



my winebox

490



Mas del Périé – Fabien Jouvès



Domaine	Mas del Périé
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	Vin de France



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	les Agudes
Millésime	2020
Cépages	Sauvignon Blanc, Chardonnay Sémillon Blanc, Colombar, Ugni Blanc
Elevage	Elevage en cuves inox, barriques et foudres
Prix	13,20 € 12,80 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Il a à peine 38 ans et il le dit lui-même : « je fais des vins naturels un peu déjantés ». Fabien Jouvès a repris en 2006 le vignoble familial et propose de vrais vins d'artisan. Il a une volonté de retranscrire au mieux l'expression des terroirs par le vecteur du malbec. Les sélections parcellaires et les longs élevages sur lies se revendiquent d'un modèle bourguignon. Définitivement un vigneron à suivre qui crée des cuvées très belles et originales.

Caractéristiques du vin

Vin blanc vinifié sans SO2, avec des levures indigènes. La robe est belle de couleur paille légèrement trouble. Le nez révèle des arômes de fleurs blanches, de nectarine, de lychee, et de miel d'acacia. En bouche, le vin est dense et rond, avec des notes de pamplemousse qui apportent de la fraîcheur et une très belle minéralité. C'est une bouteille très surprenante, gourmande et très fraîche. Le fruité est là mais aussi une très belle tension. Un blanc nature comme nous les aimons.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après un carafage de 30 minutes. Il se conservera jusqu'en 2024.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin: il sera parfait seul, à l'apéritif. Mais il accompagnera parfaitement une brandade de morue, des quenelles de brochets ou même un risotto crémeux aux asperges. Mmmmm



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 de sortie d'hiver qui pourrait très bien accompagner ce vin par ailleurs! 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 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 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.

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. Il faut un vin puissant et épicé du nord pour qu'il puisse égaler la puissance du plat. Sur un blanc, vous pouvez sans problème le vin qui accompagne cette fiche. J'imagine bien également un Rhône sud, type Croze-Hermitage blanc. Bon appétit !

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