



Saladini Pilastrì - Pecorino



Domaine	Saladini Pilastrì
Pays et région d'origine	Italie - Les marches
Dénomination	Offida Pecorino



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	100% Pecorino
Millésime	2020
Cépages	Pecorino
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	9,70 €
	9,30 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le domaine Saladini Pilastrì est un domaine des Marches qui existe depuis des siècles et qui s'étend sur 320 Ha de vignes, d'oliviers et de terres diverses.

Depuis quelques années, des investissements conséquents ont été réalisés dans les vignes et dans le chai afin de passer en agriculture bio, ce qui est encore assez rare en Italie. Ce travail journalier rigoureux fait de ce domaine une star en devenir de la région. Le domaine produit 60% de blanc et 40% de rouges. Ici, nous avons (re)découvert cette cuvée (et cépage) Pecorino, à ne pas confondre avec un fromage bien connu...

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau jaune paille aux reflets dorés. Le nez dévoile des arômes de citron et une très belle minéralité que nous retrouvons en bouche. Je dirais que c'est un vin finalement assez facile à boire et fruité mais dont l'acidité lui permet d'avoir une très belle structure en bouche. Bref, c'est du plaisir sans se prendre la tête ! Nous avons adoré.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 20 minutes d'ouverture. Il se conservera jusqu'en 2024.

Température de consommation idéale: 10 à 12 °C

Accord Mets vin:

Il sera génial avec vos fromages à pâte dure. Mais essayez-le avec des poissons simplement grillés avec un simple filet d'huile d'olive ou des linguines alle vongole. Vous ne ferez pas d'erreur !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Papardelles au canard confit et tartuffa

Voici donc un grand classique de chez Pierre. Il s'agit d'une recette d'une de ses cantines à Huy. Si vous êtes dans le coin, passez-y. C'est sans prétention mais toujours diablement bon ! La recette est simple et peut-être répliquée très facilement selon son déroulement développé ici plus bas.

Ingrédients pour 4 personnes : 500g de Papardelles sèche, 2 cuisses de canard confit, 500gr de champignons de Paris, 200ml de crème culinaire (avec entre 20 et 30% de matière grasse), 100ml de vin blanc, 100gr de beurre, une petite conserve de jus de cèpes (facultatif), 1 oignon rouge, 2 c. à c. de tartuffa (une tapenade de champignons à la truffe, que l'on peut trouver dans toutes les bonnes épiceries et même dans certains supermarchés. Attention que la tartuffa ne se conserve pas très longtemps quand elle ouverte. Vu le prix, je vous conseille donc d'en acheter qu'un tout petit pot plutôt qu'un grand).

Le déroulement est le suivant : préchauffez tout d'abord le four à 165°C. Faites y cuire ensuite les cuisses de canard 10 minutes de manière à dissocier le gras de la cuisse. Il suffira ensuite d'effiloche la viande de la cuisse. Réservez.

Coupez l'oignon en petits cubes et les champignons en dés. Dans une grande poêle, faites revenir les champignons et l'oignon avec 2 c. à s. de graisse de canard que vous aurez conservé (ou une noix de beurre) à feu vif. Ajoutez le canard effiloché et continuez à chauffer à feu vif. Déglacez ensuite avec le vin blanc et le jus de cèpe (si vous en avez).

Enfin, ajoutez la crème et les 2 c. à c. de tartuffa, puis salez et poivrez selon vos goûts. Ajoutez y ensuite les Papardelles cuites bien al dente. N'hésitez pas à incorporer un peu d'eau des pâtes pour terminer leur cuisson dans la poêle. C'est comme cela qu'elles sont le plus savoureuse. Ajouter enfin une petite touche verte de persil ou de ciboulette et serez dans une assiette bien chaude. C'est prêt et c'est un régal !

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