



« Sainte-Croix-du-Monde » : une performance oeno-gastronomique vivante portée par Sainte-Croix-du-Mont !

Lors d'un évènement exceptionnel ouvert exclusivement à la presse et aux professionnels du vin, les grands vins liquoreux de l'**AOC Sainte-Croix-du-Mont** furent mis à l'honneur au Grand Foyer du Palais de la Bourse à Bordeaux, le **24 juin 2022 de 18h à 20h30**. Bien plus qu'une démonstration culinaire, cette manifestation fut une **véritable performance vivante** témoignant de l'**énergie de l'appellation** et de son engagement pour la **création de moments de partages et d'échanges** entre les vignerons et les professionnels du vin autour de ce précieux or liquide.



« Sainte-Croix-du-Monde » : un évènement porté par la créativité de 4 chefs renommés



Sous la présidence d'honneur de **Vivien Durand, chef étoilé du restaurant Le Prince Noir**, l'évènement s'est déroulé en plein cœur de « Bordeaux fête le vin ». Quatre chefs, étoiles montantes de la scène culinaire bordelaise, ont joint leurs talents pour proposer à la presse et aux professionnels du vin de découvrir de somptueux accords, parfois insoupçonnés, avec les vins de l'AOC Sainte-Croix-du-Mont. Un seul fil rouge offrant toutes les libertés : le voyage.

- **Gilbert Okoin**, originaire de la Côte d'Ivoire, du restaurant gastronomique Porte 15
- **Oxana Cretu**, originaire de Moldavie, et cheffe de son restaurant chic et cosy Cromagnon
- **Satomi et Stanley Chan**, respectivement originaires du Japon et de Taïwan et fondateurs de la pâtisserie-salon de thé Pâtisserie S.

Pour compléter, la fromagerie Madame Fromage nous a honoré d'une création fromagère exclusive.



De belles découvertes oeno-gastronomiques autour des traditionnels cépages blancs du bordelais

Village situé à 45km de Bordeaux sur des coteaux pentus exposés au plein soleil dominant la rive droite de la Garonne, Sainte-Croix-du-Mont est reconnu pour la singularité de ses vins liquoreux, fruit d'un savoir-faire ancestral détenu par une poignée de propriétés viticoles familiales.

Terre de prédilection pour des vins liquoreux, le vignoble se distingue par son terroir argilo-calcaire exceptionnel, marqué par la présence de la mer à l'ère tertiaire dont témoignent les grottes creusées dans un banc d'huîtres fossilisées, site géologique unique en France. Chargé en précieux minéraux, la **fraîcheur incroyable des vins structure leur complexité aromatique** se déclinant en de multiples saveurs qui éveillent les papilles !



Les **traditionnels cépages blancs du bordelais**, à la peau mince et fragile, disposent d'une situation idéale pour s'épanouir, puis cristalliser l'humidité latente de l'automne. Le **Sémillon**, largement dominant, apporte onctuosité et puissance. Il s'équilibre avec les arômes intenses et la fraîcheur du **Sauvignon blanc**, complété par une touche de **Muscadelle** pour son bouquet fruité.

Des influences des quatre coins du monde

Les chefs invités ont déployé leur créativité pour révéler tout le **potentiel gastronomique des vins de Sainte-Croix-du-Mont**. Que ce soit en **déclinaison salée ou sucrée**, les bouchées ont lancé un tango où la salinité et les notes complexes et riches d'abricot et de céréales grillées ont pu tourbillonner sur les papilles des convives. Loin des saveurs convenues et des accords traditionnels avec les vins liquoreux, Sainte-Croix-du-Mont a gagné son pari, signant une **ouverture vers de nouveaux modes de dégustation**, illustrant la capacité de l'appellation à s'adapter aux **nouvelles tendances de consommation**.



C'est **Gilbert Okoin** du restaurant **La Porte 15** qui a ouvert le bal avec une trilogie sur ardoise :

- Porc haché laqué au soja, aromatisé d'herbes et de gel de piment, servi dans une crêpe croustillante
- Sphère de tartare de thon dans une vinaigrette de fraise fermentée et enrobée d'une gelée de fraise
- Tartare de boeuf composé d'un jaune d'oeuf cuit à basse température et de gel d'oignon très acidulé

Du côté de la cheffe Moldave **Oxana Cretu** du restaurant **Cromagnon**, la prestation fut signée par l'exotisme :

- Pain bao à l'araignée de mer avec poivre de Timut, mousse au lait et citron croustillant
- Huitre de la Kabane avec gel de mangue et glace aux salicornes de Bretagne
- Déclinaison de maïs en cornet et glace, sauce hoïsin à base de vinaigre de grenade et yuzu ponzu

Pour terminer l'expérience sur une note gourmande, les chefs **Satomi** et **Stanley Chan** de la **Pâtisserie S** ont littéralement éclaté les papilles des invités avec leurs bouchées sucrées :



- L'heure d'été 夏時間 : Mousse à la mangue et coulis exotique avec granité de thé au jasmin
- L'arrière-goût 後味 : Baba à la Sainte-Croix-du-Monde avec crème légère à la vanille, saveur yuzu
- La rencontre 出逢い : Meringue aux sésames avec chantilly au thé Matcha et fraise fraîche

Le 24 juin dernier, Sainte-Croix-du-Mont a réussi à faire **communier chefs, vignerons et invités autour de leurs somptueux nectars**. Tous ont pu témoigner de la collaboration, de l'entraide et du respect mutuel entre ces fabuleux artistes et artisans ! Les chanceux ayant savouré ce moment convivial ont pu prolonger le plaisir en repartant avec un flacon dans leur banette. Fort du succès de cette première édition, il est du souhait de l'appellation de renouveler cette expérience d'association mets et vins, en misant sur le côté pédagogique et une accessibilité au plus grand nombre.



Pour en savoir plus sur l'appellation

Site internet : <http://www.sainte-croix-du-mont.com>

Instagram : <https://www.instagram.com/saintecroixdumont>

**** Les Châteaux de Sainte-Croix-du-Mont vous accueillent à leurs portes ouvertes le weekend du 19 et 20 novembre 2022.** En prévision des fêtes de Noël, venez-vous faire plaisir et partager un moment de convivialité !