

DÉGUSTATION. Un premier cru classé avec glaçons !



La « Soirée blanche » à la Maison des Vins de Barsac.

La Maison des Vins de Barsac poursuit son évolution. Outre la formule huîtres et vin blanc du dimanche matin, et celle de restauration qui attire du monde chaque midi, Paul Krucker propose aussi des événements originaux.

Le dernier en date était une « Soirée Blanche », chacun était invité à porter un vêtement blanc : « Pour finir les bouteilles entamées on rajoute des glaçons dans du Sauternes ou Barsac. Ça enlève le côté lourd et sirupeux du vin sans

trop le changer, et ça permet de finir la bouteille sur une note vive et fraîche », explique Paul Krucker. Le vin choisi était un 1^{er} cru classé et il était accompagné d'accords mets et vins : chocolat au piment d'Espelette, duo d'ananas frais et confits, huîtres chaudes au gingembre, toasts au foie gras avec compote de fruits rouges, chouquettes fourrées au vieux chèvre. Un choix appétissant qui invite à mettre un peu plus souvent un glaçon dans son vin.

Norbert Lados