



592



Domaine Picaros - Amano



Domaine	Domaine Picaros
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	AOP Languedoc



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Amano
Millésime	2019
Cépages	60% Grenache et 40% Syrah
Élevage	10 à 12 mois en demi-muid de 400 litres
Prix	26,00 €
	25,00 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Nous connaissons très bien Caroline Vioche depuis de nombreuses années (et avons déjà passé des soirées incroyables). C'est au Chili, où elle suit son mari Pierre-Yves, qui est amené à diriger un domaine de 200Ha, que Caroline découvre le monde du vin en travaillant dans la société. Forte de cette expérience, et avec l'appui de son mari œnologue, elle crée, à son retour, son propre domaine en 2007. Le domaine Picaros (Pierre et CAROLINE) était né. Logé au pied des contreforts des Cévennes, il réalise, sur une dizaine d'hectares de vigne en appellation IGP Pays d'Oc et en AOC Languedoc Pézenas, des vins impeccables et gourmands pour notre plus grand plaisir. Cette cuvée **Amano** (toujours 3* au guide Hachette), assemblage de Syrah et de Grenache était son premier vin (qui a été pendant 5 ans sa seule et unique cuvée).

Caractéristiques du vin

La cuvée Amano est une cuvée confidentielle (moins de 2000 bouteilles donc vous pouvez imaginer comme nous avons dû être convainçants pour vous l'obtenir). Tout est fait à la main (vendange, égrappage etc...). La robe est d'un beau pourpre très foncé. Le nez est superbe d'intensité et de fruits rouges mûrs avec un léger boisé et des notes d'épices douces. La bouche est bien tramée, avec des tanins soyeux et très élégants. La matière est intense mais tellement délicate. Une belle bouteille que nous mettons dans nos caves privées depuis 10 ans.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après au **minimum 30 minutes d'ouverture** et qui se conservera jusqu'en 2030 (Pierre a bu récemment un 2009 qui était encore tellement jeune...).

Température de consommation idéale: 16 à 18 °C

Accord Mets vin:

Vin de gastronomie. Ne le buvez pas seul, mais accompagné d'un plat relevé à base de gibier à poils par exemple. Un lièvre à la royal ou un civet de biche à la sauce grand veneur et aux aïelles,... bref ne soyez pas timide !

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 fraîches 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 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 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**, c'est 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. Vous pouvez également partir sur un syrah du nord du Rhône ou bien sur un pinot noir de la Côte de Nuit (tout proche de Dijon).

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