

REGAL

Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 166365



Date : NOV/DEC 16
Page de l'article : p.126

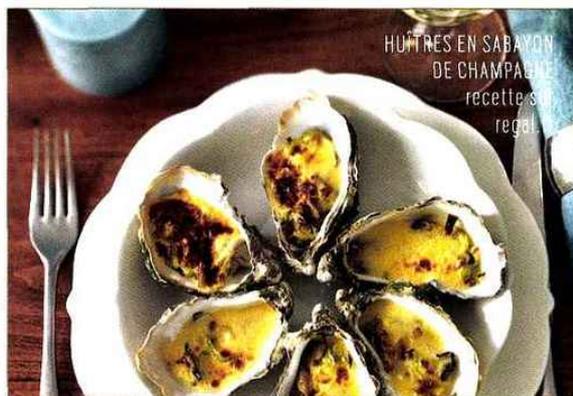


Page 1/1

RÉGAL EN BOUTEILLES

Que boire avec...

les huîtres
nature
ou sublimesées



HUITRES EN SABAYON
DE CHAMPAGNE
recette de
regal

© JEAN BLAISE HALL

Accord **terroir**

Les blancs vifs, légers et parfumés sont tout indiqués pour soutenir les notes iodées et la texture de l'huître. De la Loire-Atlantique jusqu'au Bordelais, on n'aura que l'embaras du choix.



Guilbaud Frères, Grand Or Muscadet Sèvre-et-Maine sur lies 2014

Un domaine sérieux signe ce muscadet classique, limpide, frais et net, que l'on aime pour son volume, sa rondeur fraîche et sa finale qui respire les embruns. Huîtres fines. **5 €.**

Château Recougne Bordeaux blanc 2015

Un bordeaux immaculé, à petit prix, qui ajoute aux arômes vifs et mûrs du sauvignon la rondeur du sémillon (dominant). C'est intense, frais, complexe. Superbe avec des marennes d'Oléron. **5 €.**

Accord **harmonie**

L'acidité doit être le fil conducteur de cet accord : priorité aux blancs secs, nerveux, intenses, citronnés et iodés, capables de surfer sur la texture particulière de l'huître.



Cave de Ribeaupillé Riesling grand cru Osterberg 2010

Une robe dorée et un nez ouvert, marqué par la pâte de fruits et le miel. Bouche intense, ciselée, à l'acidité tranchante mais bien enrobée, une finale sur le citron vert. Fines de clair. **19,70 €.**

Domaine Chanzy Clos de la Fortune Monopole, Bouzeron 2015

Le cépage aligoté transcendé dans cette cuvée, aux notes de fruits verts et de foin. C'est salivant, droit, puissant, long, légèrement lacté et iodé. À carafier. Huîtres de Bretagne. **14 €.**

Accord **contraste**

Plus en puissance, les fins andalous (Xérès), entêtants, salins, secs, feront un mariage étonnant et baroque. Les champagnes peu dosés, nerveux et austères, sont aussi à essayer.



Lustau, Puerto Fino Xérès

On ne trouvera pas plus salin que les meilleurs xérès fins. Modèle du genre, signé par une maison de référence, celui-ci décline la mie de pain, l'olive verte et le sel. Puissant et déroutant. Pour amateurs de sensations fortes. **Autour de 19 €.**

Champagne Huré L'Instantanée, Extra-brut 2008

La patine du vieillissement se fait à peine sentir dans ce 2008 toujours juvénile. Très pur, tonique, citronné, ferme comme un extra-brut. Un champagne résolument bâti pour la table. **28 €.**

CHALLENGES

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 229211

Date : 17/23 NOV 16
Page de l'article : p.102



LE 11-PRODUIT



LA GAULE CAVIAR

Tuée dans l'œuf par la surpêche, l'industrie du caviar d'Aquitaine revient en force. Un succès qui se déguste à la petite cuillère (en nacre).

Boîtes de caviar, **Sturia**.
Verres et cuillères, **Sophie Dupont Antiquités**.
Cœq naturalisé, **Deyrolle**.

Le caviar détrônera-t-il un jour le foie gras pour devenir le mets de luxe le plus emblématique du Sud-Ouest ? Depuis deux décennies, les écloseries d'esturgeons et les fermes aquacoles se sont multipliées en Aquitaine, réveillant le souvenir du temps pas si lointain où l'esturgeon se trouvait en abondance dans la Gironde et la Dordogne. Parmi les artisans de ce renouveau, le groupe

Sturgeon, premier producteur de caviar en France, s'est fait connaître par sa marque phare Sturia. Pour les fêtes, celle-ci propose une large gamme de produits allant du coffret cadeau, avec ses indispensables cuillères en nacre, aux rillettes d'esturgeon et au tarama au caviar. Mais les puristes préféreront toujours le caviar seul, accompagné d'un verre de bordeaux blanc, « à l'aquitaine ».

Photo: Karol Balas

Vins blancs pour les fêtes, notre sélection par budget



Les vins blancs sont à la fête avec les plateaux de fruits de mer et les volailles ! Voici notre sélection de cuvées à déguster en cette fin d'année ou à s'offrir pour Noël.

3 vins blancs à moins de 15 €

Frais

Ce vin blanc est un charmeur ! Souple et aromatique, il évoque la pêche et les fruits exotiques. Après un léger vieillissement, il développera des notes d'abricot et de fruits secs.

Bordeaux Blanc, Château Penin 2015, 8,50 €

Séducteur

Subtil et élégant, ce 100% chardonnay est élaboré sur l'aire de production du Mâconnais. Sa robe est pâle et son nez développe des notes d'acacia et de fruits secs. C'est un cru facile à accommoder avec un poisson en sauce.

Mâcon-Chardonnay, "Les Crêts" 2014, Château de Messey, 11,50 € (Repaire de Bacchus)

Typé

Assemblage de rolle et de grenache blanc, ce cru est vif et rafraîchissant. Ses notes de fleurs blanches et d'agrumes se relaient et persistent au palais.

Vin de Pays des Alpilles, Éole blanc 2015, Domaine d'Éole, 12,50 €

Date : 22/12/2016
Heure : 10:37:36

Terre de Vins

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Quand Bordeaux voit la vie en blanc



(Photo F. Hermine)

Sur les 5800 producteurs de bordeaux, le syndicat estime à environ 2000 ceux qui déclarent du bordeaux blanc et pas tous les ans. Mais les deux derniers millésimes devraient inciter les producteurs à voir blanc à nouveau.

La production de bordeaux blancs est passée en 20 ans de 600 000 hl à moins de la moitié, devenant ainsi un marché de spécialistes. Ne sont restés que ceux qui ont investi dans la technique, notamment dans le contrôle des températures. « Il est plus difficile d'élaborer du blanc car on a besoin de beaucoup de technique, confirme Nicolas Pons, producteur du Domaine de Sentout récemment installé. Et des sols adaptés comme ceux sablonneux de l'entre-deux-mers qui apportent la fraîcheur. Dans les graves, il y a en revanche plus de

Date : 22/12/2016

Heure : 10:37:36

Terre de Vins

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0

Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

rondeur et sur les sols argilo-calcaires, une belle minéralité ». La stratégie de replantation du vignoble depuis 20 ans semble porter ses fruits. En 2015, on estime la production à 245 420 hl de bordeaux blanc, soit 8,6% des bordeaux pour un peu plus de 5000 ha, et 2068 hl en bordeaux blanc supérieur (61 ha). L'encépagement tend également à se diversifier même si on reste en sauvignon majeur pour l'arôme assorti du sémillon pour la structure complétés de muscadelle pour le bouquet. « On voit réapparaître du colombar qui avait été abandonné jadis pour le sémillon, particulièrement adapté au réchauffement climatique et de plus en plus du sauvignon gris qui apporte un peu de gras dans les vins », précise le vice-président du syndicat des bordeaux et bordeaux supérieur, Marc Médeville (Château Fayau).

Le Cheval de Troie est blanc

Il faut reconnaître que pour les consommateurs, Bordeaux, c'est rouge, « et le blanc sec souffre encore d'a priori, avoue Nicolas Pons. Certains visiteurs ne veulent pas goûter en pensant qu'il va être asséchant mais nous sommes maintenant sur des vins surtout fruités ». L'interprofession a commencé à investir depuis deux ans dans une campagne spécifique et les professionnels deviennent conscients que la pénurie peut les aider à récupérer des débouchés. « Pour beaucoup, c'est un cheval de Troie qui aide à pénétrer certains marchés comme les États-Unis, une opportunité de mettre un pied dans la porte car l'univers des rouges est très concurrentiel » complète Marc Médeville.

Un duo de millésimes gagnant

Après un très joli 2015, Bordeaux se remet à penser blancs sérieusement. D'autant plus qu'ils bénéficient d'un bel atout : ils sont abordables, en moyenne 5-6 €. « Et maintenant ils vieillissent mieux, on peut les garder sans problème plus de 18 mois » précise Marc Médeville. Ils sont de surcroît faciles à boire avec leurs arômes floraux (buis, genêt, acacia), de fruits blancs (pêche, poire) et d'agrumes, parfois sur des notes toastées-beurrées quand ils sont élevés en barriques. 2016 s'annonce à la fois un joli millésime en qualité et en volumes, « plus fin et frais que 2015 » pour Nicolas Pons, « très rond et davantage axé sur le fruit » pour Théodore Aubrion du Château de Piote. « Chaque semaine, on gagne en aromatique, ce sera explosif et sur la fraîcheur, avec un peu moins d'acidité que 2015 » complète Marc Médeville.

A découvrir à l'apéritif, évidemment sur un plateau d'huîtres ou de fruits de mer, avec un poisson vapeur ou au four, un fromage de chèvre ou de brebis et à essayer en contraste sur un moelleux au chocolat.

« **Terre de Vins** » aime :

100% sauvignon : Châteaux Fayau, Peneau II, Mission Saint-Vincent, Le blanc de Château de la Rivière, Domaine de Sentout

Assemblages sauvignon-sémillon : Châteaux Ballan Larquette, La Croix de Queynac, La France, Labatut, de Piote, La Rame, Recougne, Thieuley, Timberlay

Assemblages sauvignon, sémillon, muscadelle : Châteaux des Arras, l'Aubrade, Bonhoste, Caminade Haut Guérin, La Freynelle, d'Haurets, Lamothe de Haux, Marsan Parenchère

750G LE MAG

Pays : France

Périodicité : Trimestriel



Date : JAN/MARS 17

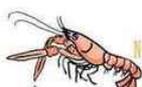
Page de l'article : p.28

Journaliste : Véronique Chabrol



Page 1/1

Au marché



Nephrops norvegicus

Crustacé marin de couleur rose, l'un des plus pêchés dans le monde. Riche en protéines, en vitamines et en sels minéraux, la langoustine est idéale pour les repas gourmands et raisonnables car elle compte moins de 100 kcal aux 100 g (sans mayonnaise !). Mais attention à sa forte teneur en sel...

LANGOUSTINE

On a peine à le croire, mais jusqu'à des temps pas si anciens, la langoustine était une bestiole ordinaire que les marins rejetaient à la mer à peine l'avaient-ils pêchée. À l'inverse, nous qui avons appris à aimer sa chair fine, son croquant et son goût délicatement iodé, en faisons des orgies, en particulier à l'occasion des fêtes de fin d'année. D'autant plus que sa chair est maigre et qu'on peut en abuser!

Par Véronique Chabrol

TEMPURA DE QUEUES DE LANGOUSTINES

Préparation : 30 min **Cuisson :** 15 min

Difficulté : moyen **Coût :** cher

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

• 20 queues de langoustines • 1 jaune d'œuf • 25 cl d'eau glacée • 125 g de farine tamisée • 1 bain de friture • quelques tiges d'oignons nouveaux • 2 citrons

Retirez la carapace des queues de langoustines et réservez.

Fouettez dans un bol ou un petit saladier le jaune d'œuf avec l'eau glacée, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Ajoutez la farine en continuant de battre à la fourchette, mais ne mélangez pas trop longtemps car la pâte doit rester légèrement grumeleuse.

Faites chauffer le bain de friture à 180 °C. Trempez les queues de langoustines dans la pâte préparée dans le saladier, puis plongez-les pendant 2 ou 3 min dans la friture (faites frire 5 queues de langoustines à la fois).

Réserved sur du papier absorbant au fur et à mesure de la cuisson des queues de langoustines, jusqu'à ce que toutes soient frites.

Répartissez les queues frites dans des petits récipients, décorez avec les tiges d'oignons nouveaux et servez chacun avec 1/2 citron. **Dégustez immédiatement.**



On l'achète Soit vivante (en bord de mer), soit morte mais crue, posée sur de la glace pilée ou congelée. Si sa haute saison s'étend d'avril à août, elle est vendue toute l'année, avec un pic pour les fêtes de fin d'année où elle trône sur les plateaux de fruits de mer.

On la mange Les amateurs de plats raffinés l'aiment crue, marinée dans du jus de yuzu, en tartare ou en carpaccio arrosé d'une fine vinaigrette balsamique. Sinon, on la cuit au four, à la vapeur ou dans une grande quantité d'eau bouillante salée en comptant 2 minutes de cuisson après l'apparition du premier bouillon. On la déguste tiède ou froide avec du pain et du beurre, ou une mayonnaise maison. Un régal! On peut aussi la poêler avec des champignons et de la crème, la frire en beignet, la glisser dans une feuille de brick ou l'intégrer dans une préparation culinaire de fête comme un vol-au-vent, une cassolette, un risotto ou une bisque.

On la conserve Quand elle est crue, 12 h maximum au réfrigérateur, à 4 °C, dans un sac ouvert. Une fois cuite, on la laisse refroidir à température ambiante dans un endroit frais et aéré, et sans la couvrir pour qu'elle ne prenne pas un goût ammoniac. On peut aussi la congeler cuite : on pourra alors la conserver un mois.

On boit N'importe quel vin blanc sec fera l'affaire, à condition qu'il soit vif et plein de fraîcheur. Un bourgogne (chablis ou saint-véran), un vin de Loire (sancerre ou menetou-salon), un bergerac, un bordeaux blanc, un côtes-de-bourg, un blaye blanc, etc. Si elle s'accompagne d'une sauce épicée, pensez à un riesling grand cru d'Alsace. Le vin blanc vous fait mal à la tête? Optez pour un rosé de Provence...