



Domaine d'Eole - Réserve des Guardians



Domaine	Domaine d'Eole
Pays et région d'origine	France - Provence
Dénomination	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Réserve des Guardians
Millésime	2019
Cépages	50% Grenache, 30% Syrah, 15% Cinsault et 5% Carignan
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	10,60 € 10,40 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Pierre, en vacances dans la région des Baux-de-Provence, a été visiter le domaine et saluer l'œnologue du domaine (et homme à tout faire), Matthias Wimmer. Il lui a fait déguster un vin non présenté aux clients de passage. Dès la première gorgée, Pierre a tout de suite été convaincu par la qualité de ce vin. Après une franche mais sympathique discussion, Pierre a pu obtenir une certaine quantité de la plus petite cuvée du domaine afin de vous la faire partager.

Caractéristiques du vin

La robe est de couleur grenat lumineux, assez soutenu. Le nez est discret. En bouche, l'attaque est souple, les tanins commencent à se fondre mais laissent espérer une belle garde. On y retrouve des notes de mûres, d'épices et de ...jus de viande. Un vin comme nous les aimons, très charmeur et gouleyant. Le premier verre appelle le second...

Consommation et garde

Vin à boire dès hier mais à bien carafer une petite heure en avance. Il se dégustera jusque 2025 sans problème.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:

C'est un vin à viande. Une bonne selle ou un filet d'agneau iraient parfaitement avec cette découverte de Provence. Mais il pourrait aussi très bien se fondre avec la recette que vous trouverez au verso.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Noisette de faon (biche ou chevreuil) au vinaigre balsamique et au bleu d'Auvergne?

En ce début de période de chasse, je vous propose un classique. Simple, mais diablement bon et efficace. Ce n'est pas encore un signature dish, mais c'est un plat que je fais au moins une fois par année en famille. Les enfants adorent car la douceur de la sauce masque un peu le côté puissant et animal que peut parfois avoir le gibier. Ce qui rend l'ensemble beaucoup plus agréable pour leurs jeunes papilles à la découverte des goûts !

Voici les ingrédients pour 4 personnes. Chez votre chasseur préféré, procurez-vous 600 gr de filet de biche (ou de faon, ou de chevreuil. Si vous ne connaissez pas de chasseur, ou si il n'est assez bon que pour tirer des sangliers, vous pouvez aussi aller au Delhaize. La biche y est de très bonne qualité (c'est la bas que je l'achète et j'en suis toujours très satisfait). Tant que vous y êtes, prenez les ingrédients suivant : du vinaigre balsamique (vous n'en n'aurez besoin que 3-4cl pour le déglasseage), 75gr de bleu d'Auvergne, 30cl de fond de gibier, une cuillère à soupe de sucre de glace. Pour les accompagnements, je vous laisse faire. Je trouve, quant à moi, que cette recette fonctionne très bien avec de la patate douce ou du potiron que vous pourrez faire griller au four par exemple.

Le déroulement se passe comme suit. Sortez la viande 1h avant du frigo afin qu'elle prenne la température de la pièce. Puis, à feu vif, saisissez les noix de biche de chaque côté durant 2-3 minutes. Réservez ensuite au four à 100 degré le temps de faire la sauce. Pour obtenir une cuisson idéal, bleu chaud, privilégiez des morceaux de 3-4cm d'épaisseur.

Dans la poêle de cuisson de la biche, versez le sucre de glace et caramélisez le. Déglassez ensuite au vinaigre balsamique, puis verser le fond de gibier et ajoutez petit à petit le bleu d'auvergne. Laissez réduire pour obtenir une sauce onctueuse. Au besoin, rajouter un peu de beurre manié. Passez ensuite le tout au chinois pour obtenir une sauce lisse et dépourvue de petits grumeaux de fromage. Une fois la sauce prête, dressez aussitôt et régalez-vous !

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