

VINS DE VINCENT



Newsletter printemps 2018

L'hiver a été particulièrement long et pluvieux alors...
Bienvenue au printemps ! La nature revit, la vigne redémarre, les asperges, morilles et fraises parfument nos assiettes, et nos verres se remettent à chanter.

NOS ACCORDS DE SAISON



Avec les morilles.

Des pâtes fraîches crème parmesan morilles, voilà un plat qui redonne le moral ! Pour accompagner ces champignons, on recommande Roussanne de Christophe Curtat, un Blanc du nord de la vallée du Rhône, gras, ample, avec une texture peau de pêche. Il ira très bien dans le sens de l'accord, avec beaucoup de générosité.

Avec les asperges.

Les asperges vertes (mi-mars) et blanches (mi-avril) marque le début du printemps. On les déguste avec un vin très frais, où prime un aspect immédiat et végétal, sans chercher la puissance ni le volume. Privilégiez donc le cépage Sauvignon Blanc (Bordeaux, Loire, appellations Sancerre, Pouilly fumé, Grave Blanc) ou le Muscat sec, sans sucre, que l'on retrouve dans les régions Côtes-du-Roussillon et Alsace.



Avec les fraises.

La fondante Gariguet est la première à sortir, suivie par la très parfumée Marat des bois... Qu'elles soient juteuses, acidulées ou sucrées, les fraises - et notamment celles d'Arnaud Etchamendy à Arnéguy - se marient très bien avec un vin effervescent italien, doux avec des notes de fruits rouges et peu d'alcool, le Lambrusco.



LES EVENEMENTS

* Vendredi 27 avril 2018

Initiation à la dégustation - 25€

* Vendredi 18 mai 2018

Perfectionnement à la dégustation
Les bières artisanales - 20€

L'ACTU

De retour de Bourgogne

Vincent Damestoy a passé une semaine en Bourgogne mi-mars. Il en est revenu avec quelques nouveautés que vous pourrez déguster dès ce printemps. « Le vignoble bourguignon est très prisé à l'export, notamment par les Asiatiques, ce qui augmente sa rareté et son prix. Nous avons visité beaucoup de domaines et réussi à dénicher quelques pépites, au très bon rapport qualité-prix. »

Et pendant ce temps-là, le vigneron...

Après un hiver marqué, la vigne revit. Les bourgeons et rameaux se développent. C'est la période la plus chargée pour les vignerons qui doivent sans cesse maîtriser la vigueur de la vigne, éclaircir, effeuiller, travailler les sols. Les vignerons croisent aussi les doigts pour que les Saints de glace (11 au 13 mai 2018) se passent sans fracas.

LA BONNE AFFAIRE

EXCOMUNGADO DOURO 2013

Un vin portugais, bio, produit par Joaquim Almeida sur un domaine familial dans la vallée du Douro. Elaboré sur un sol de schiste, à partir des cépages portugais Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Cão et Tinta Roriz, il incarne l'identité de ce terroir fort, fruité, légèrement tannique, avec une finale caotée. Cependant, sa situation à 700m d'altitude, sur un plateau, lui confère de la fraîcheur malgré sa puissance.

Tarif : 7,40€

10% de remise pour six bouteilles



LE COUP DE COEUR

L'Austral 253

C'est un vin bio très minéral qui vient d'un domaine d'à peine deux ans sur Saumur. Issu du cépage Cabernet Franc, il est légèrement rustique, tannique. Il ira parfaitement avec la texture d'un faux-filet ou d'un rouget.

L'histoire de Pauline Mourrain et Laurent Troubat est attachante. Ils ne possédaient pas de foncier mais un propriétaire pré-retraité a décidé de vendre son domaine, en quatre lots, à des vignerons jeunes et respectueux. Ainsi le couple s'est installé sur 4 hectares. Et tout le monde est ravi.

Tarif : 15,40€

INGREDIENTS (Pour 10 pers.)

- (1) 10 filets max 150 g
- (2) 0.5l fond blanc, 250g lait, 250g crème, 175g polenta, 50g parmesan, sel
- (3) 500g petits pois écossés, 1 oignon 0.5l fond blanc, 125g beurre
- (5) 80g kumquat épépinés, 50g eau, 50g sucre, 125g beurre, 45g jus citron
- (6) 10 cuisses canette, 1/2 oignons, 1/2 fenouil, 3 gousses ail, 1 carotte, 1/2 poireau, 1 échalote, 50g gingembre haché, 100g kikoman, 70g vinaigre de riz
- (7) 1 pâte filo, 125g beurre clarifié, 1 jaune oeuf

LA RECETTE

de Sébastien Gravé de La table de Pottoka

Filet de canette de Souraïde, polenta de maïs grand Roux, purée de petits pois, bonbon de cuisse et kumquat

- 1. Filet de canette :** Préparer, dénervé, assaisonner et marquer en cuisson (côté peau). Filmer individuellement et cuire 2h à 54°C vapeur. Refroidir, enlever le film et mettre sous vide.
- 2. Polenta de maïs :** Faire bouillir le fond blanc, le lait et la crème. Cuire la polenta, ajouter le parmesan. Plaquer sur 3 cm d'épaisseur, lisser. Refroidir, démouler et tailler en cube de 3cm.
- 3. Mousseline petits pois :** Emincer les oignons, faire suer. Ajouter le fond blanc et faire bouillir. Cuire les petits pois. Mixer, monter au beurre et passer au chinois.
- 4. Tuile parmesan :** Mélanger le beurre pommade, la farine, le parmesan, les blancs d'œufs. Passer au tamis. Étaler sur du silpat et cuire 140°C 8 min.
- 5. Condiment kumquat :** Tailler en 2 et épépinier les kumquats. Blanchir 1 fois à

- l'eau. Faire le sirop avec l'eau et le sucre. Cuire les kumquats préalablement blanchis. Mixer et monter au beurre, ajouter le jus de citron. Passer au chinois et refroidir.
- 6. Appareil cuisse de canette :** Tailler la garniture (oignons, fenouil, ail, carotte, poireau, gingembre et échalote). Marquer les cuisses en cuisson (côté peau). Sortir les cuisses et faire revenir la garniture, ajouter le miel, la sauce soja et le vinaigre de riz. Mettre le tout en cuve inox, mouiller à hauteur avec du fond blanc et cuire 3h à 140°C. Laisser refroidir, sortir les cuisses, passer le jus et effiloche la viande. Ajouter le jus bien réduit à la viande et mouler en terrine.
- 7. Bonbons de cuisse :** Préparer le beurre clarifié. Préparer le jaune d'œuf et tailler la pâte filo. Tailler la terrine de cuisse de canette. Rouler les bonbons.

