

n°10 ART DE VIVRE POUR TOUS

Cuisine

a&d
d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 10 - F: 6,90 € - RD



Belgique : 6,90€

Recettes au
Champagne

Un automne
savoureux
& pétillant

Escapades en
Relais
&
Châteaux



100 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

Bentley Continental :
monstre épicurien

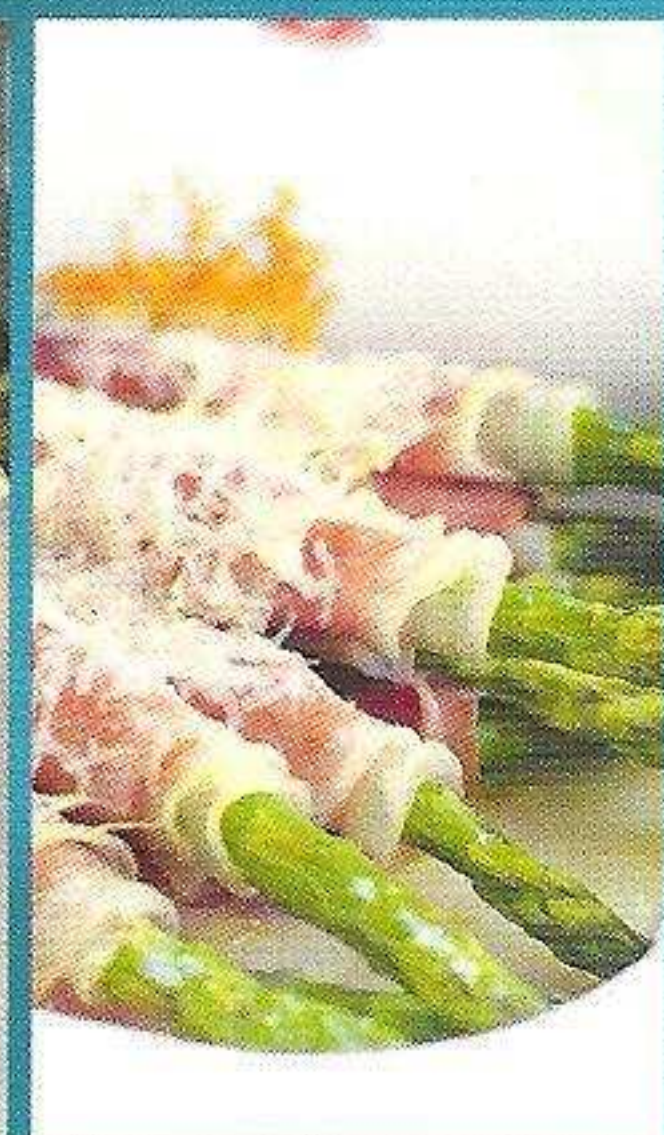
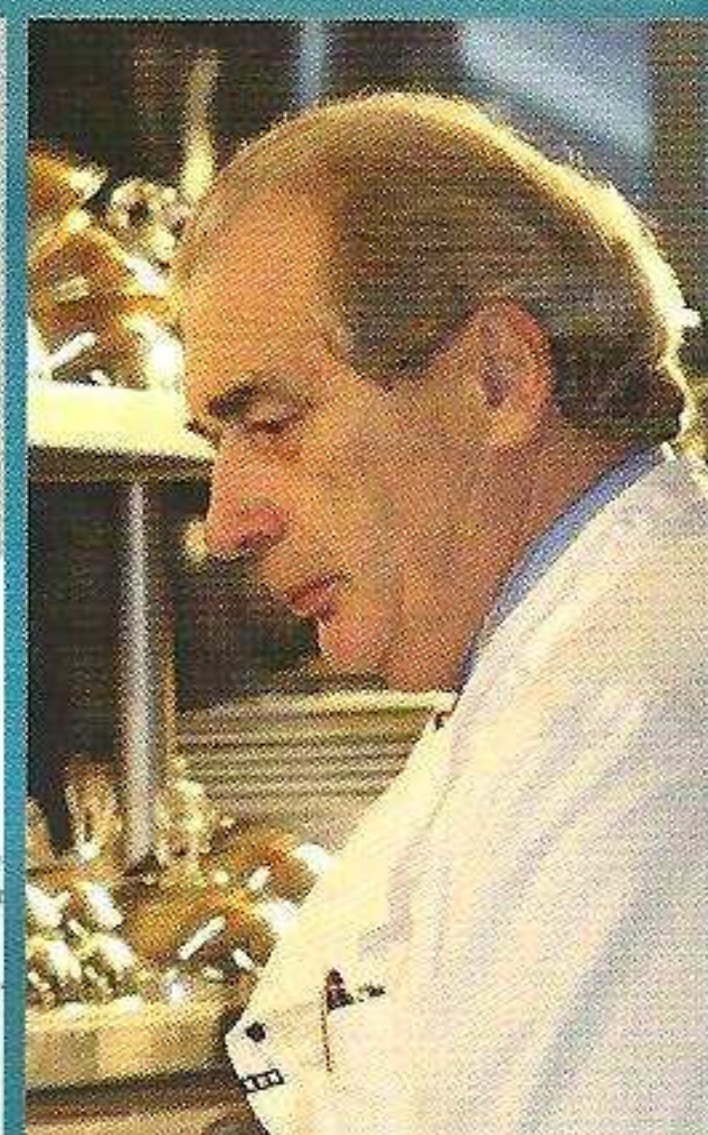
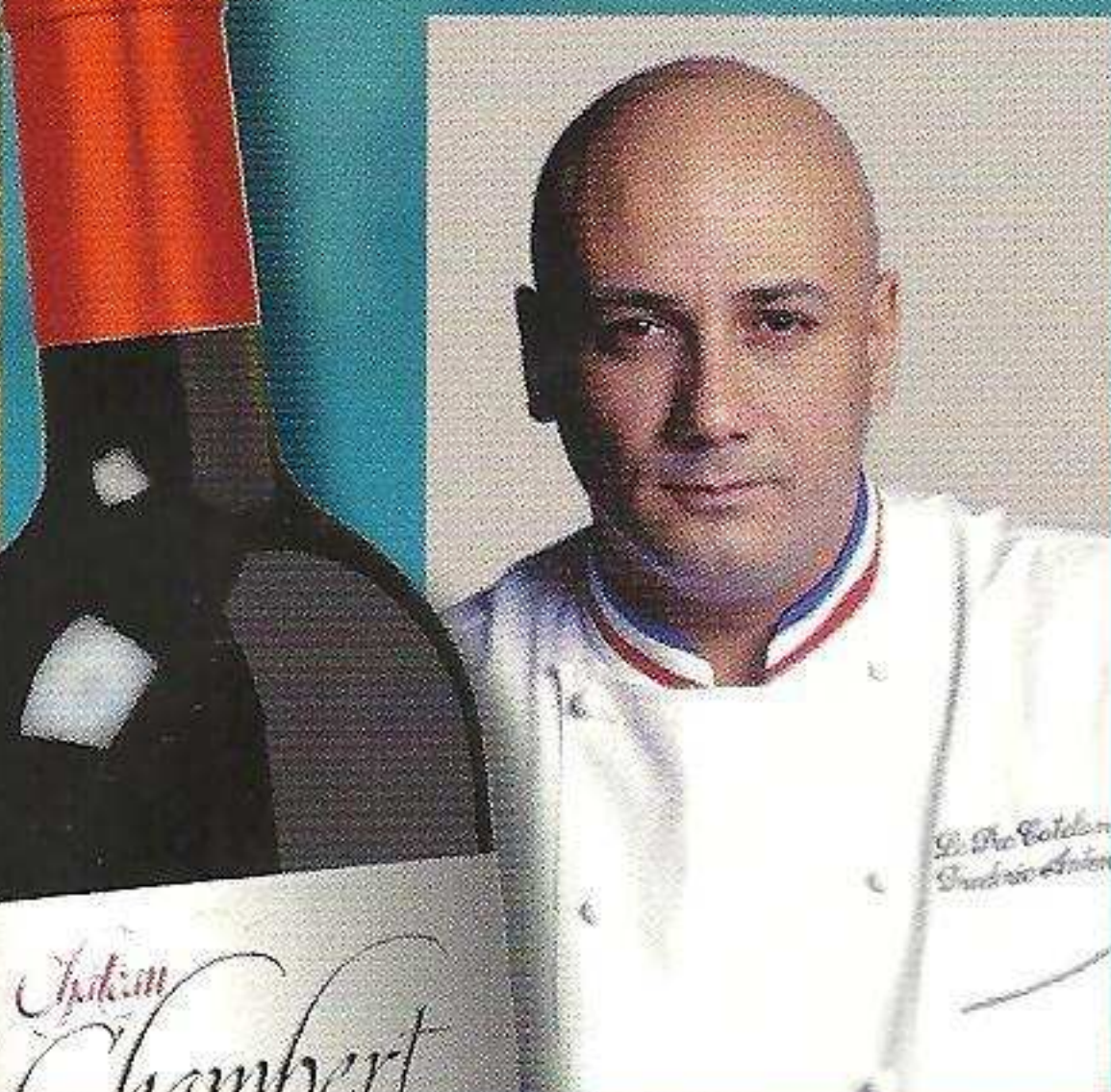
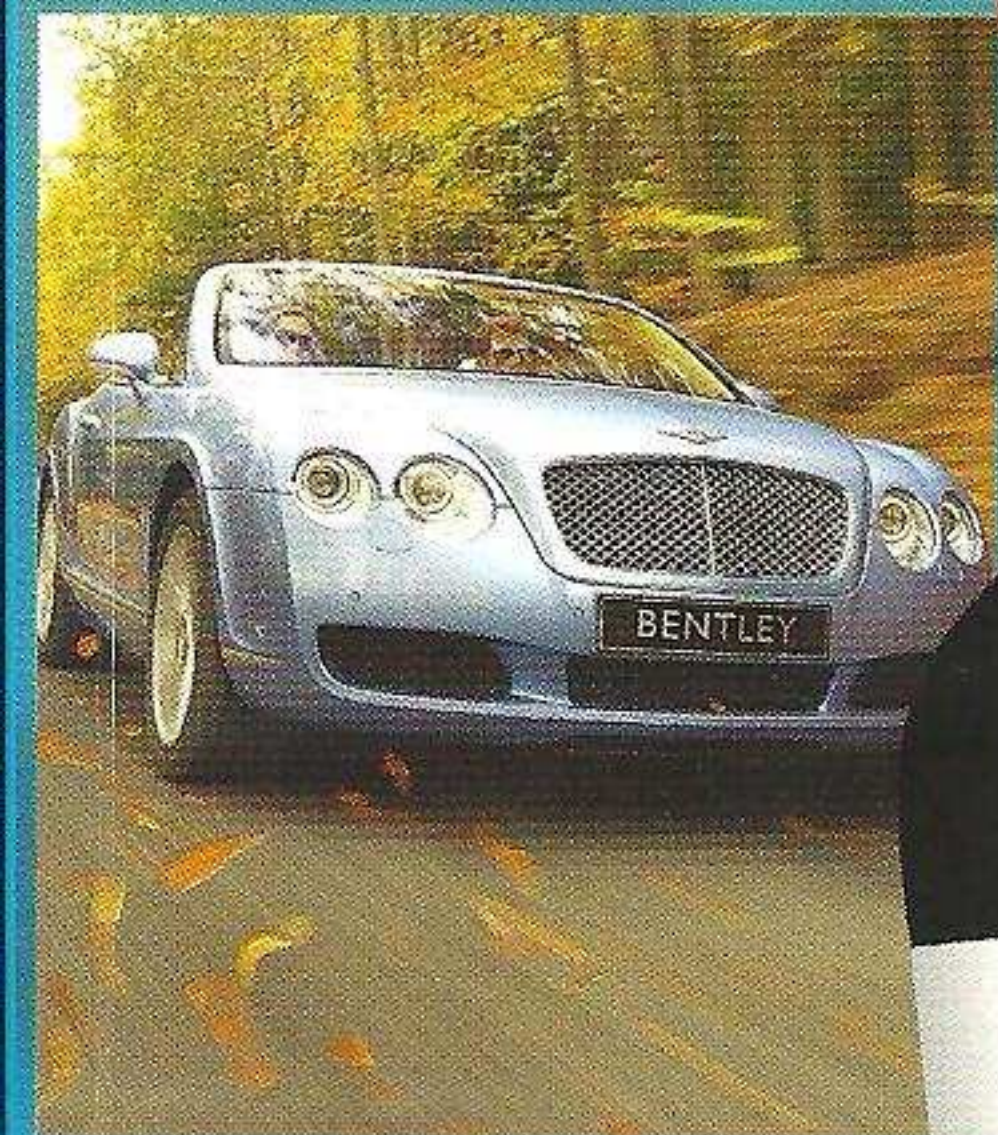
Foire aux
grands vins

Frédéric Anton :
Master Chef

Marc Meneau :
chef bourguignon

Les plats préférés
des enfants

Alaska : le saumon
dans tous ses états





Château Villegeorge 2006 Haut-Médoc

Un Haut-Médoc de renom qui jouit d'un sol de graves profondes du quaternaire sur ses 18 ha en production. Les vignes de Cabernet Sauvignon ont 25 ans, le Merlot le complète et l'ensemble donne aux vins l'équilibre médocain parfait, entre puissance et élégance, un vin racé, d'une robe profonde et d'une belle couleur grenat aux reflets acajou. Son nez de fruits rouges sauvages, frais et mûrs comme la framboise et la fraise des bois offre aussi une touche de violette. L'entrée en bouche est franche et droite. Ce Cru Bourgeois du Haut-Médoc n'est rien de moins qu'un grand vin personnel de Bordeaux signé Marie-Laure Lurton. 15 € chez les meilleurs cavistes.

Gevrey-Chambertin 1er Cru «Les Cazetiers» 2007

Le Domaine Faiveley livre son Gevrey-Chambertin 2007. Un vin rouge riche, concentré et gourmand. La quantité produite a été réduite (7500 bouteilles uniquement pour cette cuvée) au profit de la qualité. Élevé en fûts de chêne neufs pendant 14 à 16 mois, il offre une robe d'un beau rubis parsemé de reflets violacés. Le nez, expressif et complexe, offre des senteurs de fruits, de cuir et de bouquets garnis. En bouche, le vin est structuré et ample avec une concentration sur des tanins fermes et la finale est persistante et racée. Une très belle réussite pour ce 1er Cru, assurément taillé pour la garde ! Il s'associe à merveille avec une cuisine élaborée : viande rouge grillée, gigot de mouton, bœuf bourguignon, fromages affinés. 50 € chez les meilleurs cavistes.



Domaine de la Baume - Les Vignes d'Héloïse

Le millésime 2009 Les Vignes d'Héloïse est d'une grande richesse aromatique. Le vignoble languedocien a été totalement replanté à Servian, près de Béziers. 100% syrah, ce millésime cultive une personnalité affirmée. Une robe d'un beau rouge pourpre aux reflets violets et un nez intense, dominé par des arômes de tarte à la myrtille, de petit cassis et de violette. En bouche, le fruit est bel et bien au rendez-vous. Il s'accommodera bien de salades de saison, de sardines marinées ou encore de côtelettes d'agneau grillées. 5 € chez les meilleurs cavistes.



Le Meursault Clos du Cromin, Génot-Boulangier

Un Grand vin de Bourgogne : vendange manuelle, tri sur table, pressurage pneumatique, fermentation avec des levures indigènes en fût de chêne il a été élevé durant 12 mois en fût. S'accorde au foie gras, homard, fruits de mer, viande blanche et fromage de chèvre. S'il se déguste parfaitement aujourd'hui il peut se garder en cave durant 8 à 15 ans. Température de service : 12° à 14°. 25€ au caveau ou chez les meilleurs cavistes.



Le Volnay 2007 Génot-Boulangier, bourgogne de haut vol !

Génot-Boulangier figure comme l'un des rares domaines en Bourgogne à proposer un large éventail d'appellations. Propriétaire de 92 parcelles qui couvrent 27,54 ha Génot-Boulangier dispose de 32 appellations de Bourgogne dont 13 en Premier Cru et 3 en Grand Cru. Mercurey, Chassagne-Montrachet, Meursault, Puligny-Montrachet, Aloxe-Corton, autant de noms illustres qui façonnent avec éclat l'histoire de la Bourgogne. Le Volnay 2007 reste fidèle à son terroir, il est le résultat d'un travail à la vigne respectueux de la terre et d'une vinification précise, un vin d'une grande élégance aux tannins soyeux qui s'exprime sur des notes de fruits rouges et qui se distingue par une belle longueur en bouche sur des viandes rôties, des volailles, des petits gibiers à plume sans oublier un fromage de cîteaux. Conservation : 8 à 15 ans. 19€.

Rosé Brut Nature Moutard

Les champagnes non dosés ont le vent en poupe, de plus en plus suivent cette tendance de vin à l'état pur. Au contraire du XVIIIe siècle, quand le champagne était très sucré. Aujourd'hui, la recherche de la maturité des raisins permet d'élaborer des champagnes non dosés. Ainsi, pour développer les arômes et la finesse des bulles, le champagne Moutard rosé brut nature est élevé trois ans au contact des levures, avant dégorgement. Robe rose corail, fines bulles et parfums de framboise à servir à l'apéritif ou pendant le repas pour accompagner crustacés, cuisine exotique ou desserts aux fruits rouges très peu sucrés. 21,90 €.

Champagne Moutard -6, rue des Ponts 10110 Buxeuil
Tél: 03 25 38 50 76 et www.champagne-moutard.fr



Blanc Duseigneur 2009

Sur la rive droite du Rhône, face au vignoble de Châteauneuf-du-Pape, la famille Duseigneur élabore de grands vins comme cet AOC Lirac blanc. Une cuvée élégante et résolument aromatique. Une magnifique robe jaune dotée de beaux reflets brillants. Le nez révèle une véritable complexité aromatique orchestrée par les fruits du verger. En bouche, il dévoile de jolies notes florales et minérales. S'apprécie dès l'heure de l'apéritif accompagné d'acras de crabe ou de crevettes marinées. À table avec un plateau de fruits de mer, des rougets simplement grillés ou encore une sole de petit bateau. 15 € chez les meilleurs cavistes.



Saint-Pourçain « Lo Mountogno » 2005

Vin étonnant : chaque été, les vignerons de Saint Pourçain « grimpent » 7 200 bouteilles de leur production dans un bâtiment d'altitude situé sur les montagnes du Cantal où elles séjournent à 1 100 m d'altitude durant deux ans pour un élevage à l'abri des variations de température, de la lumière et du bruit. Un vin né par hasard, lorsque les vignerons constatèrent qu'un de leur vin gardé dans une maison de montagne avait conservé la fraîcheur de ses premiers jours. Ainsi fut créée une cuvée spéciale qui permettrait au rouge composé de gamay, cépage qui ne produit pas de vins avec une aptitude à la garde, d'aller plus loin dans le temps. Un vin qui dégage des arômes de griotte et de cassis relevés d'une pointe épicée de poivre et de coriandre. Bouche agréable et fruitée, plus en finesse qu'en puissance. Belle persistance aromatique pour accompagner viandes rouges et plats épicés. 6,95 € chez les cavistes et Union des Vignerons de Saint Pourçain - 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

Tél : 04 70 45 42 82 et www.vigneronsaintpourcain.com