

Conseils de sommeliers
Sam Harrop



Témoignage Sam Harrop

Sam Harrop écrit une colonne mensuelle dans CNBC Business Monthly, il est aussi un des co-présidents de l'International Wine Challenge, une des plus grandes et plus influentes compétitions de vins au monde. Sam est aussi un des très rares Sake Samourai et aussi un des 264 Master of Wine à travers le monde.

«Merci pour la dégustation d'huîtres. En tant que nouvel amateur d'huîtres, j'ai été fasciné de voir les variations entre les belons, les creuses de Cancale et la Tsarskaya.

Les huîtres ne sont pas les mêmes sans un vin blanc croquant à leur côté. La majorité des amateurs d'huîtres préfèrent les vins blanc neutres afin de ne pas concurrencer les arômes naturels délicats de l'huître : Muscadet, Chablis.

Pour moi bien que cet accord soit gagnant, je préfère choisir un vin blanc plus aromatique avec des arômes primaires de fruits plus intenses.

Je ne suggère pas un Sauvignon Blanc du Chili pour cela (l'intensité aromatique serait trop présente), mais un Sauvignon plus minéral et droit tel que Sancerre, Touraine Sauvignon... peut-être l'accord parfait.

Les meilleurs exemples de Sauvignon Blanc de Loire peuvent avoir une pureté naturelle du fruit et une touche de minéralité iodée, pour compléter et renforcer les arômes et saveurs de ces sublimes mollusques. En bouche, la richesse du fruit et la texture du Sauvignon Blanc peuvent se combiner avec les arômes des huîtres pour élever la dégustation à un tout autre niveau.»