my winebox

Château Ollieux Romanis - Florence

Domaine	Artisans Partisans (Château Ollieux Romanis)
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Corbière

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Florence
Millésime	2020
Cépages	30% Carignan , 30% Grenache et 40% Syrah
Elevage	En cuves Inox
Prix	10,00 € **9,50 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Artisans Partisans est un groupement de 4 domaines distincts : Château Ollieux Romanis, Domaine Le Champs des Murailles, Domaine Pierre Bories et Château Rives Blanques. Comme le dit Loic : « seul je ne pourrais faire tout dans mes vignes mais à 4 nous pouvons gérer nos 185 Ha de vignes combinées ». Ils produisent des vins bio pour chacun des 4 domaines. Mais, en plus, ils font des vins issus de leurs raisins sous le nom « Artisans Partisans ».

Ici nous vous présentons un vin bio de chez Artisans Partisans mais avec des raisins venant du Hameau des Ollieux du Domaine Pierre Bories.

Caractéristiques du vin

Une robe pourpre foncé. De belles larmes. Le nez est éclatant de fruits rouges et noirs comme la fraise, la cerise et la mûre avec des notes de tabac. L'attaque est fruitée, avec une belle acidité. Le vin est souple, rond, gouleyant avec des tanins fondus et une finale sur les fruits. On est immédiatement tombé sous le charme !

Consommation et garde

Nous vous conseillons de le boire après 30 minutes d'ouverture et si possible un passage en carafe. Il se gardera jusque 2025. Mais, vraiment, rien ne sert de l'attendre !

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:
Il sera parfait avec des boulettes d'agneau, un cassoulet ou des plats classiques de brasserie (un chicon au gratin, onglet à l'échalotte,...), ou encore sur la recette partagée au verso de cette fiche de cuisses de poulet au miel et à la moutarde de Dijon. Un régal !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Cuisses de poulet au miel et à la moutarde de Dijon

Voici une belle recette gourmande d'hiver pour les soirées fraiches qui s'annoncent et qui vous réchauffera certainement les papilles. Je la fait quasiment une fois par an. Elle est simple mais le résultat est diablement gourmand et savoureux. De plus, les enfants adorent ! Voici le déroulement pour 4 personnes (dont deux enfants).

Ingrédients : 4 cuisses de poulet fermier, 2 gousses d'ail, 5 échalotes, un peu de beurre, 25 cl de bouillon, 300gr de moutarde de Dijon, 500gr de spaghettis n°5 ou 7, 2 cuillères à soupe de miel, 15 branches de thym frais, quelques feuilles de sauge hachées.

Déroulement : Dans un faitout, faire revenir les échalotes grossièrement émincées dans une noix de beurre ainsi que les 2 gousses d'ail dégermées et coupées en deux. Une fois colorées, les réserver. Dans ce même faitout, à feu vif, cuire les cuisses de poulet en commençant par le côté avec la peau pour donner du jus. Saler et poivrer. Après 10 minutes, ajouter les échalotes et continuer à feu moyen pendant encore 10 minutes. Mouiller avec le fonds et continuer la cuissons 5 minutes. Dégraisser et retirer ensuite les cuisses dans un plat le temps d'ajouter et de mélanger la moutarde et le miel. Déposer ensuite le poulet avec le thym et la sauge. Laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure sans couvercle en retournant de temps en temps les cuisses. Soyez sans crainte, le gout de la préparation est assez prononcé au début, mais après 1 heure de cuisson, l'ensemble va s'équilibrer et se fondre.

Dans une grande casserole d'eau salée portée à ébullition, cuire les pâtes **al dente**, càd exactement le nombre de minutes indiqué sur le paquet de pates. Retirer ensuite les cuisses et réserver les au chaud. Égoutter les pâtes et terminer la cuisson en les incorporant dans la sauce à la moutarde et cuire 1 minute à feu moyen pour qu'elles absorbent le tout. Voilà, c'est prêt ! vous pouvez servir. Bon appétit !

Enfin, que boit-on avec ça ? Et bien je l'ai bu, et le conseille, un Bourgueil de Loire (100% cabernet franc) de chez Jacky Blot. Mais cette cuvée Florence présentée ici fera également un très bon accord. A faire donc !

Ce que j'ai pensé de ce vin

Ok, mais bof

Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait

Une belle découverte

Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be