

Tout l'art de l'Armagnac

D.N.A.
Mars 2010
Edition Colmar



Sur l'une des terrasses de l'Auberge, le comité de dégustation avec, assis au fond, Jean-Jacques Coteleur et, debout, verre en main, Serge Dubs (à droite) et Marc Haerberlin (à gauche). (Photo DNA - Nicolas Pinot)

A l'Auberge de l'III, Jean-Jacques Coteleur, coordinateur du salon, s'est associé au chef Marc Haerberlin, au sommelier de l'Auberge Serge Dubs, à Hervé Baligand, sommelier chez Bocuse, et aux négociants en armagnac pour savourer un repas de dégustation. Le repas s'est ouvert sur une salade de homard, puis un bar au risotto accompagné d'œufs de poissons volants au wasabi. En dessert, un entremet aux trois chocolats avec, bien évidemment, des pruneaux à l'armagnac. Belle occasion pour déguster (avec modération, comme il se doit) des armagnacs de divers millésimes, partant de 1990 pour remonter aux « fabuleuses années » de 1952, 1929 et ...1914. A propos de ce millésime, Serge Dubs, l'un des meilleurs sommeliers du monde, en poste à l'Auberge de l'III, a relevé « *la perfection, la rondeur et le parfum* » de cette eau de vie récemment mise en bouteille.