

Bordeaux claret

Myplanete-blogs-sudouest.fr - parution du 10 août 2017

Date : 10/08/2017

Heure : 10:53:50

Journaliste : Cathy Lafon

MA PLANETE

maplanete.blogs.sudouest.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Vins bios de l'été 2017 : le top 3 de Ma Planète



Photo archives Sud Ouest

Pour accompagner l'été, Ma Planète a sélectionné pour vous trois bons vins bios : **un champagne, un rouge et un claret.**

Le making off

Pour la petite histoire, un jury de **8 dégustateurs grands amateurs de vin (bio si possible)**, quatre femmes et quatre hommes, s'est réuni le 27 juin au soir, sous la houlette de notre confrère, le **journaliste César Compadre**, spécialiste Vin de "Sud Ouest", dans un jardin bordelais, pour procéder à la **dégustation à l'aveugle d'une sélection de 8 vins bios** adressés à l'auteur de votre blog préféré par l'Agence du goût, **Pain Vin Company** : deux Madiran, un Bordeaux Claret, un vin de l'Aude, un Saint Mont, un Bourgogne, un Champagne et un Crémant de Bordeaux.

Bordeaux clairet

Myplanete-blogs-sudouest.fr - parution du 10 août 2017

Date : 10/08/2017

Heure : 10:53:50

Journaliste : Cathy Lafon

MA PLANETE

maplanete.blogs.sudouest.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 4/4

[Visualiser l'article](#)



Top. Ce Bordeaux Clairet millésime 2016 est lauréat des Oscars des Bordeaux de l'été 2017, dégustés par un jury 100% féminin de 104 dégustatrices, viticultrices, représentantes de magasins de négoce, de caves coopératives, sommelières, blogueuses, consommatrices et lectrices de "Elle", décerné en mars 2017.

Excellent, **ce Clairet 100% merlot est l'"heureuse surprise"** de la dégustation. Livré par le vigneron **Joël Duffau**, oenologue de formation, tout aussi reconnu pour ses rouges que pour ses blancs, il ravit la bouche par ses arômes fruité (cerise, fraise, framboise, groseille). Charnu et opulent comme un baiser, il réveille la langue et les papilles. Idéal pour une chaude soirée d'été, il accompagnera idéalement un repas composé de melon et de jambon, de taboulet, salades composées, grillades... Ce domaine familial est situé à **Moulon, dans l'Entre-deux-Mers**, mené en culture biologique depuis 2009. D'un excellent rapport qualité/prix, il est en vente à la propriété et sur Internet. **Boire très frais : le Clairet se sert entre 6° et 8°.**

Bonne dégustation, bon appétit et bel été !



L'ESSENTIEL DE LA SEMAINE

Le ministre dans les vignes à Galgon

Vêtements de protection inutilisables, droit à l'erreur dans les relations avec France Agrimer, soutien à la viticulture, problèmes des apiculteurs... Le ministre de l'Agriculture, Stéphane Travert, a pu rencontrer au cours d'une journée marathon vendredi en Gironde tous les acteurs de la filière. Cela n'engage à rien mais c'est déjà plus que nombre de ses prédécesseurs.

Béatrice FERRER

Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation depuis le 21 juin, passait la journée en Gironde vendredi dernier un peu plus d'un mois après sa prise de fonction. Il honorait un engagement pris auprès de Bernard Farges, président de la CNAOC et du Syndicat des Bordeaux Bordeaux supérieur de venir à la rencontre des professionnels de la viticulture. Visite de la Cité du vin avec Alain Juppé et Sylvie Cazes, et réunion de travail avec les représentants de la filière : syndicats, chambre d'agriculture, mais aussi services de l'État, représentants du Conseil départemental et de la Région, sénateurs, députés... La suite de la journée avait été organisée avec le député Florent Boudié, les deux parlementaires de la République en Marche ont en effet siégé côte à côte sous l'étiquette PS lors de la précédente mandature indiquait le ministre. Le repas se déroulait à Fonsac et était suivi de la visite d'une exploitation familiale située à Galgon.

Gel

Paola et Stéphane Gabard, se sont installés en 1999, ils ont régulièrement investi pour maintenir un excellent niveau de qualité sur leur propriété de 45 hectares en Bordeaux et Bordeaux supérieur. Ils commercialisent une partie de la production eux-mêmes avec visite et dégustation dans l'exploitation et vendent aussi au négoce. Le gel à 80 % de leurs vignes en avril dernier leur inflige un très important préjudice, peut-être pour plusieurs années s'ils ne peuvent satisfaire des marchés gagnés de haute lutte. Cela montre aussi les limites du système assurantiel puisqu'ils n'avaient pas trouvé de formule intéressante. C'est donc à Galgon que le ministre terminait son périple girondin entouré de plusieurs députés



Florent Boudié, Stéphane Travert, Stéphane et Paola Gabard. On aperçoit derrière Marie-Henriette Gillet.

girondins, dont Florent Boudié, sur ses terres et Christelle Dubos et Véronique Hammerer des 12^e et 9^e circonscriptions. On remarquait encore la présence du préfet Pierre Dartout, du sous-préfet de Libourne, du directeur et du président de la Cnaoc, du président de la fédération des caves coopératives viticoles d'Aquitaine et président de l'Union des côtes de Bordeaux, des représentants de la Fdsea et des JA, du directeur du CIVB. La visite se terminait par une dégustation dans le chai où, les vins et jus de fruit étaient servis par les parents aidés du maire de Galgon Jean-Marie Bajas.

En Pack et Pac

Dans son discours à la presse, le ministre a souligné combien il était attentif à connaître et comprendre les difficultés rencontrées par les agriculteurs, il a rappelé que sa première action avait consisté à réduire les délais de versement des aides de la Pac et ce pour revenir à la normale des 2018, il s'est dit sensible aux problèmes des aléas climatiques, et a insisté sur la nécessité d'être à l'écoute mais aussi d'évaluer les politiques. Rappelant l'importance du cadre réglementaire et législatif qu'il convient de respecter il a indiqué la participation de la filière vins aux États généraux de l'alimentation (lire encadré). Il est conscient, et il a insisté là-dessus de l'importance économique et culturelle de la filière viticole. Il a engagé les professionnels à le considérer comme un allié dans les négociations à mener au sein de la politique agricole commune. « Nous devons être un pack pour aller à Bruxelles, je suis le ministre des agriculteurs, l'ambassadeur de la viticulture, de l'élevage... », un pack fort et ambitieux ! » Sur le problème concret des Equipements pour la protection individuelle (EPI) « ces vêtements imposés ne sont pas adaptés, j'ai rencontré le même problème avec les pêcheurs et nous avons trouvé une solution, il faut protéger, pas empêcher de travailler » assure le ministre qui confiait à l'apiculteur inquiet « nous sommes là pour travailler avec les gens de bonne volonté et les pragmatiques ».

Droit à l'erreur

« Le droit à l'erreur » que réclament les agriculteurs concerne les rela-



Le préfet Dartout, Bernard Farges, président de la CNAOC.

tions avec France Agrimer essentiellement. « Une case qui n'a pas été cochée par oubli pour une fois, et plusieurs milliers d'euros d'aides déjà comprises dans les prévisions de revenus disparaissent mettant en péril l'exploitation » note un viticulteur. Sont aussi évoquées les garanties bancaires obligatoires qui ne sont accordées qu'aux exploitants qui ont déjà en banque l'équivalent du montant de la garantie, des actions de promotions non remboursées, et le pompon, la non utilisation de tous les crédits avec remonte des fonds à Bruxelles ! Les professionnels ont pu dire tout ce qu'ils avaient sur le cœur et le ministre les a écoutés, le mot de la fin reviendra à Paola et Stéphane Gabard plutôt satisfaits de cette rencontre « le ministre s'est engagé à établir un travail constructif avec nous ».

Les États généraux de l'alimentation, lancés le 20 juillet par le Premier ministre s'articulent autour de deux chantiers, le premier consacré à la création et à la répartition de la valeur, le second portant sur une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous. Quatorze ateliers, dont un atelier transversal, se dérouleront entre la fin du mois d'août et la fin du mois de novembre. Les échanges au sein de ces ateliers associeront l'ensemble des parties prenantes producteurs, industries agroalimentaires, distributeurs, consommateurs, restauration collective, élus, partenaires sociaux, acteurs de l'économie sociale, solidaire et de la santé, organisations non gouvernementales, associations caritatives et d'aide alimentaire à l'international, banques, assurances... Les ateliers seront présidés par des personnalités.

Bordeaux Supérieur rouge

vitinerares.blogspot.fr - parution du 12 août 2017

vitinéraires

paperblog

Date : 12/08/2017

Heure : 15:20:03

Journaliste : André Fuster

vitinerares.blogspot.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 1/13

[Visualiser l'article](#)

vitinéraires: Primeurs 2016 : "les Clés des Châteaux"



Photo : Jeff Leve

Sur ce blog, j'ai déjà évoqué (bien tard !) la dégustation en primeurs du millésime 2016, par exemple en Médoc celle des Crus Bourgeois puis de quelques Crus Artisans.

Il y eut d'autres occasions de goûter une partie de ces vins de 2016. Par exemple avec Les Clés des Châteaux, au Château La Dominique.

A ce stade, sans doute faut-il préciser deux ou trois choses d'inégale importance :

- ces événements sont le plus souvent accessibles sur invitation. Là, j'étais invité par Dany Rolland (que je remercie à nouveau).

- mis en place sur des tables thématiques, les vins sont goûtés étiquette découverte dans l'ordre qui convient à chaque participants.

- je suis loin d'avoir tout goûté. C'était juste impossible sans y passer plus de temps que je ne le pouvais ... j'ai donc donné la priorité aux vins des copains, et aux vins que j'avais pu goûter sur d'autres millésimes et que je souhaitais donc suivre sur 2016.

Pourquoi préciser ces éléments qui semblent évidents à qui est un tant soit peu habitué à ce genre d'évènements ?

Bordeaux Supérieur rouge

vitinerares.blogspot.fr - parution du 12 août 2017

Date : 12/08/2017

Heure : 15:20:03

Journaliste : André Fuster

vitinerares

paperblog

vitinerares.blogspot.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 5/13

[Visualiser l'article](#)



Mangot Todeschini - Saint-Emilion Grand Cru

Robe très sombre. Nez de fruits noirs et rouges, belles notes épicées, un séduisant côté aromates, bois précieux : y a du vin, et un élevage particulièrement bien réussi.

En bouche c'est un sérieux gaillard tout en muscles mais à la puissance contenue. Superbes tanins. Très bel équilibre avec puissance et fraîcheur. Belle et longue finale aromatique. Très beau vin.

Mangot - Saint-Emilion Grand Cru

Fruits noirs et fleurs : beau nez séduisant. Belle bouche à la matière dense mais aimable. Tanins bien enrobés, beaux arômes de bouche. Finit sur fraîcheur et tanins suaves. Là aussi une belle réussite, dans un registre plus séducteur que le précédent.



Reignac : Grand Vin - Bordeaux supérieur

Au nez : élevage déjà intégré qui se révèle par la réglisse en contre point de la palette fruitée / épicée.

En bouche : beaux tanins ronds, fruit, élevage qui se fait plus discret. Belle et longue finale prolongée par la fraîcheur et le fruit. Bien bâti.

2/3

Bordeaux Supérieur rouge

vitineraies.blogspot.fr - parution du 12 août 2017

vitinéraires

paperblog

Date : 12/08/2017

Heure : 15:20:03

Journaliste : André Fuster

vitineraies.blogspot.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 6/13

[Visualiser l'article](#)

On reste dans le "style Reignac" qu'une récente verticale avait mis en évidence ... indépendamment de ce que sera l'élevage de ce vin, peut-être faut il donc s'attendre a une période plus ingrate dans les années à venir ? Beau potentiel quoiqu'il en soit !



Reignac : Balthus - Bordeaux supérieur

L'élevage est, ici, plus sensible et domine les notes de fruits mûrs, épices. Aussi réglisse et café. La bouche est puissante : grosse matière, sur du fruit encore. Belle matière. L'ongue finale qui se prolonge par un élevage, ici bien intégré. Agréable fraîcheur qui allège un peu la fin de bouche. Belle longueur aromatique.



Fontenil - Fronsac

Nez expressif, ouvert, presque aérien sur des notes d'épices, de violette et de fruits noirs. Beau fruité.

Bouche ronde, ample. Superbes tanins, fraîcheur ciselée : le tout est très harmonieux. Longue finale dynamique.

Très beau vin dans un style à la fois puissant et délicat.

Bordeaux rosé

Sud-Ouest - parution du 17 août 2017



Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Toutes éditions



Date : 10 AOUT 17
Journaliste : Pierre-Yves Crochet



Page 1/1

LE FLACON

CHÂTEAU LA FREYNELLE 2016

AOC Bordeaux rosé. Les 104 dégustatrices des Oscars des bordeaux de l'été 2017 ne s'y sont pas trompées.

Ce rosé du Château Freynelle est une petite pépite qui méritait bien une récompense. Vinifié comme un blanc, ce 100 % cabernet sauvignon est l'œuvre de Véronique Barthe, première fille de la famille à commander aux destinées du Château depuis 1789. Net et raffiné, aux saveurs de petits fruits rouges, il fait partie de ces rosés qu'on n'est pas obligé de boire glacé pour en apprécier la fraîcheur. Le petit plus : son bouchon à vis qui permet une conservation optimale pendant une bonne semaine au frigo. Un Oscar vraiment pas usurpé !



Pierre-Yves Crochet

Prix : 6 €

Rens. 05 57 84 55 90 ou vbarthe.com

Date : 17/08/2017

Heure : 17:30:56

Journaliste : Pascale Mosnier

marie claire

www.marieclaire.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

Préparez un plat venu d'ailleurs avec cette recette de mole poblano, spécialité mexicaine. Pour proposer un repas original et savoureux à vos invités, c'est la recette parfaite ! Facile et rapide à réaliser, c'est l'allier idéal pour un repas convivial.

Infos pratiques

Nombre de personnes 4

Temps de préparation 30 min

Temps de cuisson 45 min

Degré de difficulté Facile

Ingrédients

4 blancs de poulet

4 tomates

1/2 piment vert frais

2 oignons

2 gousses d'ail

20 g de chocolat noir

100 g d'amandes mondées

2 cuil. à soupe de graines de sésame blanches

1 cuil. à café de graines de coriandre

1/2 cuil. à café de cannelle en poudre

1 pointe de couteau de piment de Cayenne

1 sachet de chips tortillas nature

2 tablettes de bouillon de volaille

5 cuil. à soupe d'huile

1 cuil. à soupe de vinaigre

sel

Étapes

1. Pelez les tomates, coupez-les en dés en éliminant les pépins. Lavez, épépinez et émincez le piment.
2. Préparez du bouillon : diluez les tablettes dans 75 cl d'eau bouillante. Versez-en la moitié dans une casserole avec les tomates et le piment émincé, laissez frémir 15 min cette sauce tomate.
3. Pendant ce temps, pelez et émincez les oignons et l'ail. Faites un peu griller les graines de sésame à sec dans une petite poêle anti-adhésive.
4. Dans une sauteuse, torréfiez un peu à sec les amandes et les graines de coriandre. Ajoutez ensuite 2 cuillerées d'huile, l'ail et les oignons et poursuivez la cuisson 2 min. Versez la sauce tomate, ajoutez la cannelle et le cayenne, mixez (au mixeur-plongeant) pour obtenir une sauce homogène. Mouillez alors avec le reste de bouillon et laissez réduire à feu doux, la sauce doit être onctueuse.
5. Durant ce temps, coupez les blancs de poulet en cubes (3 cm de côté environ). Faites-les colorer à feu vif dans une poêle avec le reste d'huile. Salez, laissez cuire 10 min à feu doux.
6. Ajoutez le vinaigre et le chocolat en morceaux dans la sauce tomate réduite, remuez pour qu'il fonde. La sauce doit avoir la consistance d'une crème épaisse. Ajoutez un peu d'eau si elle vous paraît trop épaisse.

Bordeaux Rouge

marie-claire.fr - parution du 17 août 2017

Date : 17/08/2017

Heure : 17:30:56

Journaliste : Pascale Mosnier

marie claire

www.marieclaire.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

7. Disposez les morceaux de poulet dans un plat de service, nappez-les avec la sauce, parsemez de sésame torréfié. Servez chaud accompagné de riz basmati et des tortillas.

Le bon accord vin

[bordeaux rouge](#)

Bordeaux

Conseils

Pour un repas 100% d'inspiration mexicaine, proposez à vos invités pour l'apéro, des champignons farcis à la mexicaine !



[Lu dans Terre de vins] Le meilleur des bordeaux blancs



(photo : Philippe Roy)

Dans l'imaginaire commun, Bordeaux n'est pas terre de vins blancs. Pourtant, historiquement et techniquement, Bordeaux est une vraie « terre à blancs » comme aimait le dire Émile Peynaud, l'inventeur de l'œnologie moderne.

Au XVII^e siècle, la forte demande de vins blancs pour élaborer des eaux-de-vie était telle que les marchands hollandais, alors précurseurs, prirent le contrôle du vignoble bordelais. Sous leur égide, il connut un fort développement, notamment par la plantation de vignes à raisins blancs et grâce à un apport technique indéniable : la mèche à soufre. Évitant les soucis d'oxydation prématurée lors des transports maritimes en barriques, les Hollandais furent à l'origine des vignobles des Graves et du Sauternais. Petit à petit, la consommation française et internationale se tourna vers les vins rouges et délaissa le vin blanc avec son accent populaire.



www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Bordeaux produisait toujours beaucoup et les marchés de vins blancs étaient très volatils. Décision fut prise par les instances d'arracher une grande part des vignes pour limiter la production et créer la rareté. Les prix se stabilisèrent, la production aussi. Aujourd'hui, les raisins blancs à Bordeaux représentent quelque 20 % de la surface des vignes et l'appellation Bordeaux blanc, fer de lance de la production de vins blancs secs, affiche un généreux 6 058 hectares, soit près de 11 % de la surface plantée.

Terre de vins vous présente ici ses 8 coups de cœur bordeaux blancs parmi les 42 dégustés (à l'aveugle) dans le N°48 de juillet/août 2017.

Kressmann

Monopole

16,5/20

7,20 €

La robe jaune dorée de ce vin, avec sa belle brillance, est annonciatrice de l'aromatique très expressive sur les agrumes (pamplemousse) et la pêche juteuse. Après cette approche alléchante, la bouche tient également ses promesses. Gouleyante, ronde, elle allie un fruit intense, à une belle longueur et une finale citronnée, qui laisse une impression de fraîcheur. Un vin au juste équilibre et à la structure précise.

À déguster avec des saint-jacques snackées.

Château Pierrail

16,25/20

7,50 €

Un vin au nez très typé « sauvignon » dans son expression la plus noble, fin, frais, sur des senteurs de fleurs blanches et d'agrumes, que l'on retrouve en bouche. L'attaque est souple, aux notes fruitées, florales et acidulées, suivie d'un milieu de bouche dense et gourmand, et d'une finale longue et fraîche. Un vin qui sait allier avec brio rondeur et vivacité.

À déguster sur un bar grillé avec du fenouil.

Château de Rayne Vigneau

Le Sec de Rayne Vigneau

17/20

13 €

Un grand coup de cœur du jury pour ce très beau vin typiquement représentatif du talent de Bordeaux en blanc. Le nez, complexe, exprime des notes de fruits juteux (agrumes, mangue), des arômes beurrés et légèrement boisés. La bouche est intense, très aromatique, combinant brillamment un joli gras et une vivifiante vivacité. Un vin ciselé, à la belle dynamique, qui maintient une tension jusqu'à sa finale sur les fruits exotiques. À apprécier dès à présent ou à laisser encore un peu vieillir.

À déguster avec un bar au barbecue, au citron et au thym.

Château Recougne

16,25/20

6 €

Au nez, un vin à la typicité bordelaise affirmée, classique mais gourmand, sur des jolies notes de fruits blancs et d'agrumes. La gourmandise se retrouve en bouche, avec une attaque fraîche et perlante, qui cède rapidement la place à une belle matière charnue, du gras, et des arômes de pamplemousse bien mûr. Un vin équilibré, avec de l'allant, du plaisir, juste ce qu'il faut de tension et une jolie pointe amère qui relève la finale. Un vin qui a ce qu'il faut où il faut !



www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



À déguster avec un pavé de cabillaud aux légumes croquants.

Château Maison Noble Saint-Martin

Château Jean de Bel Air

17,5/20

6,80 €

Chapeau bas pour cette cuvée, meilleure note de notre sélection ! Après avoir charmé l'œil avec sa jolie robe jaune paille aux reflets verts, ce vin séduit le nez avec ses expressifs arômes fruités de pêche des vignes, melon et fruits du verger (pomme). En bouche, l'attaque souple et toute en rondeur s'ouvre sur de très beaux arômes de fruits blancs frais. Un vin à l'équilibre parfait et à la structure irréprochable, combinaison optimale entre douceur acidulée et belle acidité garante de fraîcheur.

À déguster avec un tartare de chair de tourteau.

Vignobles de Roquefeuil

Château des Antonins

17,25/20

6 €

L'illustration parfaite de l'expression classique du sauvignon blanc bordelais, dans un style pur et élégant. Le nez développe des arômes de buis, fleurs blanches, acacia, agrumes. Le palais, frais et fruité (fleurs blanches, agrumes), poursuit l'enchantement. Il offre un beau volume, tout en sachant rester vif et désaltérant à souhait. Un vin d'une grande finesse, à qui il ne manque rien, parfait en toutes occasions !

À déguster sur un plateau d'huîtres Marennes Oléron.

Château Vermont

16,5/20

6,50 €

Le nez exprime des arômes intenses de sauvignon à juste maturité, agrumes, feuilles de cassis, menthe, pamplemousse, notes anisées. Le palais se révèle à la fois tendu, tonique et citronné, et doté d'une belle épaisseur et de souplesse. La longueur en bouche est appréciable et s'achève sur des notes citronnées rafraîchissantes. Un vin de caractère, agréable et très bien fait !

À déguster avec un carpaccio de poisson blanc à la plancha et zestes de yuzu.

Château Lestage

La Mouette

16/20

18 €

Premier millésime sur un demi-hectare pour ce château qui produisait un blanc éponyme au XIXe siècle. Il offre un bel équilibre entre pêche et fruits exotiques, à la fois charnue (élevage sur lie), croquant et rafraîchissant. Dégusté en primeur, il a un fac club à la rédaction.

À déguster avec une tempura d'herbes du potager, cocotte de lotte au fenouil et à l'orange.



SAVEURS

POULET RÔTI AUX COINGS



SAVEURS N° 210

POULET RÔTI AUX COINGS

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 1 H 30. POUR 4 PERSONNES :

■ 1 poulet fermier ■ 6 carottes ■ 6 petites pommes ■ 3 coings ■ 6 abricots secs moelleux ■ 20 feuilles de sauge ■ 2 c. à soupe de miel ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ Fleur de sel, poivre

■ Épluchez les coings et faites-les pocher pendant 20 min, puis égouttez-les. Coupez-les en quartiers.

■ Salez, poivrez l'intérieur du poulet et placez-y la moitié des feuilles de sauge lavées et les abricots. Placez le poulet dans un plat de cuisson puis déposez les coings autour.

■ Faites chauffer l'huile et le miel puis arrosez-en le poulet et les coings. Enfouissez en allumant le four à 180 °C et arrosez fréquemment.

■ Lavez et séchez les pommes (ne les coupez pas si elles sont vraiment petites). Lavez, épluchez les carottes et coupez-les en trois ou quatre dans la longueur.

■ Après 20 min de cuisson, ajoutez les pommes et les carottes dans le plat, parsemez du reste des feuilles de sauge et poursuivez la cuisson 40 min, en arrosant fréquemment de jus de cuisson.

Notre conseil vin : un bordeaux supérieur.

Bordeaux blanc

Cuisine et Vins de France - parution du 22 août 2017

Cuisine et Vins
de France

Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895



Date : SEPT/OCT 17
Page de l'article : p.1,43,44
Journaliste : SOPHIE MENUT
ET MYRIAM DARMONI



Page 1/3

N° 177 - SEPTEMBRE - OCTOBRE 2017

Cuisine et Vins

DE FRANCE

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

Prêt d'avance
LES PLATS QUI
NOUS FACILITENT
LA RENTREE

Bordeaux
Le renouveau
du vignoble

Clafoutis
Salés ou sucrés,
10 versions originales
à redécouvrir

75
RECETTES FACILES
ET ÉTONNANTES

Les fruits
la merveilleuse saison

*Foires
aux vins*
QUELLES
BOUTEILLES
ACHETER ?

p.22
Tarte tutti frutti
aux pistaches

Poulet aux raisins, charlotte aux fruits rouges, sauté de figues,
quatre-quarts aux mirabelles...

Bordeaux blanc

Cuisine et Vins de France - parution du 22 août 2017

Cuisine et Vins
de France

Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : SEPT/OCT 17
Page de l'article : p.1,43,44
Journaliste : SOPHIE MENUT
ET MYRIAM DARMONI



Page 3/3



Terrine de poireau au chèvre frais

POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 20 MIN | RÉFRIGÉRATION 2 H | ASSEZ FACILE | ABORDABLE
• 8 poireaux • 4 oignons • 1 bouquet garni • 4 brins de ciboulette • 4 brins de persil plat • 4 brins de basilic
• 500 g de chèvre frais • 50 g de noix • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

1. Nettoyez les poireaux.

Coupez-en les parties vertes à la taille de votre terrine ou moule à cake. Faites-les cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante salée avec le bouquet garni. Égouttez-les soigneusement en les pressant pour éliminer l'excédent d'eau. Salez et poivrez.

2. Hachez les oignons et les

fines herbes au couteau. Écrasez le fromage à la fourchette dans un saladier, ajoutez le fromage frais, les noix concassées, les herbes et l'huile d'olive. Salez et poivrez.

3. Chemisez le moule de film transparent. Montez la terrine en alternant les couches de fromage frais aux herbes et les

poireaux. Rabattez le papier film et tassez bien la préparation.

4. Mettez au frais pour au moins 2 heures. Au besoin, posez un poids dessus pour aider à bien tasser l'ensemble.

5. Au moment de servir, démoulez la préparation, ôtez le papier film et coupez la terrine en tranches.

NOTRE BON ACCORD : un bordeaux blanc.



LA RECETTE DU MOIS



Bernard Noël

Le conseil du chef

- Vous pouvez également utiliser des fonds d'artichauts surgelés.
- À servir avec un Bordeaux blanc 2007 Château Thieuley Francis Coueselle 33670 La Sauve.



Soupe glacée d'artichaut et pinces de tourteaux

De retour d'une pêche fructueuse en famille, il est temps de cuisiner vos tourteaux ! On décortique, on mixe, on ajoute, on glace puis on déguste entre amis pour ces derniers jours estivaux. Mais faites attention, quand c'est froid ça pince ! Bonne rentrée à tous.

Photos et texte de Bruno Barbessou



Préparation

Épluchez l'oignon blanc puis hachez le blanc et le vert. Lavez la branche de fenouil et coupez-la en morceaux, épluchez et coupez les pommes de terre en tronçons. Décortiquez les pinces de tourteaux.



La cuisson

Faites suer au beurre le blanc de l'oignon et le fenouil, puis ajoutez les fonds d'artichauts et les tronçons de pommes de terre. Mouillez l'ensemble avec 1 litre d'eau, salez, poivrez et laissez cuire 20 minutes.



Les artichauts

Avec un couteau, tournez les artichauts, enlevez le foin et coupez les fonds en quatre. Placez-les dans un récipient d'eau citronnée pour éviter qu'ils noircissent.



La soupe

Passez le tout au mixer, ajoutez la crème fraîche, goûtez, rectifiez l'assaisonnement pour finalement laissez refroidir une à deux heures au réfrigérateur.



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 pinces de tourteaux cuites
- 4 artichauts
- 2 pommes de terre
- 1 oignon blanc
- 1 branche fenouil
- 4 cuil. soupe crème fraîche
- 50 g beurre
- 1 citron
- piment d'Espelette, sel, poivre



La finition

Dressez la soupe glacée en assiettes creuses ou en bol, ajoutez des miettes de tourteaux, puis ajoutez le vert de l'oignon et décorez avec le vert du fenouil. Parsemez, in fine, avec une pincée de piment d'Espelette.