

Le Domaine Les Crayères célèbre la Champagne.

En cette fin d'année, le Domaine Les Crayères dévoile quelques secrets encore méconnus sur le champagne, comme son vieillissement, avec le Chef Sommelier Martin Jean et le Chef doublement étoilé Philippe Mille qui œuvrent pour faire rayonner cette région si particulière.



Élu "meilleure carte des champagnes et effervescents du monde" en 2021 puis en 2022 et "meilleure carte des vins au monde" en 2022 par le magazine The World of Fine Wine, le Domaine Les Crayères à Reims est le meilleur ambassadeur du et de la Champagne.

Pour le Chef Sommelier Martin Jean, laisser vieillir le champagne, c'est lui donner la possibilité de délivrer tout son caractère, son élégance aussi. *"Le bouchon en liège joue un rôle de micro-oxygénation qui laisse respirer le vin et lui donne toute sa palette aromatique."* Après seulement deux ou trois années, le champagne dévoile une amplitude plus ronde et des arômes plus intenses.

"Je trouve toujours incroyable que certaines des références qui rentrent dans nos caves aujourd'hui ne seront dégustées que dans quelques années. Et c'est toute la beauté de mon métier, de faire confiance en l'avenir, suivre son instinct et miser sur des pépites."

Attaché particulièrement à la région et son terroir, ce Champenois s'évertue chaque jour à en exprimer le meilleur.

À l'explorer, aussi, au fil d'expériences et de dégustations. *"Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le champagne vieillit très bien. À l'image des vins tranquilles, certains champagnes arrivent à leur apogée après 5, 10, 15, 20 ans" s'amuse-t-il.*

Ici, les 10 000 bouteilles de champagne (sur les 63 000 du domaine) reposent dans l'une des trois caves de la propriété. Derrière ces murs, l'histoire des vigneron continue de s'écrire au fil du temps.

Le jeune passionné ne boude pas son plaisir d'évoquer un magnum Lanson Collection de 1979, le plus ancien millésime de la carte champenoise quasi-introuvable ailleurs ; un Taittinger Comtes de Champagne 2002 aux notes grillées et toastées plus prononcées, particularité des blancs de blancs ; ou un Tarlant la Vignes d'Or 100% meunier de 2004 qui délivre une salinité juste et adoucit.



Martin Jean est accompagné dans cette démarche de partage et de transmission par le Chef doublement étoilé, Philippe Mille, qui n'hésite pas à twister sa cuisine avec du champagne, comme un hommage à la région.

Zoom sur l'une des recettes phares du Chef Philippe Mille :

Le Turbot cuit sur la douelle champenoise.

Liste des ingrédients :

La douelle et le turbot

1,5kg de turbot
6 feuilles d'algue Kombu 40g de caviar deshydrate

• Le beurre boise

600g de beurre
120g d'eclat de merrain

• Les oignons confits

12 petits oignons nouveaux 5g de fleur de sel
120g de beurre boise

• Le caviar fume

120g de pate a l'encre de seiche 80g de caviar
60g d'eclat de merrain

Le bouillon de peau d'oignon

600g de peau d'oignon
75cl champagne Blanc de noirs 50cl d'eau minerale

La mousseline d'oignon

400g d'oignon jaune
90g de beurre boise
QS Sel
50cl de bouillon de peau
1cl de vinaigre de Reims vieilli en fut de chene

La sauce Blanc de noirs

1kg d'arete de turbot
75cl Champagne Blanc de noirs 75cl de bouillon de
peau d'oignon 10cl de creme epaisse 50g de beurre
boise



Déroulé de la recette :

La douelle et le turbot

Lever les filets de turbot, les envelopper dans le Kombu et mariner une nuit.
Retirer l'algue et portionner les filets.

Les poudrer de caviar deshydrate et disposer sur une douelle de vieux fut champenois.

Reserver a temperature ambiante pendant 20mn puis cuire doucement au four sec a 60° pendant environ 35mn suivant l'epaisseur du poisson.

Le bouillon de peau d'oignon

Laver les epluchures d'oignon, les torrefier au four a 180°C, les disposer dans une casserole, verser le Champagne Blanc de noirs puis completer avec l'eau. Cuire 15mn a fremissement, retirer du feu, couvrir puis infuser 15mn. Filtrer ce bouillon de peau.

Le beurre boise

Bruler des eclats de merrain, les ajouter dans le beurre fondu et infuser 12h a 60°C. Filtrer et reserver au frais.

La mousseline d'oignon

Émincer les oignons, les colorer legerement avec 1/3 du beurre boise, saler puis mouiller avec le bouillon de peau.

Couvrir puis cuire au four a 180°C pendant environ 1H.

Mixer cette marmelade d'oignons, passer au tamis puis l'emulsionner avec les 2/3 de beurre boise bien froid.

Ajouter le vinaigre et maintenir cette mousseline au chaud.

La sauce Blanc de noirs

Disposer les aretes concassees dans une casserole, mouiller avec le champagne Blanc de noirs, le bouillon de peau boise et ajouter les grains de poivre.

Cuire le fumet 20mn a fremissement, retirer du feu, couvrir puis infuser 20mn.

Filtrer, reduire des 3/4, verser la creme, reduire a nouveau de moitie puis monter au beurre boise bien froid avant de reserver au chaud.

Le caviar fume

Plonger les pates a l'encre de seiche dans de l'eau salee, les cuire «al dente ». Égoutter les pates et les enrouler sur elles-memes jusqu'a l'obtention d'un tourbillon de six centimetres de diametre.

Poser le caviar sur le disque de pate a l'encre de seiche.

Bruler des eclats de merrains, emprisonner la fumee dans une cloche puis couvrir la pate et le caviar avec celle-ci.

Enfumer le caviar durant 1mn 30s.

Le dressage

Decouper des tranches de turbot et les dresser au centre de l'assiette. Disposer les points de mousseline accompagnes de ses oignons confits sur la cote. Verser la sauce au centre de l'assiette.

Declocher le verre de fume au dernier moment, afin de decouvrir le caviar.





À PROPOS DU CHEF PHILIPPE MILLE :

Depuis pres de 40 ans, le Domaine Les Crayeres **** est l'adresse iconique de Reims et de la Champagne. Love dans un parc de 7 hectares et decore par Pierre-Yves Rochon, Le Domaine Les Crayeres a pour voisins les Maisons Ruinart, Veuve Clicquot, Taittinger, Vranken-Pommery.

C'est parce qu'il a lui-meme mis deux ans a apprehender dans les moindres subtilites ce terroir riche et complexe de vigneron, que ce Chef, Meilleur Ouvrier de France en 2011 et doublement etoile depuis 2012, estime qu'il est aujourd'hui capable d'offrir bien d'avantage qu'une cuisine locavore et engagee.

Philippe Mille avait a cœur de partager aussi l'identite champenoise dans ce qu'elle a de plus abouti, historique et creatif a travers des techniques de cuisson et de decoupe inedites, en sollicitant les meilleurs savoir-faire locaux en matiere d'artisanat d'art.

En creant la surprise aussi !

Si Philippe Mille reconnait creer parfois sa carte - qui, loin des tables gastronomiques empesees, evolue, elle, 20 a 30 fois dans l'annee - en fonction d'un vigneron et d'un coup de cœur au verre, il ne cree plus aucune recette sans la volonte de dévoiler sa rencontre avec un vigneron, un producteur et un artisan tel Gregory Pierson, un marqueteur de paille a Nanteuil, qui inspire sa volaille de Monsieur Cogniard a Pauvres travaillee autour du seigle (la paille est issue du seigle). Ce pourrait egalement etre l'atelier de Vitraux Simon-Marq qui accompagne sa langoustine marinee au verjus d'arbanne dans un hommage spectaculaire a la Cathedrale de Reims.



À PROPOS DU DOMAINE LES CRAYÈRES :

Cette propriete historique et membre de Relais & Chateaux, devenue l'une des plus belles adresses de l'art de vivre a la francaise sous l'impulsion des freres Gardinier qui lui offrent une nouvelle destinee au debut des annees 80, affiche a l'aube de ses 40 ans une toute nouvelle vision, qui va bien au-dela du terroir. Elle offre a ses hotes plusieurs grilles de lecture pour comprendre ce qui singularise le territoire de la champagne : sa terre, ses vignes... mais pas seulement.

