

Plaisirs

& GOURMANDS

BIO

56
RECETTES
BIO

Découverte
Nature

Une maison d'hôtes
au Pays Basque

Les produits Bio
en Allemagne

Découvrez
les graines à germer
dans votre cuisine

A la découverte du
Piment d'Espelette



Conseils Cuisine de
Geneviève Lenain

Dom : 4,6 € - BEL : 4,6 € - CH : 7,60 FS - CAN : 6,95 \$ca - GR/PORT
CONT. : 4,8 € - N.CAL/S : 620 ctp - POL/S : 690 ctp - MAR : 45 Mad

L 11840 - 5 - F : 3,80 € - RD



CASCAÏ

Tout autour du château, cinquante-cinq hectares de vignes sont conduits en agriculture raisonnée, comme en atteste l'adhésion à l'exigeante charte Terra Vitis.

Cascaï étant un vin riche et viril, il peut sans crainte être associé à des viandes rouges de fort caractère ou avec un délicat Brie de Meaux, comme sur des fromages plus fortement fermentés.

Ce vin pourra supporter allègrement une garde de 5 à 10 ans. Et il convient de le servir entre 16 et 18°C. Vendu chez les bons cavistes et à la propriété environ **16 €**.

CHÂTEAUX D'ESCOT 2007 MEDOC

Circonscrire ce caractère revient à désigner une identité faite de souplesse et de délicatesse, car ce vin est un chat dopé à la rondeur et à la subtilité comme l'est d'ailleurs le millésime 2007. Un grand moment médocain, en somme. Sa robe sombre et brillante est dominée par un rouge grenat du meilleur claquant. Son nez de fruits rouges est augmenté d'une touche vanillée du meilleur effet. Sa bouche est ronde et d'une infinie souplesse, car la longueur est belle et le vin, très finement boisé, révèle une vinification aux petits soins signée Carole Larrieux.

Vendue chez les bons cavistes et à la propriété environ **8,5 €**.

**CHÂTEAU DE PIZAY**

Depuis 1997, ce vin est produit selon les règles de l'Agriculture biologique, certifiée par Ecocert.

Dès cette époque et bien avant que la « bio tendance » explose dans le monde du vin, Pizay cherchait à aller concrètement vers un plus grand respect de l'environnement tout en conservant une haute qualité de produit et un rapport prix-plaisir abordable. Une preuve en est donnée par le millésime 2009 de qualité exceptionnelle.

Un concentré de plaisir à apprécier dès le printemps.

Grand Vin du Château de Pizay - Prix public départ cave **5,70 €**.

**LES JAMELLES NATURELLES**

Les Jamelles Naturelles sont une gamme de vins de pays produits à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique, et certifiés par ECOCERT.

C'est la garantie formelle que tout au long de leur élaboration, jusqu'à leur embouteillage, nos vins ont strictement respecté les règles de l'agriculture biologique.

Pour le Chardonnay, servir frais entre 10° et 12°C, avec un poisson crème, un flan de lotte, un feuilleté de fruits de mer, un gratin de coquilles Saint-Jacques ou du fromage de chèvre. Pour le Merlot, servir à 17°C avec les fromages, les viandes rouges grillées, la pizza et la charcuterie.

Chardonnay et Merlot **7,50 €**.

**MINHA TERRA 2009**

« Le Domaine de Mayran », parcelle du fameux domaine Duseigneur, se trouve face au vignoble de Châteauneuf-du-Pape. Précisément sur la rive droite du Rhône, près du village de Saint-Laurent-Des-Arbres. Duseigneur, c'est donc 30 hectares répartis en deux parcelles, l'une sur l'AOC Lirac et la seconde sur celle de Côtes-du-Rhône villages Laudun, qui produisent une gamme de vins de grande qualité, issus pour les vins rouges, des cépages Grenache, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.

Les notes de dégustation de Philippe Faure-Brac, totalement partie prenante davantage que simple associé à la réalisation de Minha Terra, précisent que « la vocation de Minha Terra est d'être consommé dans sa prime jeunesse où s'expriment pleinement ses arômes de fruits rouges et sa fraîcheur. Minha Terra accompagne les plats de la cuisine provençale ou de tempérament méditerranéens. Servir de préférence à 15-16°C. »

Vin vendu chez les cavistes et à la propriété environ **9 €**.

**DOMAINE SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE, CUVÉE CONFIDENTIELLE ROSÉ 2009**

Les cuvées « Confidentielle » déclinées dans les 3 couleurs signent le haut de gamme du Domaine. Classé en AOC Côtes de Provence La Londe, ce rosé rare est issu de Mourvèdre, Grenache et Cinsault vendangés et vinifiés séparément.

Son nez complexe, minéral, légèrement mentholé, est très pêche blanche cette année, la présence d'agrumes est discrète, comme celle de la lychee. En bouche, nous les retrouvons toutes les deux, avec une attaque ample. Ainsi qu'une belle longueur de plusieurs caudalies, où l'on perçoit des notes légèrement épicées. Confidentielle excelle sur les viandes blanches, les crustacés cuisinés, comme le homard, ceci grâce à une « sucrosité » identique. Léger et subtil, c'est d'un rosé de grande classe qu'il s'agit.

Cette cuvée est vendue chez les bons cavistes à environ **25 €**. Garde : 3 ans. Servir à 12°.

