



# FABRIZIO BUCELLA

## DISTILLE SES CONSEILS SUR LES GRANDS CRUS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Noël et Nouvel An approchent maintenant à grands pas et avec eux dîners et déjeuners festifs. Pour certains, c'est l'occasion de se retrouver en famille ou entre amis, pour d'autres c'est le moment de se faire plaisir. Et ça passe aussi par les papilles. Watzby a rencontré le sommelier Fabrizio Bucella qui vous a concocté quelques conseils !

Par Anna Mellone Photos : Barbara Salomé Felgenhauer

**E**n famille, entre amis, en bonne compagnie, qu'importe avec qui l'on passera les fêtes de fin d'année ! L'objectif est de partager un moment agréable tout en se faisant plaisir. Pour épater les convives, beaucoup misent sur entrées gastronomiques, pitances rares et autres desserts spectaculaires.

Loin d'être les stars de la soirée, les boissons pâtissent de cette situation. Car si l'on aime jouer à l'œnologue, on en connaît souvent bien peu sur le nectar des dieux. Pour pallier cet inconvénient de taille, le sommelier belge Fabrizio Bucella nous livre quelques conseils pour surprendre et régaler ses invités.

### À BAS LES CHAMPAGNES PREMIERS PRIX !

Au moment des fêtes, tous les commerces regorgent d'offres pour appâter le chaland. Les grandes surfaces jouent elles aussi la carte des promotions en proposant une quantité folle de champagnes premier prix. Mais vaut-il la peine de les acheter ? « Je pense que si l'on souhaite avoir un champagne de qualité, il faut quand même y mettre une certaine somme. Il vaut mieux alors se diriger vers les crémants de Loire ou de Bourgogne. Ce sont de très bons produits qui pour quelques euros de moins offrent ce qu'il y a de meilleur dans leur catégorie », explique Fabrizio. Qui dit fêtes de fin d'année, dit bulles et donc, vins effervescents ! Mais pas n'importe lesquels : en Belgique, nous serions très friands des vins bruts nature dont la

teneur en sucre est inférieure à 3 g/l. « Leur atout est de ne pas fatiguer le palais. Il n'y a rien à faire... Quand on a sept, huit, neuf ou dix grammes de sucre, même s'il y a l'effervescence et une belle acidité qui rééquilibre le produit, on fatigue les papilles. Avec ces produits bruts nature, on retrouve fraîcheur et minéralité. En plus, ils fonctionnent très bien en accompagnement ou dans un cocktail apéritif », ajoute le connaisseur.

*"Je pense que si l'on souhaite avoir un champagne de qualité, il faut quand même y mettre une certaine somme."*

Autre coup de cœur des Belges, ce sont les fameux sauternes que l'on associe souvent au foie gras. « Si l'on aime les vins liquoreux, pourquoi ne pas tester ce qui est proposé dans les appellations voisines ? Souvent, on a de bonnes surprises qui coûtent quatre ou cinq fois moins cher. Je pense à cérons, loupjac, cadillac ou encore sainte-croix du mont. Ça vaut vraiment la peine d'essayer ! », assure Fabrizio.

### BRISER LA TRADITION

Quitte à donner des conseils, notre sommelier du jour a quelques idées pour révolutionner le traditionnel repas de fête. Ainsi, il proscrit un accord que beaucoup de monde affectionne, celui sauternes/foie gras ! « Pour éviter le côté un peu pâteux et fatigant, je proposerai plutôt un vin blanc non liquoreux ou simplement un verre d'eau. Si on aime le foie gras, et je parle de la vraie tranche de foie gras, il se suffit amplement à lui-même », affirme-t-il.

Puisqu'on aime le consommer durant les fêtes, gardons →



préféreront acheter leur vin sur des sites de vente en ligne. À ce sujet, un lecteur averti en vaut deux... On commence donc tout de suite avec les plateformes à bannir ! « Il y en a en fait deux qu'il faut vraiment éviter : ce sont 1855.com et chateauonline.fr. Ces deux sites internet sont actuellement placés en redressement judiciaire et ils ne sont pas du tout fiables », avertit notre sommelier.

Si tout n'est pas bon à prendre sur le web, il y a tout de même quelques sites à recommander. En premier lieu, ceux de Colruyt et de Delhaize. « Ces enseignes ont fait le choix de ne pas mettre les « grands vins » en rayon car les ultraviolets et la chaleur les abîment. Ces produits sont donc conservés dans des conditions optimales et fournis à la demande », explique-t-il. On peut donc y aller les yeux fermés, surtout si l'on manque de temps pour courir d'un caviste à l'autre à la recherche d'un grand cru.

Autres sites à tester pour leur offre et leur service impeccable : *millesima.be* et *superiore.de*. Après les avoir lui-même testés, Fabrizio nous rassure sur la fiabilité de ces plateformes.

#### PETITES BIÈRES ENTRE AMIS

Et puisque les fêtes sont aussi le moment de gâter ses proches, pourquoi ne pas s'offrir des bières belges ? En la matière, on vous conseille la Deus des Flandres de Bosteels et la Malheur Brut. « Ce sont toutes les deux des bières champagnisées qui ont subi une seconde fermentation en bouteille et qui se servent très froides. Elles conservent une certaine amertume mais sont vraiment magnifiques pour un petit apéritif complètement décalé à la belge », atteste le sommelier. La bonne nouvelle ? Les deux bières sont commercialisées en grandes surfaces.

Côté bières trappistes, il n'y a pas à hésiter non plus puisque notre pays possède des produits de qualité érigés en véritable fleurons ! C'est le cas de l'Orval, de la Chimay, de La Rochefort 10 mais aussi de la Westmalle et de la Wesvleteren pour n'en citer que quelques unes. Vous l'aurez compris, les possibilités sont aussi nombreuses que les bulles dans une coupe de champagne. Et si les goûts ne se discutent pas, tester de nouveaux produits ou de nouvelles associations peut s'avérer sympathique pour faire pétiller le quotidien. À bon entendeur...

Retrouvez Fabrizio Bucella sur [www.interwd.be](http://www.interwd.be)

Pour les intéressés, les prochains cycles de l'IWD enseignant les bases du vin débutent le 10 décembre 2014. Vous pouvez également suivre ses cours d'oenologie à l'ulb. Inscription via [facebook/cercler](https://www.facebook.com/cercler). [oenologique.ulb](https://www.facebook.com/cercler) - 10€ l'entrée

tout de même le sauternes mais chamboulons alors les repas ! « On pourrait imaginer commencer l'apéritif avec un sauternes bien froid que l'on marie avec des apéritifs sucrés-salés, des morceaux de quiches, des petits toasts préparés... » Là, si on a envie de mettre un petit morceau de foie gras sur le toast, on ne se prive pas ! « Après, vous pouvez faire votre repas à base de viande ou poisson, avec un vin blanc, un vin rouge. Puis, vous terminez avec un vin de Champagne, un vin effervescent ou un crémant qui donnera le côté fête, éventuellement avec les douze coups de minuits. Pourquoi pas aussi avec une bûche glacée qui sera la bienvenue pour rafraîchir la bouche », continue Fabrizio. Faisant fi de la tradition et des accords habituels, ce repas permettrait d'innover, tout en permettant aux convives de retrouver les produits qu'ils aiment.

#### LE VIN ET LA VENTE EN LIGNE...

Entre Why Not ?, Basin et Marot, Tout est vin, La Maison des Vins, Etiquette, Chai&Bar, Tonton Marcel, OENO TK, Boire et Fumer ou encore Mig's, Bruxelles regorge de cavistes de qualité où l'on peut se ravitailler en bouteilles. Mais pour être sûr de recevoir les produits convoités, mieux vaut s'y prendre à l'avance surtout en période de fêtes.

Pour éviter déplacements et foules éventuelles, certains



**PONTI BELGIAN COFFEE CORNER**  
HENRI MAUSSTRAAT 39-43, 1000 BRUXELLES  
T. +32 2 502 88 42

 **FACEBOOK / PONTICORNER**



**PONTI**<sup>®</sup>  
PONTI BELGIAN COFFEE  
**CORNER**