

Côte vin...

Espacevin Pirard, vous suggère une association pour les recettes proposées dans ce cahier. Les valeurs de la maison sont le respect du terroir, le plaisir de partager et l'humilité face à un vin auquel il faut laisser le temps de s'affirmer.

En association avec le ragoût d'agneau

Domaine de Courteillac – Bordeaux Supérieur

Le ragoût d'agneau demande un vin ample, présent, mais pas écrasant. Dominé par le cépage merlot (pour les notes de fruits rouges) et élevé en barriques (ce qui a assoupli ses tanins), le Domaine de Courteillac soulignera cette préparation à merveille.



En association avec les pâtes asperges & morilles

Muscat Sec – Domaine Boudau

Les asperges sont difficiles à accorder. Il faut un vin suffisamment aromatique mais qui ne soit pas dominant ! Le muscat sec de chez Boudau offre des arômes de fruits exotiques au nez (ressemblant presque à un vin sucré) mais une belle fraîcheur en bouche ! L'alliance parfaite entre le fruité et la minéralité.



En association avec la salade César

Saumur Champigny – Domaine des Roches Neuves (biodynamie)

Thierry Germain cultive avec soin cette vigne de cabernet franc pour en tirer la quintessence ! Un vin croquant de petits fruits noirs portés par une trame tanique élégante. A servir éventuellement frais (jamais frappé !), il sera le roi des terrasses de l'été.



En association avec la bruschetta au maquereau

Domaine de Coquin – Menetou Salon blanc

Le classique est indémodable ! Joliment fleuri au nez, attaque en bouche souple qui évolue vers plus de minéralité en finale... Un vin qui suggère d'abord et qui se dévoile ensuite ! Il porte décidément bien son nom... Coquin et maquereau ne pouvaient faire que bon ménage.



En association avec l'avocat crevettes mangue

Sauvignon blanc – Domaine Torreón de Paredes (Chili)

Une recette du soleil ? Un vin de soleil ! Le sauvignon blanc de Torreón de Paredes aura tout à la fois assez d'exubérance pour s'accorder avec la mangue et la minéralité suffisante pour ne pas alourdir la recette.



En association avec le bœuf Tomates Chili

Château Lalis – Les petits moulins – Corbières

Avec les recettes aigres-douces, on s'orientera vers un vin plus ample, présentant des saveurs de fruits rouges bien mûrs. Cette cuvée « Les Petits Moulins » présente ces avantages sans lourdeur ; une magnifique réalisation cousu main.

