



 MENU



**Ecru métal Gendarmerie pour cuirasse**  
- Alsace

Annnonce fermée par Google

Bloquer l'annonce Choisir sa pub  
**4,99 €** J'achète!



## découvrir l'alsace, des vins aux flammekueche!

Jeudi dernier, nous avons eu la chance de célébrer le 115e anniversaire des maisons de vins Wolfberger et Willm à l'Académie culinaire de Montréal.



ABONNEZ VOUS À NOTRE INFOLETTRE

Adresse e-mail:



À notre arrivée, un peu trop mouillées à notre goût (merci Montréal pour la pluie!), nous avons été accueillies avec un verre de mousseux, question de nous réchauffer un peu! À notre grande surprise, on a été invitées à se vêtir de tabliers afin de pouvoir commencer la soirée.

Comme de fait, quoi de mieux que de déguster des vins alsaciens tout en mangeant des tartes flambées traditionnelles (*Flammekueche*)? Eh oui! Le cours de cuisine a été donné par nulle autre que Lesley Chesterman, critique gastronomique et chef, qui a su nous guider à un franc succès... quoiqu'elle nous ait avoué juste avant que ses enfants avaient maîtrisé l'art des tartes flambées, alors pas question de les rater! C'est donc avec fébrilité et plaisir que nous avons commencé à pétrir la pâte, pour ensuite y ajouter des lardons, des oignons, de la crème fraîche et du fromage... disons que c'est difficile d'imaginer que ça peut être autre chose qu'intensément délicieux!



Tout au long de notre soirée, nous avons eu la chance de déguster plusieurs vins et cépages différents, tous provenant de l'Alsace. En début de soirée, nous avons goûté au Crémant d'Alsace Brut, un mousseux d'attaque intense, vif et fruité avec des notes de pêches et abricots. Les représentantes de Wolfberger nous ont expliqué que la maison alsacienne était une des trois premières à avoir fait des tests pour avoir un vin effervescent; ce qu'on connaît sous le nom de Champagne était un crémant également, mais pour s'assurer d'une exclusivité, ils ont délaissé l'appellation de crémant.



Powered by Google

Après les bulles, nous avons goûté au Pinot Blanc Réserve 2016 de la maison Willm, un vin qui n'est pas encore disponible à la SAQ, mais qui le sera sous peu. C'est un vin aux notes florales et aux fruits blancs croquants qui s'agenceraient aisément avec des mets végétariens ou avec des mets à base de fruits de mer. La maison Willm, également alsacienne, date des années 1896 et nous offre des cépages fort intéressants. Les premières traces de la maison Willm au Québec remonte en 1940, donc on peut dire que c'est un vin d'une grande renommée.

Une fois nos tartes enfournées, nous avons eu le droit à une deuxième ronde de mousseux, cette fois-ci le deuxième crémant d'Alsace de Wolfberger, soit la Cuvée célébration 2017 du Millésime 2012. Son odeur révèle des notes de fruits frais, un côté minéral et floral. Très agréable au goût, et encore plus accompagné d'une bouchée de notre tarte flambée!



Pour finir, nous avons eu droit au Pinot Noir Rosé 2016 de la maison Willm. Qui dit rosé, dit sucré, habituellement, mais à notre grande surprise, ce rosé était frais, avec des notes de petits fruits rouges (fraises, cerises, groseilles).

## Echantillons gratuits

Annonce [Test](#)

## Arrêt Taba Fink

Annonce [arrêt](#)

## La Champagne Qc dévoile

[lafabriquecrepe](#)

## Devenez Décorateur

Annonce [ligne](#)

## 12 signes qui veulent pas u

[lafabriquecrepe](#)

## Le Coffret Rachel, c'e

[lafabriquecrepe](#)

## La Fabrique - Page 3 su

[lafabriquecrepe](#)

## L'ouverture et Poké - b

[lafabriquecrepe](#)

## Mon comir bohème

[lafabriquecrepe](#)

## S'Accorder du bien

[lafabriquecrepe](#)

## Inauguration Maison de

[lafabriquecrepe](#)

## La solution t'entraîner

[lafabriquecrepe](#)

## L'île d'Orléans t'aime

[lafabriquecrepe](#)

La soirée a été un grand succès! Nous sommes tous repartis avec le sourire aux lèvres, et plusieurs d'entre nous avec des morceaux de tartes pour une petite collation pour la route... et avec la grande envie d'aller visiter l'Alsace!



Crédit photos : Zoé Desborough



**Zoé Desborough**  
Rédactrice



**Marie-Andrée Caron**  
Révisseure

Source

Like 13



Categories: Boire & manger, Sorties & Événements

Étiquettes : alsace, boire, fabcrep, Montréal, mtl, mtlmoments, vino, vins

7 avril 2017

Leave a comment

0

[← Les fameuses protéines](#)

[Être l' « ami gai » →](#)

### Laisser un commentaire

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec \*

Commentaire

Nom \*

Adresse de messagerie \*

Site web

Laisser un commentaire

---

© La Fabrique Crêpe. 2017. Tous droits réservés

