Domaine de Montcy - Mes Racines

Domaine	Domaine de Montcy
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	Cheverny

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Mes Racines
Millésime	2018
Cépages	Pinot Noir, Côt (Malbec) et Gamay
Elevage	Elevage en barriques et demi-muids
Prix	17,00 € **16,20 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Né d'un coup de foudre à l'italienne au cœur des appellations Cheverny et Cour Cheverny, le Domaine de Montcy est un beau vignoble de 20 ha.

Soucieuse de préserver l'environnement tout en améliorerant la quailité de ses vins, Laura Semeria (un personnage à découvrir...) a choisi la conversion vers l'agriculture biologique et en a entrepris les démarche pour être certifiée en 2012. Jusqu'au bout de la démarche, ses vinification sont sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de soufre. Enfin, toujours dans l'objectif de travailler dans le respect du vivant et de mettre le savoir-faire au service de la nature pour produire des vins sains et naturels, le domaine a été certifié en biodynamie (Demeter) en 2015. Nous sommes très heureux de pouvoir enfin vous proposer ce très beau domaine. C'est ce qu'il se fait de mieux en ce moment sur cette appelation de Cheverny !

Caractéristiques du vin

La robe est d'un très beau grenat brillant. Le nez est fruité, épicé. Après un temps, la complexité apparaît au travers des arômes primaires typiques du cépage Côt, sur des arômes de pruneaux. La bouche est structurée avec une finale puissante. Tout en élégance et en finesse, le Côt procure une grande longueur et une belle persistance aromatique.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant et jusqu'en 2026. A carafer ou à ouvrir 45 minutes à l'avance !

Température de consommation idéale: 14 à 16 °C

Accord Mets vin: Vin à manger qui se sublimera sur une très belle pièce de viande; mais si vous avez le temps, buvez-le avec un agneau de 7 heures.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Œuf parfait sur un consommé d'asperges !

Voici pour vous ma recette de printemps réalisée avec mon nouveau jouet reçu à l'occasion de mon anniversaire le 28 avril dernier : un cuiseur basse température ! Ne trainer pas car la saison se termine en juin.

Ingrédients pour 6 personnes : 500gr d'asperges vertes et 500gr d'asperges blanches, 15gr de basilic frais, 10cl d'huile d'olive, 6 œufs ultra frais, 50cl de crème fraiche, 15cl de lait, 2 échalottes, 1 baguette ou quelques tranche de bon pain.

Déroulement : faire un consommer d'asperges. Eplucher toutes les asperges à partir de 3 cm de la tête. Couper ces épluchures grossièrement. Dans une casserole, faite revenir les échalottes dans un peu de beurre et incorporer les épluchures. Ajouter le lait, la crème, et les 2 derniers centimètres de chaque pied d'asperge que vous aurez coupé préalablement. Assaisonnez et faite cuire pendant 30-35 minutes. Mixer ensuite et passer le tout au chinois. Etape très importante afin d'obtenir le caractère onctueux du consommé sans filament ou « impurtés » de l'asperge. Réservez ensuite. En même temps, 1) dans un petit poelon, faire cuire le basilic avec l'huile pendant 15 minutes. Mixer ensuite et passer au chinois. 2) Avec le pain, faites 12 petits toasts et faites les revenir dans de l'huile d'olive. 3) Couper les pointes des asperges et la tige en biseau de 2cm, et 4) cuire les pointes des asperges blanches 5 minutes au four vapeur. Réserver le tout.

Pour les œufs, cuire au bain-marie à 63° les 6 œufs pendant 1 heure. Ce n'est pas grave si la cuisson déborde de 15', mais il important d'avoir une température constante de 63° pour que l'œuf ne cuise pas et soit juste onctueux. Si vous n'avez pas de cuiseur basse température pour controler la température exacte, pocher les œufs juste avant de dresser.

Pour le dressage, prévoir 6 petits bols chauds et réchaufer le consommer. Dans de l'huile d'olive, faire revenir à feu vif toutes les asperges pendant 5 minutes. Dans chacun des bols, verser le consommer, casser 1 œuf et le déposer dans son entiereté (vous pouvez aussi l'inciser avec de faire aparaitre le jaune/orange), déposer les asperges autour de l'œuf, verser 5-6 grosses goute de l'huile au basilic, et ajouter 2 batonnets de pains toastés ! Bon appétit ! Photo du résultat sur notre compte Instagram !

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