Décembre 2022 des accords mets-vins pour les fêtes

Le calendrier impose parfois des prises de position pas toujours faciles à arrêter. Fêtes de fin d'années obligent, la question revient comme l'année précédente : que vais-je faire pour Noël et le 31 décembre ? Inviter ou non famille, amis, relations professionnelles ? Si j'invite, qui ? quand ? Où, à la maison, au restaurant ? A déjeuner ? A dîner ? Pour un repas, quels mets ? quels vins ? Interrogations pertinentes qui supposent une prise de décisions avant même d'avoir consulté le calendrier de l'Avent... Pour vous aider, voici quelques suggestions que nous pensons vous être éventuellement utiles. Surtout si vous recevez à domicile..

A l'apéritif et pour tout un repas

Du Champagne :

Au **Domaine Colin** à **Vertus** , on élabore des champagne subtils et on soigne les accords. **Romain Colin,** son frère **Richard** et **Delphine** épouse de ce dernier, savent tirer le meilleur parti de leurs 10 ha au sud de la Côte des Blancs avec des terroirs classés premier cru et grand cru. Leurs cuvées sont élaborées avec un soin extrême qui permet ensuite d'adapter leur dégustation aux plats des repas.

Romain Colin

En apéritif, les cuvées " *Parallèle* " et " *Castille* " s'avèrent séduisantes. Une mise en bouche élégante. Elles forment un prélude optimal à un repas "tout au champagne".

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Puis, quand vient le moment de passer à table, il convient de s'adapter au menu. Voici, à titre d'exemple, celui concocté par le chef (en l'occurence **Denis Groison**) du très bon restaurant parisien **Le Mazenay** .

de gauche à droite :

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Terre de foie gras mi-cuit et son chutney de pruneaux au jasmin sur brioche : Croix Saint-Lade 2016

Poulette fermière pochée façon retour de Hanoï :

Grandes Terres 2014

Mille feuilles à la vanille de Madagascar, fouettage main,rhum, confiture de lait de Normandie :

Prôles et Chétivins 2008

Mets et vins au **Mazenay** constituent en l'occurence un très bon repas de fête.

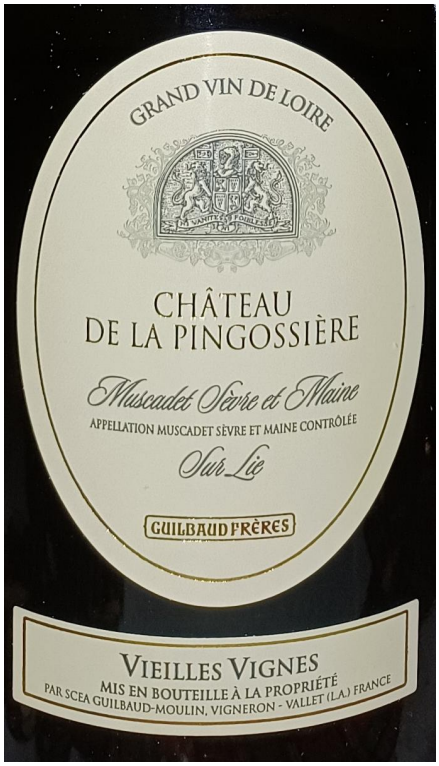
Autres options :

Des vins tranquilles ?

Sur un poisson grillé ou un plateau de fruits de mer :

Un Muscadet ? Voyez donc comment la cuvée " *Château de la Pingossière"* 2018 des **Frères Guilbaud** saura sublimer les saveurs marines. Après leur belle cuvée " *Le soleil nantais* ", voici un autre Muscadet de référence. Sur un sol silico-schisteux composé plus particulièrement de Gneiss, les vieilles vignes de Melon en **Sèvre et Maine** ont produit un jus magnifiquement vinifié donnant un vin des notes de.sureau, d'estragon et d'anis, aux saveurs élégantes mêlant agrumes, poivres gris et blanc, beaucoup de fraicheur et de longueur en bouche. Sur un plateau de fruits de mer, une lotte à l'armoricaine, une sole meunière, il sera le compagnon idéal.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Buffet de fruits de mer - image iStock

Sur une belle omelette espagnole (La tortilla est un plat de fête bon marché, facile à faire, quand elle est bien préparée avec oeufs très frais, poivrons des trois couleurs, oignons et fines tranches de chorizo)

Un rosé ?

Un Côtes du Vendômois, *Montagne blanche* , un Gris des **Vignerons du Vendômois** très aromatique, puissant et structuré (13,5°), un 100% Pineau d'Aunis, légérement poivré, pour accompagner les poivrons et tranches de chorizo de l'omelette très légérement pimentée.

Sur une viande ou des fromages

Sur un gigot d'agneau ou un faisan, un *Morgon* 2021 de **Franck Chavy** . Le vigneron aime élever ses vins sans sulfite. Qu'il s'agisse de ce Morgon, de Brouilly, ou de Régnié, ses cuvées sont issues d'une recherche constante pour éviter l'oxydation et préserver l'authenticité et la fraicheur de ses Gamay. Ses Morgon sont en tous points remarquables, tel ce " *Sans sulfite ajouté 2021* " qu'on peut boire jeune ou laisser vieillir trois ou quatre ans. Des notes de violette, des tanins déjà souples et une belle longueur d'arômes lui confèrent son élégance. La recette du gigot d'agneau : **Marmiton**

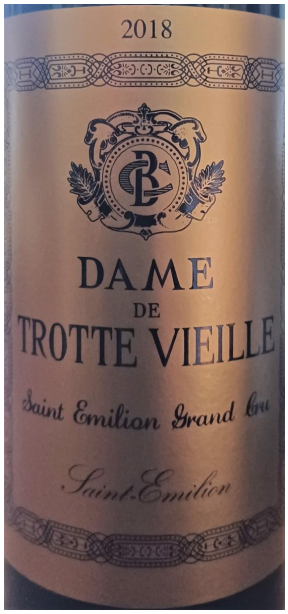
Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Gigot d"agneau -image : ***www.marmiton.org***

Dame de Trottevieille 2018 - Ce Saint Émilion est le second vin du **Château de Trottevieille** 1er Grand Cru Classé AOC Saint-Émilion. Cette cuvée de la " *Dame* " est élaborée avec les plus jeunes vignes du Château et, depuis 2012, avec celles de **Château Bergat** , Saint-Émilion Grand Cru Classé. Un assemblage réusi : " *riche, fruité, floral avec des arômes de bois et de café. En bouche, ce vin est frais, gourmand, avec des tanins ronds et des notes de fruits rouges. Comme le 1er vin, il offre une belle longueur"*

Avec une dinde au foie gras,du foie gras poète, une pintade aux épices, un plateau de fromages. Recette de la pintade : **Les Compagnons du goût**

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Pintade aux saveurs d'hiver - image : ***Les Compagnons du goût***

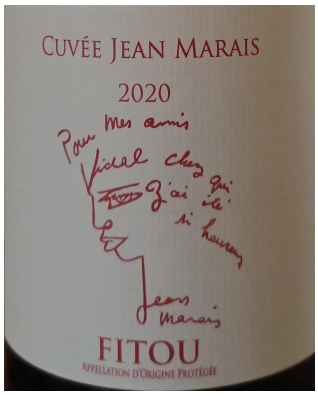
Luc Esclarrmonde a élaboré un Fitou 2020 remarquable d'équilibre et de finesse, puissant et velouté, un modèle du genre. " *Je voulais faire, écrit-il, une cuvée qui ressemble à un Fitou comme autrefois , puissant, fruité, avec des cépages typiques des Hautes Corbières (Carignan,et Grenache), qui me rappelle les traits de caractère de mes grands-pères viticulteurs, les 2 Guy* .". C'est le nom donné à cette belle cuvée, *Les 2 Guy,* qui s'est avérée sublime sur une entrecôte marinée aux trois poivres suivie d'un Epoisses fondant se mariant superbement aux " *2 Guy"* . Un bonheur gustatif !

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Pour rester dans l'appellation Fitou qui nous réserve souvent de belles cuvées, le **Domaine Vidal** a sorti il y a plusieurs années une cuvée " *Jean Marais* " en souvenir des bons moments passés par l'acteur au Domaine. Le millésime 2020 s'avère .intéressant : un vin de belle structure, complexe, fait de 40% de Carignan, 40% de Grenache Noir et 20% de Mourvèdre sur des vignes de 50 à 70 ans. Un assemblage qui fera merveille sur des viandes rouges, civet de sanglier, civet de biche, fromages (roquefort, cantal etc.)

Recette du civet de sanglier : **toutlevin.com**

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Civet de sanglier - image : ***Toutlevin.com***

Côté Rhône, voici deux propositions.qui ne manqueront pas de vous séduire :

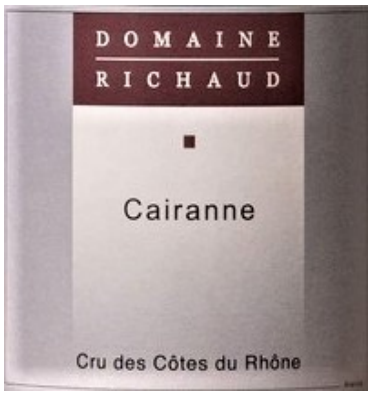
Sous les **Dentelles de Montmirail** , à la croisée des chemins (la Combe), Gigondas et son terroir argilo-calcaire permettent d'obtenir de superbes vins rouges. Celui des **Grandes Serres** est un modèle du genre. Le millésime 2019 s'avère. puissant, dans l'élégance et doté d'une bien belle fraicheur. Beaucoup de souplesse autour de fruits noirs bien mûrs, gourmands, d'épices, de cacao, de violette et de réglisse. Un Gigondas qui ne pourra que se bonifier avec le temps mais qu'on peut dès maintenant accorder avec un faisan aux raisins farci au foie gras et à la truffe. Recette du faisan : **Marmiton**

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Faisan - image ***Marmiton***

Autre Côtes du Rhône formidable pour un repas de fête : " *L' Ébrescade* " 2020, un Cairanne du **Domaine Richaud.** **L'Ebrescade** est le nom d'un lieu-dit situé à la limite de l'appellation **Rasteau** . Issue de vieilles vignes en terrasses (40% Grenache, 35% Mourvèdre et 25% Syrah), la cuvée *L'Ebrescade* se résume en trois mots : épicé, profond, corsé. Arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices, de la concentration et une solide structure, des tanins soyeux et parfaitement enrobés par un fruité mûr, voilà une belle cuvée qui accompagnera excellement un magret de canard au miel et vinaigre balsamique.
Recette : **Cuisine de A à Z**

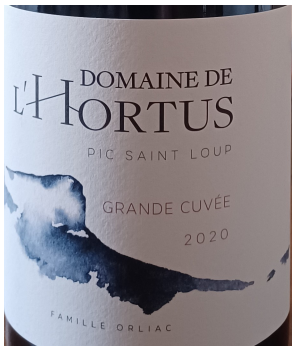
Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Magret de canard au miel et vinaigre balsamique - photo Barbara Gateau

Retour au **Languedoc** avec un superbe rouge élaboré par le **Domaine de l'Hortus** face au **Pic Saint-Loup,** la " *Grande cuvée 2020* ". Un assemblage de Mourvèdre, Grenache et Syrah que la famille **Orliac** et son équipe ont voulu puissant, aromatique, long en bouche, un pur reflet des garrigues qui entourent le domaine et qui lui donnent son originalité. Cette cuvée complexe, une symphonie de saveurs, illustre parfaitement le travail constant de recherche qualitative mené par le domaine.. Le plat : Ragout traditionnel de navets du Pardailhan. Recette : **Escapades en Languedoc-Roussillon**

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Très bonnes fêtes de fin d'année !

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.