Entre os cremants de Bourgogne degustamos dois champagnes e aprendemos um pouco sobre cada rótulo escolhido especialista do tema, Luisa Fonseca. A maioria dos produtores de vinho de alta qualidade em qualquer região do mundo planta suas próprias uvas, o que não é usual em Champagne, devido à forte presença das Maisons que compram uvas ou mostos de outras propriedades. Porém é possível encontrar pequenos produtores com seus próprios vinhedos em Champagne, como é o caso do Jaunaux-Robin e do Chartogne Taillet.

A região de Champagne divide-se em cinco macrorregiões: Côte des Bar, Côtes des Blancs, Côte de Sèzanne, Montagne de Reims e Vallée de la Marne.

O Vallée du Petit Morin é uma micro vila localizada entre a Côtes des Blancs e Côte de Sèzanne, bem no meio de Champagne, bastante famosa pela Pinot Meunier, variedade que costuma entrar em menor proporção nos cortes. Uma particularidade do solo dessa região é uma rara rocha sedimentar chamada Silex que atribui características únicas ao Champagne, e é onde se encontra Jaunaux-Robin e seus 5,50 hectares de vinhas biodinâmicas.

Com 60% de Meunier, 30% de Pinot Noir e 10% de Chardonnay, o Champagne Extra Brut Éclat de Meuliere (R\$498 na Anima Vinum) apresenta elegantíssimo frescor e notas cítricas com perlage fina e abundante. Apreciamos com dois petits gourmets do

chef Douglas. Tive que solicitar uma colher para não perder nada do caldo de bisque de lagostas e camarões com emulsão de chèvre e basilico que envolveu o tartare de salmão. Mais pequenas mordidas dessa etapa de harmonização foram o polvo à provençal com batatas à lyonnaise, echalotas e aspargos e o delicioso de bacalhau do porto gratinado ao creme de champagne e tartufo, piperade basca e tapenade de trufas.

Chartogne Taillet também é um dos poucos Récoltant-Manipulant, produtor que elabora Champagne com seu rótulo a partir de vinhedos próprios. A família sempre vendeu as uvas para grandes Maisons da região até que decidiram cuidar melhor do solo da propriedade e elaborar o seu próprio champagne, com práticas orgânicas em cerca de 12 hectares de vinhedos na Montagne de Reims.

O Champagne Sainte Anne (R\$530 na Anima Vinum) é composto de 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot, com aromas frutados, frescor, bastante untuosidade e persistência. Casamento perfeito com o wellington revisitado ao confit de pato em crosta ao creme de foi e porcini, mini legumes e cogumelos braseados na manteiga de macadâmias e alho negro. Jantar memorável.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Wellington revisitado ao confit de pato



Champagne Extra Brut Éclat De Meuliere - Jaunaux-Robin



Chamoagnes e Cremants Anima Vinum



Polvo à provençal e bacalhau gratinado

10 A 16 DE NOVEMBRO DE 2023

/05/ sociedade / CIDADE CONECTA /

01 / Restaurant Week

Até 19 de novembro 65 restaurantes de BH oferecem entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 49,90 a R\$ 69; no jantar, de R\$ 64,90 a R\$ 99. A cada menu vendido durante o festival, será estimulada a doação de R\$ 2,00 para o Hospital da Baleia. Nessa edição experimentei três menus de ótimo custo-benefício. A clássica tilápia na farinha de pão de queijo do chef Gabriel Trillo marca presença no menu do Omilia assim como o arroz caldoso de costela, bem saboroso. De entrada o marcante Queijo Azul de Minas contrasta com mel e maçã caramelizada em uma bruscheta. Para paladares mais suaves, peça a mousseline de baroa com sauté de shitake e azeite de limão do sul de Minas e finalize com a elegância da sobremesa de biscoito de fubá ao creme de queijo Minas com sorbet de goiaba. O brownie com nozes e espuma de doce de leite também está leve. No Capitão Leitão o chef Cristóvão Laruça esbanjou potência de sabor já na entrada com o crocante de cogumelos com linguça e a tortilha de fubá, leitão confitado, vinagrete de goiabada, jiló melado e pimenta biquinho defumada. O arroz caldoso de camarões estava delicioso e o carbonara de cogumelos surpreendeu. Rabanada e tarte tatin de pêra são as opções de sobremesa. Gostei dos pratos principais do Jirau Gastro Bar, o ancho estava bem macio e no ponto com batata gratin em finas lâminas e boa crostinha por cima. A opção vegetariana está ótima, agnolli de nozes com ricota, massa com molho bem saboroso. De entrada tem croqueta de cevada ou tartar de sol na cama de harumaki e a sobremesa pode ser brulé de doce de leite com frutas vermelhas ou petit gateau com ganache de chocolate e gelato de creme.

Cardápios no site: www.maitredigital.com.br/belohorizonterestaurantweek



Taco à Mineira, do Capitão Leitão

02 / Menu Vegetariano do Per Lui

Yves Saliba é um apreciador dos vegetais e a cada temporada no Per Lui o chef intensifica suas criações com base nos legumes. Dos nove tempos do menu degustação atual, cinco não têm proteína animal e somente quatro sofrem alterações para a versão totalmente vegetariana, que pode ser solicitada com antecedência na hora da reserva da mesa. Saem polvo, fígado de galinha, cioba, camarão, bochecha de porco, pirarucu e entram respectivamente kimichi, requeijão de pipoca, cogumelo juba de leão, abóbora menina e alho poró. Permanecem intactos os pratos estrelados pela berinjela, cenoura, couve-flor, além da pré-sobremesa e sobremesa. Decerto, o menu sem proteína animal é bem mais leve e nos leva a perceber como os vegetais podem protagonizar um jantar sofisticado.



Couve Flor Gratinada, do Odoyá