



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE BERGEN

L'Ordre Mondial Spécial på FG Restaurant & Bar

Jurade de Saint Emilion møter Cuisine de France



JURADE DE SAINT-EMILION



Det var duket for en mat- og vinopplevelse utenom det vanlige da Bailliage de Bergen inviterte til Fransk Aften på FG Restaurant & Bar. Arrangementet var i regi av L'Ordre Mondial og Vice-Echanson, Bjarte Askeland kunne varte med et knippe kvalitetsviner fra Saint Emilion, velvillig stilt til veie av organisasjonen *Jurade de Saint Emilion*, et broderskap med en historie helt tilbake til 1199, med de ikoniske kongene Johan uten Land og Richard Løvehjerte som beskyttere. Så det var virkelig et historisk sus over kvelden!

Bailli Regional Gaute Birkeli ønsket velkommen til de frammøtte vininteresserte. Deretter ledet Vice-Echanson Bjarte Askeland en vellykket vinsmaking og holdt et innholdsrikt foredrag om Saint Emilion, et av Frankrikes beste vinområder. Vinsmakingen fant sted i et eget lokale, meget pent dekket og med alt nødvendig utstyr for å nyte de gode vinene. I alt ble det smakt 5 prestisjeviner. Først ut var *Chateau Rozier 2016*, en Grand Cru-vin til overkommelig pris, med god kvalitet. Den duftet mørke bær og smakte fruktig, med et hint av vanilje. Dert var en fin begynnelse. Deretter ble vi servert *Chateau Simard 2011*, også Grand Cru, en klart mer moden vin, også til en overkommelig pris. Både duft og smak var mer utviklet, med preg av mørke bær, tørket frukt, urter, lær og sopp. En flott vin. Så kom *Chateau de La Greniere 2011*, fra en liten vinmark i Lussac fra 1600-tallet. Dette var en flott vin, godt utviklet, men frisk og preget av mørke bær, plommer og solbær. Lang smak, gode tanniner og fremdeles godt utviklingspotensiale. Prismessig er denne noe mer kostbar enn de to første vinene.



Til sist kunne vi glede oss over to viner med topp kvalitet. Den første, *Clos des Jacobins 2011*, Grand Cru Classé, kommer fra den sydlige delen av Saint Emilion. Druene er høstet manuelt og vinen tilbringer 18 måneder på ny eik. Godt utviklet farge, solbæraromaer i duften og fruktig smak, solbær og bjørnebær med et hint av lakris. Deltakerne satte virkelig pris på denne vinen. Som en solid avslutning fikk vi presentert en vin med Premiers Grand Cru-klassifisering, den nest høyeste i området. *Clos Fourtet 2014* er en kostbar vin med svært høy kvalitet. Den dyrkes vest i Saint-Emilion. Druene håndplukkes, men presses ikke før gjæringen startes. Gjæringen foregår først i ståltank, deretter i nye eikefat, før vinen lagres 14-18 måneder i huler. Produksjonen er begrenset til mellom 2500 og 4000 kasser hvert år. Duften er svært fruktig, preget av mørke kirsebær, smaken frisk og strukturert med fin balanse som lover et langt liv. Dette var kveldens beste vin.



Etter denne flotte opplevelsen inviterte FG Restaurant & Bar til «Nachspiel». Våre verter, Haakon Sande og Sommelier Simon Zachariassen, ønsket å tilby oss en fransk meny med klassiske retter, smaksatt med viner, hovedsakelig fra Saint-Emilion. Vi gledet oss!

Denne delen av arrangementet foregikk i hovedrestauranten. Til å lede måltidet hadde Simon invitert sin mentor, Sommelier Johan Sæbøe, som gjorde en flott jobb. I tillegg til de spesielt inviterte fra Chaîne des Rôtisseurs, hadde vi gleden av å spise sammen med gjester invitert av FG. Dette ble en fin anledning til å vise hvordan et samarbeid mellom Chaîne des Rôtisseurs, Jurade de Saint Emilion og en interessert medlemsrestaurant kan gi svært spennende arrangement.



Til å rense ganen etter vinsmakingen fikk vi servert aperitif, en frisk *Cremant de Bordeaux, Grand Housteau*. Deretter kom første forrett, gratinerte kamskjell, servert i skjellet, med en hvit Bordeaux, *Chateau Bonnet 2019*. Kamskjellet hadde delikate smaker av hav, en god match med den friske vinen. Andre forrett var kyllingleverpaté med grillt toast og *Chateau Brun 2016*. Også denne smakskombinasjonen var god. Kyllingleveren hadde nok fedme til å matche den kraftige Saint-Emilion vinen. Til hovedrett fisk fikk vi en nydelig dampet breiflabb med grønne asparges, spinat og Hollandise, flott anrettet på fatet. Dette var kveldens smaksmessige høydepunkt og vinen, *Chateau Panet 2020*, passet utmerket til retten. Som hovedrett kjøtt hadde kjøkkenet valgt glasert andebryst med fiken, grillt fennikel, små gulrøtter og appelsingelé. Det smakfulle, rosastekte kjøttet og de spennende grønnsakene passet svært godt til vinen, en flott *Chateau Canon 2017*. Så var tiden kommet for å avslutte måltidet. Kjøkkenet hadde tilberedt en deilig sjokoladecake som ble servert med hjemmelaget is og nøtter. Til denne retten hadde Simon gjort et spennende valg. *Chateau Laroque 2015* er en svært god vin som ikke bare går bra til kraftige kjøttretter, men også passer godt til mørk sjokolade. Deltakerne var noe overrasket over vinvalget før de fikk desserten, men etter å ha smakt dessert og vin i kombinasjon, var det enighet om at dette fungerte bra!



Rettene var mange og vinene tallrike, men heldigvis hadde kjøkkenet vist måtehold i mengden på tallerkenene, slik at våre gjester kunne nyte kaffen uten å være overmette. Hyllesten som ble gitt til den hvite og sorte brigaden var derfor svært velfortjent.

Dette hadde virkelig vært en vellykket kveld som hadde bekreftet Saint-Emilion som et av Frankrikes beste vinområder, Jurade de Saint-Emilion som en ivrig beskytter av regionen og FG Restaurant & Bar som en verdig medlemsrestaurant.

Vennlig hilsen

Bjarte Askeland

Vice-Echanson

Bailliage de Bergen

Chaîne.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.