



Domaine de Joy - L'éclat



Domaine	Domaine de Joy
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	AOP Côtes de Gascogne



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	L'éclat
Millésime	2024
Cépages	Colombard, Ugni blanc, Gros Manseng et Sauvignon
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	7,30 € 6,80 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

A l'origine, c'est l'histoire d'une famille suisse, les Gessler, tombée amoureuse du pays Armagnac, dans le Gers en Gascogne. Héritiers de ce domaine, Véronique et André Gessler, puis aujourd'hui Olivier et Roland, leurs fils, ont engagé une démarche qualitative pour produire des vins généreux, modernes, tout en finesse et loin des produits standardisés.

Nous suivons le domaine depuis plus de 25 ans et cette fois nous avons sélectionné cette cuvée au rapport qualité prix incroyable.

Caractéristiques du vin

La cuvée L'Eclat offre une robe jaune clair. Le nez frais et fruité présente des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Le vin est vif en bouche avec de la rondeur apportée par l'Ugni-blanc. Pour le prix, une très très belle réussite. Santé à vous!

Consommation et garde

Il sera déjà parfait après 20 minutes d'ouverture et se gardera jusqu'en 2027 sans soucis mais ce n'est pas nécessaire.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

Cette cuvée L'Éclat 2024, fraîche et citronnée, s'accorde idéalement avec des huîtres ou un plateau de fruits de mer, qu'elle accompagne avec vivacité. Elle brille aussi avec un ceviche de daurade, grâce à son duo fraîcheur-exotisme. Enfin, elle fonctionne parfaitement avec une salade de chèvre frais ou des tapas apéritifs, où sa rondeur équilibre l'acidité.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Recette : Un agneau confit au miel

Voici une nouvelle recette que je viens de découvrir et que je vous conseille chaudement. Pour la réaliser, vous aurez besoin de 4 souris d'agneau, 700 g de pommes de terre, 12 petites carottes, 2 oignons blancs, un bouquet garni, quelques brins de persil, 10 cl de crème liquide, 150 g de beurre, 2 cuillères à soupe de miel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une pincée de noix de muscade, ainsi que du sel et du poivre.

Commencez par saler et poivrer les souris d'agneau, puis faites-les dorer dans une cocotte avec une noix de beurre, un filet d'huile d'olive et le bouquet garni. Une fois bien colorées, retirez-les et réservez. Dans la même cocotte, faites revenir les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, puis remettez l'agneau. Badigeonnez les souris de miel, ajoutez de l'eau à hauteur, baissez le feu et laissez mijoter doucement pendant 2 à 3 heures, en les retournant régulièrement pour assurer une cuisson homogène.

Pendant ce temps, préparez la purée. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 minutes, égouttez-les puis écrasez-les. Ajoutez le beurre, la crème liquide et la muscade pour obtenir une texture lisse, onctueuse et bien assaisonnée. Réservez au chaud.

Préparez ensuite la sauce en filtrant le jus de cuisson de l'agneau. Faites-le réduire à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance légèrement épaisse. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle, ajoutez une louche de sauce réduite, puis faites cuire les carottes 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et glacées. Terminez la sauce en ajoutant une noix de beurre pour la lier.

Remplacez les souris d'agneau dans la cocotte et arrosez-les généreusement de sauce chaude. Pour le dressage, disposez chaque souris dans une assiette creuse, accompagnée de la purée et des carottes, puis nappez d'un filet de sauce et parsemez de persil frais. Franchement, facile et très bon!

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