



## Domaine de l'Épinay - Folle Blanche



Domaine Domaine de l'Épinay

Pays et région d'origine France - Loire

Dénomination IGP Val de Loire



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Folle Blanche

Millésime 2022

Cépages 100% Folle Blanche

Élevage Élevage en cuves

Prix 9,80 €

**9,40 € pour les recommandes**

### Histoire du Domaine

Le Domaine de l'Épinay, ancienne propriété espagnole du XVIème siècle, se situe au sud-est du Vignoble Nantais, sur la commune de Clisson. Cette cité, reconstruite après les guerres de Vendée (1793) dans l'esprit italien, est aujourd'hui la deuxième cité touristique de Loire-Atlantique. La famille Paquereau exploite le Domaine depuis le début des années 1900 !

C'est suite à l'installation de Albert et de son épouse Odile en 1973 que le Domaine s'orientera progressivement vers la culture de la vigne qui en deviendra l'unique activité au début des années 80. Depuis 2000 et 2006, Cyrille et Sylvain, les enfants d'Albert, ont pris la relève et gèrent l'exploitation familiale. Le vignoble est en Bio depuis la récolte 2011. La surface exploitée atteint aujourd'hui environ 55 hectares dont la moitié est plantée en Melon de Bourgogne. Nous sommes toujours épatés par l'excellent rapport qualité/prix de leur savoir faire!

### Caractéristiques du vin

Nouveau bébé du domaine ! La robe est jaune pâle brillante avec des reflets dorés. Le nez est très intense et vif. L'attaque en bouche est souple, fraîche et fruitée. Le vin est vif et très droit. Un vin blanc fait avec le cépage roi de l'Armagnac. Belle surprise pour vos amis.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après 15 minutes d'ouverture et qui se conserve jusqu'en 2025. Mais nous vous conseillons de le boire dès à présent.

**Température de consommation idéale:** 10 à 12 °C

#### Accord Mets vin:

Ce vin sera parfait à l'apéritif, avec des fruits de mer ou des crustacés. Et s'il en reste à la fin du repas, n'hésitez pas à le terminer avec vos fromages (tel un petit chèvre style crotin de Chauignol).



## 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. Je la fait quasiment une fois par an et viens de la refaire aux sports d'hiver. Elle n'a fait que des heureux! 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 cuisson 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 goût 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**, c'est à dire exactement le nombre de minutes indiqué sur le paquet de pâtes. 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 du Roussillon 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](mailto:info@mywinebox.be)