

VINS DE VINCENT



Newsletter décembre 2017

C'est la saison des fêtes de fin d'année, LE moment pour se faire PLAISIR ! Pour des repas de famille joyeux, pour des apéros qui traînent avec les cousins-cousines ou pour faire un beau cadeau à votre meilleur(e) ami(e), « Les Vins de Vincent » vous accompagne !

NOS ACCORDS DE SAISON



Avec les huîtres.

Osez le **champagne brut nature** ! Des champagnes où le vigneron n'a rajouté aucun sucre supplémentaire (hormis ceux du raisin bien sûr). Il vous apportera plus de nervosité, un côté salin plus prononcé et permet de garder la même bouteille pour l'apéritif et les huîtres. Privilégier les extra brut ou brut nature.

Exemple : Le Champagne Laherthe blanc de blanc

Avec le chapon farci.

Beaucoup de possibilités, mais dans tous les cas, privilégiez un vin avec peu de structure tanique. Comme un vieux Bordeaux laissé de côté depuis plusieurs mois. Cèpe/Armagnac du farci va très bien. Le Bourgogne est idéal, tout en souplesse. Un vin qui a 5-6 ans a quitté ses arômes primaires et évolué vers des notes de sous-bois, vers une ambiance automnale. Attention, pas de vin trop musclé.

Exemple : Côte de Nuit Village Didier Fornerol



Avec le chocolat.

L'accord tour simple c'est de ressortir la bouteille de porto qui traîne dans le placard (et qu'on sort que 2-3 fois par an).

Exemple : un Tawny Port.

Si on veut porter une attention très particulière, je conseille un Maury du Domaine du Roc des Anges de Marjorie Gallet, avec des notes très cacaotées, minérales, cerise noire.



LES EVENEMENTS

* **Du jeudi 30 novembre au samedi 2 décembre**

Les 3 jours de la Champagne

* **Vendredi 15 décembre**

Soirée dégustation Les champagnes blanc de blanc
Cinq vins / de 20h à 22h / 15 pers. max / 65€ par personne

* **Mardi 19 décembre**

Dégustation des vins du Domaine de l'Alliance à Sauternes
en présence du vigneron Daniel Alibran
A partir de 20h / sur réservation / entrée gratuite

* **Mercredi 20 décembre**

Dégustation des vins de Daniel Alibran à la boutique d'Anglet
Toute la journée

Pour vos cadeaux de Noël, pensez à la carte-cadeau « dégustation » et aux bons d'achat

L'ACTU

Marie a rejoint l'équipe pour deux ans

Marie Carles, 24 ans, revient d'un voyage de deux ans en Australie. Elle a travaillé cinq ans dans la restauration, et l'évidence est là : c'est le vin qui l'intéresse le plus. Pour se spécialiser, elle est entrée en apprentissage au lycée hôtelier de Talence pour deux ans, en alternance.

Au fait Marie, quels sont tes vins préférés ?

Les vins natures, biodynamiques et atypiques

Et ton coup de cœur du moment ?

La cuvée solidaire de Thomas Pico, du domaine Pattes Loup en Bourgogne.

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

Quel est le travail du vigneron en décembre ? La plupart sont occupés à expédier les bouteilles aux cavistes et restaurateurs jusqu'au 20 décembre. Pour ceux qui ont des domaines importants, c'est le début de la taille. Ensuite, tous profitent de cette période d'accalmie et ouvrent les bouteilles de leurs amis vignerons. C'est la récompense !

LA BONNE AFFAIRE

Le Champagne Monial blanc de noir

Issu uniquement à base de raisins rouges. C'est un domaine que l'on vient de découvrir en 2017 et on a été surpris par son rapport qualité/prix. Il a des bulles très fines, une belle vinosité, de la puissance et de l'élégance. La difficulté d'un champagne, c'est justement cet équilibre.

A moins de 25€, c'est très qualitatif.



LE COUP DE COEUR

Le Cru Godard 2015 Bordeaux Côtes de Franc

Les Bordeaux étaient devenus très modernes, patinés, avec un terroir parfois délaissé... Aujourd'hui, on retrouve un vin typique, rustique, authentique. C'est un petit domaine bio, avec un très grand millésime 2015, qui redonne envie de boire un bon Bordeaux !

Tarif : 8,80€

INGREDIENTS

Cane Kriaxera

- . 1 cane entre 2.5/3kg pour 6 pers
- . sel, piments d'Espelette
- . 1 oignon, 1 carotte, 1 échalote
- . Persil, thym

. 1.5l fond brun de canard

Crèmeux de potimarron

. 2 potimarrons

. 1 c. à s. de beurre, sel fin

Endives braisées au miel

. 6 pièces d'endives

. 1 c. à s. de miel, 1 noix de beurre

LA RECETTE

Cane Kriaxera en deux cuissons, crèmeux de potimarron, endives braisées au miel et graines de courges

REALISATION

Cane Kriaxera

- . Lever les suprêmes et les cuisisses
- . Garder la carcasse et réaliser un jus
- . Colorer les cuisisses coté peau, les retirer, ajouter la garniture aromatique concassé, faire suer, remettre ensuite les cuisisses, assaisonner, mouiller avec le fond brun de canard juste à hauteur
- . Cuire au four à 160° environ 45 min
- . Débarrasser les cuisisses, les désosser à chaud en leur laissant la forme et les colorer de nouveau avant de les servir, en mettant du miel sur la peau après coloration.
- . Rôtir le suprême environ 8 à 10 min et laisser reposer 8 min avant de tailler

Crèmeux de potimarron :

- . Eplucher et tailler en gros morceaux
- . Dans une casserole, mettre un belle cuillère de beurre, faire suer le potimarron et mouiller avec 1.5l d'eau
- . Laisser cuire tout en laissant réduire l'eau, une fois cuit, mixer et rajouter une noix de beurre, vérifier l'assaisonnement

Endives :

- . Mettre les endives dans une casserole, ajouter une pincée de sel, un peu de sucre et une cuillère de miel, ajouter un bouillon de volaille à mi-hauteur, couvrir et laisser cuire environ 35 min
- . Une fois cuite, les colorer
- . Concasser les graines de courges

