



PASSEPORT
GOURMAND
des vins de Bourgogne

*Le plus beau voyage,
celui des arômes*

FRANCE



BOURGOGNES



Introduction

Ce livre de recettes est une invitation au voyage des sens ! Laissez-vous guider. Chaque recette, chaque accord avec un vin vous dévoileront toute la subtilité des vins de Bourgogne. Au fil de ces pages, au fil de vos envies, découvrirez comment les arômes délicats et variés des vins de Bourgogne révéleront chacune de vos recettes.

Nul besoin d'être un initié pour savourer l'exceptionnelle diversité aromatique, si caractéristique des vins de Bourgogne. Le plaisir des sens seul vous fera vivre toutes sortes d'émotions.

Vous serez étonné à la vue de toutes les combinaisons possibles. Avec ses 100 Appellations d'Origine Contrôlée, en rouge, en blanc, en vin effervescent et même en rosé, les vins de Bourgogne, gourmands, aiment se marier à tous les types de cuisines, en France et dans le monde.

Vous apprécierez la légèreté des bulles du Crémant de Bourgogne, dont la fraîcheur et la délicatesse feront la joie de vos amis au moment de trinquer avec eux.

Vous goûterez l'harmonie de ces vins blancs uniques, aux notes florales et aux arômes de fruits frais et d'agrumes. Nés du Chardonnay, ils puisent dans chaque parcelle leur personnalité unique.

Vous vous laisserez séduire par la délicatesse des vins rouges, soulignée d'un discret parfum de fruits noirs et d'épices, reflet du mariage parfait entre un terroir et un cépage, le Pinot Noir.

Bon voyage au pays des arômes !

Introduction



Instants présents

- Carpaccio de betterave et Saint-Jacques 6
huile de pistache et vanille
- Mini-pizzas au confit d'oignons rouges 8
escargots et raisins de Corinthe
- Verrine de brocciu 10
fruits secs et tomates séchées
- Crème de panais 12
à la cannelle et pancetta
- Millefeuille de pain d'épices 14
et chèvre
- Suprêmes de pintade rôtis tandoori 16
aux 3 choux
- Framboises et litchis 18
aux biscuits roses façon « Melba »

Instants entre amis

- Huîtres, radis noir 22
et amandes torréfiées
- Crème brûlée au foie gras 24
et pop corn
- Émincé de lotte au guacamole 26
et poivrons
- Dos de cabillaud sur un risotto crémeux 28
au potiron et mimolette
- Bar de ligne aux algues 30
écrasé de pomme de terre iodé

- Sandre rôti 32
poireau à la réglisse
- Canon d'agneau en crumble de Parme 34
parmesan et tomates
- Médaille de veau, fèves et compotée d'orange 36
à la cardamome
- Côte de bœuf en croûte 38
d'épices au café, pulpe de patate douce au chocolat
- Mousse de chocolat noir, piment d'Espelette 40
safran et sirop de griottines

Instants d'exception

- Tartare de crevettes à la citronnelle 44
gingembre et caviar
- Cappuccino d'artichauts à la truffe 46
et huile d'olive
- Langoustines snackées 48
vinaigrette à la mangue
- Saint-pierre rôti 50
aux noisettes et girolles
- Suprêmes de volaille de Bresse à la truffe 52
riz basmati et foie gras
- Cailles rôties au sirop d'érable et genièvre 54
polenta crémeuse aux fruits secs
- Magret de canard au miel d'épices 56
crème de pois chiche au cumin
- Les 8 familles des Vins de Bourgogne 57**

Instants présents



Est-il nécessaire d'aller très loin pour faire un beau voyage ?

Le simple bonheur d'être chez vous, de prendre le temps de vivre et de savourer le moment présent, peut enjoliver votre quotidien et celui de vos proches plus que vous ne l'imaginez.

Une envie de préparer un apéritif ? D'égayer vos repas de tous les jours ? Ou juste de s'offrir le plaisir de cuisiner ?

20 à 30 minutes en cuisine suffisent et vous voilà en route !

Pour faire de ce simple moment une parenthèse inattendue, pourquoi ne pas y adjoindre un jeune vin de Bourgogne, compagnon idéal des escapades gourmandes du quotidien ?

En blanc, vif, frais, léger et fruité avec ses

reflets verts pâle, il donne envie de se rafraîchir. Vous tenterez peut-être le mariage du carpaccio de betterave et Saint-Jacques avec un Bourgogne aligoté ou une autre AOC issue du Chardonnay (Saint-Aubin, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Saint-Véran ...)?

Si vous optez pour la robe de rubis légèrement transparente et limpide d'un vin rouge, osez le servir avec la crème de panais à la cannelle et pancetta.

Plutôt porté sur les bulles ? Que diriez-vous de souligner ce dessert tout rose grâce à la vivacité d'un Crémant de Bourgogne.

Allez, vite en cuisine... la recette sera vite prête, le vin à bonne température.

Savourez cette pause conviviale et savoureuse.

Instants présents



Carpaccio de betterave
et Saint-Jacques
huile de pistache et vanille



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Bourgogne aligoté...

mais aussi avec Mâcon, Petit Chablis, Bourgogne Vézelay et les appellations de la famille des Bourgognes blancs vifs, légers et fruités

► voir page 59

4 personnes

20 min de préparation

INGREDIENTS

12 belles noix de Saint-Jacques

1 betterave cuite

1 gousse de vanille

1 cuillère à soupe de pistaches décortiquées

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 trait de jus de citron vert

Fleur de sel, poivre

Fendez la gousse de vanille en deux, dans la longueur, et extrayez les petits grains. Concassez les pistaches et mélangez le tout avec l'huile d'olive dans un petit bol. Émincez les Saint-Jacques et la betterave, sans vous couper les doigts ! Disposez à votre façon sur une assiette. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron dans le mélange huile - vanille - pistaches et badigeonnez de ce mélange les Saint-Jacques et les betteraves.

Saupoudrez d'une pincée de fleur de sel et de poivre.

Voilà, c'est prêt !

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

La texture onctueuse et fine de la Saint-Jacques est renforcée par le moelleux de l'huile d'olive et de la betterave.

Ici, on opte pour un accord en opposition entre le moelleux du plat et la vivacité du vin. Les arômes fruités du Bourgogne aligoté font subtilement écho au citron et aux notes fruitées de l'huile d'olive et de pistaches.



Mini-pizzas au confit d'oignons rouges escargots et raisins de Corinthe



BOURGOGNES

4 personnes

30 min de préparation

INGREDIENTS

4 douzaines d'escargots en conserve (taille moyenne)

2 rouleaux de pâte à pizza

3 oignons rouges (taille moyenne)

1 cuillère à soupe de raisins de Corinthe

30 g de beurre demi-sel

3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe de crème de cassis

1 pincée de mélange « 4 épices »

2 cuillères à soupe de pignons de pin

Sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge...

mais aussi avec Bourgogne Épineuil, Bourgogne Côtes du Couchois, Coteaux Bourguignons et les appellations de la famille des Bourgognes rouges fruités, légers et fins

► voir page 57

Épluchez et émincez finement les oignons, faites les revenir à feu doux pendant 5 min dans 10 g de beurre, le temps qu'ils rendent leur eau. Ajoutez le vinaigre, faites réduire puis ajoutez le cassis, les épices et les raisins. Poursuivez la cuisson doucement, jusqu'à obtenir une compotée.

Taillez la pâte à pizza à l'emporte-pièce rond (ou carré... Laissez parler votre imagination). Déposez du papier sulfurisé sur une plaque. Disposez les ronds de pâte, garnissez-les avec la compotée d'oignons. Mettez à cuire dans un four chaud à 210°C pendant 15 min. Pendant ce temps, poêlez les escargots au beurre. Salez, poivrez. Torréfiez les pignons de pin (passage rapide et sous surveillance à la poêle sèche pour légère coloration), concassez-les et mélangez-les aux escargots. À la sortie du four, disposez les escargots sur les mini-pizzas et servez.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

L'oignon confit, le balsamique, le cassis et les raisins de Corinthe offrent à l'ensemble un équilibre sucré-salé rehaussé de notes de fruits rouges très mûrs ou confits. L'escargot donne de la consistance et de la chair. Le vin rouge de Bourgogne issu du Pinot Noir, léger et vif, va venir trancher le côté dense du plat et renforcer ses arômes de fruits rouges.





Verrine de brocciu
fruits secs et tomates séchées



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Mâcon Villages...

mais aussi avec Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne Chitry, Bourgogne Côtes d'Auxerre et les appellations de la famille des Bourgognes blancs vifs, légers et fruités

► voir page 59

4 personnes

25 min de préparation

INGREDIENTS

200 g de fromage frais brocciu (fromage corse) ou ricotta
15 cl de crème liquide
5 cl d'huile d'olive
100 g de tomates séchées
5 abricots secs
3 figues sèches
1 cuillère à café de romarin
8 gressins

Égouttez les tomates et réduisez-les en purée au couteau. Coupez les fruits secs en petits morceaux. Écrasez le fromage brocciu dans un saladier à l'aide d'une fourchette, ajoutez la crème, puis mélangez avec l'huile d'olive, le romarin et le poivre. A l'aide d'une cuillère, alternez dans vos verrines les couches de fromage, de tomates et de fruits secs. Servez avec les gressins... si vous n'avez pas tout mangé en préparant les verrines !

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Quoi de mieux qu'un Mâcon Villages pour vous ouvrir les portes du Sud ! Vif et fruité, il va souligner les saveurs salées et l'onctuosité du fromage frais. Ses arômes de fruits à chair blanche vont s'allier aux saveurs des fruits secs et des tomates séchées. Un rayon de soleil assuré !



Crème de panais à la cannelle et pancetta



BOURGOGNES

4 personnes

30 min de préparation

INGREDIENTS

6 panais moyens
1 échalote
2 cuillères à soupe d'huile
d'olive
1 litre de bouillon de volaille
(cube)
2 grosses pincées de cannelle
20 cl de crème liquide
2 cuillères à soupe d'huile de
noisette
4 tranches de pancetta
+ éventuellement quelques
noisettes

ACCORD PARFAIT AVEC

Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge...

mais aussi avec Bourgogne Côte Saint-Jacques, Bourgogne Coulanges-la-Vineuse, Mâcon et les appellations de la famille des Bourgognes rouges fruités, légers et fins

► voir page 57

Épluchez les panais, coupez-les en morceaux. Épluchez et émincez l'échalote. Faites revenir les panais dans une casserole avec l'huile d'olive, ajoutez les échalotes. Laissez compoter doucement pendant 5 à 7 min, puis complétez avec le bouillon, la cannelle, sel et poivre. Laissez cuire 20 à 30 min. Pendant ce temps, dorez les tranches de pancetta dans une poêle. Passez au mixer (ou mieux, au blender) les panais cuits avec la crème, jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux. Servez avec la pancetta grillée, finissez avec un filet d'huile de noisette et une pincée de cannelle (et éventuellement quelques noisettes concassées).

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Ici tout s'appuie sur la légèreté et la subtilité du plat, comme du vin. Pas d'opposition frontale, il s'agit d'une douce harmonie. L'onctuosité de l'émulsion crémeuse, le sucré de la cannelle vont se marier idéalement avec la fraîcheur d'un joli Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge tout en finesse et en dentelle. En finale, appréciez la petite pointe salée de la pancetta !



Millefeuille de pain d'épices et chèvre



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Saint-Véran...

mais aussi avec Saint-Romain, Chablis, Viré-Clessé et les appellations de la famille des Bourgognes blancs souples, intenses et floraux

► voir page 59

4 personnes

20 min de préparation

INGREDIENTS

8 tranches de pain d'épices (pas trop sucré)

200 g de chèvre frais

2 pincées de mélange « 4 épices »

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de mascarpone

Sel, poivre

Tabasco (quelques gouttes, selon votre goût)

Éventuellement, crème de vinaigre balsamique (disponible en épicerie fine)

Coupez le pain d'épices en fines tranches.

Mélanguez le fromage de chèvre, le sel, le poivre, le mélange « 4 épices », l'huile d'olive et le mascarpone. Ajoutez une pointe de Tabasco (attention à ne pas vous laisser distraire !). Montez les millefeuilles en intercalant le fromage de chèvre. Pour accompagner ce millefeuille, quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique dans une coupelle, pour « faire trempette ».

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Encore un ensemble sucré-salé, mais cette fois avec beaucoup de notes épicées. D'où le choix d'un Saint-Véran qui combine admirablement minéralité, fruité et vigueur. La minéralité du vin est parfaite pour accompagner et sublimer les épices. Le fruité pour le fromage de chèvre et la vigueur pour réveiller le côté suave et onctueux du plat.





Suprêmes de pintade rôtis tandoori aux 3 choux

BOURGOGNES

4 personnes

30 min de préparation

INGREDIENTS

4 suprêmes (blancs) de pintade avec la peau
1 petit chou-fleur
1 tête de brocoli
1 petit chou romanesco
Épices tandoori
15 cl de crème liquide
50 cl de lait
50 cl d'eau
Noix de muscade
50 g de beurre demi-sel
1 filet d'huile de sésame
(ou éventuellement huile de colza, extra vierge)
1 cuillère à café de sésame
Sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge...

mais aussi avec Bourgogne Côtes du Couchois, Bourgognes Côtes d'Auxerre, Bourgogne Côte Chalonnaise et les appellations de la famille des Bourgognes rouges fruités, légers et fins

► voir page 57

Épluchez les choux, gardez toutes les petites sommités du romanesco et du brocoli. Cuisez le chou-fleur dans le mélange eau + lait. Une fois cuit, mixez avec la crème et 30 g de beurre. Ajoutez la noix de muscade râpée. Faites cuire les autres choux à l'eau bouillante salée (al dente, soit environ 4 à 5 min). Refroidissez à l'eau pour stopper la cuisson et réservez. Frottez légèrement les suprêmes de pintade avec les épices tandoori et colorez-les dans une poêle chaude, avec un filet d'huile et du beurre. Ensuite, poêlez doucement en retournant souvent et arrosez régulièrement avec le jus, pendant 15 min. Réchauffez les petites têtes de romanesco et brocoli, ajoutez le filet d'huile et les graines de sésame. Dressez la purée de chou-fleur; déposez le suprême de pintade tranché en médaillons, puis le reste de choux.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

L'esprit du plat s'établit sur la légèreté et la finesse de la viande cuisinée avec des épices douces. Il faut un Pinot Noir à la fois léger et tendre pour accompagner la viande. Jeune et fruité, il s'arrangera également avec la dominante végétale des choux. Un jeune Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge convient parfaitement.



Framboises et litchis aux biscuits roses façon « Melba »



ACCORD PARFAIT AVEC

Crémant de Bourgogne blanc de noirs...

mais aussi avec Crémant de Bourgogne rosé, Crémant de Bourgogne demi-sec et les appellations de la famille des Crémant de Bourgogne

► voir page 60

4 personnes

20 min de préparation

INGREDIENTS

200 g de framboises
Sorbet framboise
200 g de litchis au sirop
20 cl de crème liquide
entière froide
4 biscuits roses
4 cuillères à soupe de lait
de coco
1 cuillère à soupe de sucre
glace

Montez au batteur la crème en chantilly (bien froide la crème !). Ajoutez le sucre glace et réservez au réfrigérateur. Dressez les verrines selon votre inspiration (suggestion : pour un dessert encore plus gourmand, déposez quelques framboises au fond de chaque verrine).

Recouvrez d'une boule de sorbet, puis complétez avec les litchis, un peu de biscuits roses concassés et une cuillère de chantilly. Renouvelez l'opération selon la taille de vos verrines.

Finissez par le lait de coco et les biscuits roses réduits en poudre.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Ici, c'est le fruit rouge qui doit guider le choix du vin. Un Crémant de Bourgogne bien entendu ! L'effervescence vient corriger le côté pommadé de ce dessert onctueux.

Les arômes du Crémant de Bourgogne blanc de noirs (un Crémant de Bourgogne issu du cépage Pinot Noir associé ou non avec du Gamay) sont là pour établir l'harmonie avec les framboises.



Instantans entre amis



Et si vous invitiez vos amis à voyager avec vous ?

Quelle joie de se préparer à les accueillir ! Mais une foule de questions vous assaille. Que vais-je cuisiner ? Quel vin vais-je servir ?

A cette étape du voyage, restez confiant et soyez attentif. Asseyez-vous et parcourez ces quelques pages. L'inspiration vous attend au détour de l'une d'elles.

Il y a cette belle bouteille de Bourgogne que vous aviez gardée précieusement. L'occasion de la partager est enfin arrivée. Il s'agit de trouver son compagnon de croisière.

Si toutefois vous aviez déjà fait votre marché, il est très facile de trouver un vin de Bourgogne qui transformera votre plat en véritable réussite et épatera vos amis.

C'est ici que vous trouverez la clé des accords pour mettre les arômes en musique.

Ecoutez le chant des petits pop-corn s'éclatant sur la surface ensoleillée de votre crème brûlée, résonnant avec les bulles d'un Crémant de Bourgogne blanc de blancs !

Imaginez le duo de cet onctueux vin blanc souple et frais, jouant avec la texture crémeuse du poisson que vous aurez concocté...

Et ces notes de café et de genièvre... mais d'où viennent-elles ? De cette côte de bœuf en croûte d'épices ou de l'un de ces merveilleux vins rouges de Bourgogne, velouté ou corsé ?

Vos amis vont adorer cette symphonie sensorielle !

Instantans entre amis

Huîtres, radis noir et amandes torréfiées



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Bourgogne blanc...

mais aussi avec Chablis, Viré-Clessé, Bourgogne Chitry et les appellations de la famille des Bourgognes blancs vifs, légers et fruités

► voir page 59

4 personnes

20 min de préparation

INGREDIENTS

12 huîtres (idéalement, fines de claire)

1 petit radis noir

4 cuillères à soupe de crème fouettée (à acheter en bombe ou en crème liquide entière à fouetter au batteur)

2 cuillères à soupe d'amandes effilées

½ citron vert

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Poivre noir du moulin

Lavez le radis noir. A l'aide d'une râpe à fromage, râpez la valeur de 2 cuillères à soupe de pulpe de radis, laissez-la s'égoutter dans une passoire.

Taillez le reste du radis noir en julienne (petits bâtonnets), pas trop fine pour garder du croquant.

Ouvrez les huîtres, éliminez la première eau.

Mélangez délicatement la pulpe de radis noir avec la crème fouettée et ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

Roulez les petits bâtonnets de radis dans l'huile d'olive.

Au moment de servir, déposez sur chaque huître l'équivalent d'une cuillère à café de crème de radis, puis décorez-les avec les petits bâtonnets et les amandes effilées torréfiées (passage à la poêle sèche pour légère coloration).

Terminez par un peu de poivre du moulin.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Ce plat, dont l'huître est le personnage central, est basé sur la minéralité iodée. Une note végétale, apportée par le radis noir, vient compléter le tableau. C'est pour cette raison qu'on choisira un Bourgogne blanc jeune, plus fruité que minéral.

Les amandes grillées autorisent exceptionnellement le choix d'un vin très légèrement boisé. Sinon, le bois est à proscrire avec les huîtres.





Crème brûlée
au foie gras
et pop corn



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Crémant de Bourgogne blanc de blancs...

mais aussi avec Crémant de Bourgogne blanc brut, Crémant de Bourgogne millésimé et les appellations de la famille des Crémant de Bourgogne

► voir page 60

- 4 personnes
- 20 min de préparation
- 50 min de cuisson

INGREDIENTS

200 g de foie gras mi-cuit
15 cl de lait
15 cl de crème liquide
4 œufs
5 cl de Porto blanc
Fleur de sel
Poivre du moulin
2 pincées de mélange « 4 épices »
40 g de cassonade
Quelques pop-corn nature

Préchauffez le four à 100°C.

Dans une casserole, faites réduire le Porto en sirop, ajoutez le lait, la crème et le foie gras en morceaux.

Faites fondre à feu doux.

Cassez les œufs dans un bol, complétez avec le mélange crème - foie gras et passez au mixeur (idéalement, au blender). Assaisonnez de sel, de poivre et de mélange « 4 épices ».

Versez dans des ramequins beurrés.

Cuisez pendant 50 min, laissez bien refroidir.

Au moment de servir, saupoudrez de sucre cassonade, puis faites caraméliser, idéalement au chalumeau (ou au grill du four, au bain-marie pour ne pas réchauffer la crème).

Terminez en ajoutant quelques pop-corn sur le dessus.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Ce met riche, crémeux et caramélisé nécessite absolument un vin effervescent, frais et tranchant. Les bulles du Crémant de Bourgogne donnent une opposition aérienne à cette entrée onctueuse et suave. D'autant plus s'il s'agit d'un Crémant de Bourgogne, blanc de blancs vif et élégant.





Émincé de lotte au guacamole et poivrons

BOURGOGNES

- 4 personnes
- 20 min de préparation
- 60 min de cuisson préalable

INGREDIENTS

250 g de filets de lotte préparés
2 citrons verts
2 poivrons rouges ou oranges
2 avocats mûrs
1 échalote
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petit verre de vin blanc de Bourgogne
Tabasco
Fleur de sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits blanc...

mais aussi avec Bourgogne Côte Chalonnaise, Bouzeron, Pouilly-Vinzelles et les appellations de la famille des Bourgognes blancs vifs, légers et fruités

► voir page 59

Coulis de poivron : fendez les poivrons, enlevez les pépins et le pédoncule, puis cuisez-les en papillote dans de l'aluminium pendant 60 min, au four à 160°C. Mixez les poivrons et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez.

Guacamole : dans une casserole, faites réduire le vin blanc avec l'échalote émincée finement, réduisez à sec (disparition du liquide). Prélevez le zeste d'un citron, hachez-le. Pressez le jus du citron. Retirez à l'aide d'une cuillère la chair des avocats, écrasez-la avec une fourchette et mélangez avec le jus de citron, les échalotes au vin blanc, le zeste haché. Assaisonnez : sel, poivre et quelques gouttes de Tabasco.

Émincé de lotte : taillez très finement les médaillons de lotte, disposez sur une large plaque. Badigeonnez au pinceau, avec le mélange huile d'olive, citron vert, laissez mariner quelques minutes. Dressez en cercle le guacamole, disposez la lotte dessus, puis le coulis de poivrons. Terminez par un peu de zeste de citron râpé et poivrez.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

La chair ferme de la lotte compense la texture onctueuse du guacamole. Le parfum de ce plat est à la fois iodé et végétal. Un Bourgogne Hautes Côtes de Nuits blanc, jeune et fruité avec une belle minéralité, fera un beau mariage.



Dos de cabillaud sur
un risotto crémeux
au potiron et mimolette



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Bourgogne Chitry blanc...

mais aussi avec Bourgogne Tonnerre, Côte de Nuits-Villages, Saint-Bris et les appellations de la famille des Bourgognes blancs vifs, légers et fruités

► voir page 59

4 personnes

35 min de préparation

INGREDIENTS

4 dos de cabillaud de
130/150 g
30 g de beurre
200 g de riz rond à risotto
400 g de purée de potiron
(congelée ou à réaliser)
1 l de bouillon de volaille
4 cuillères à soupe d'huile
d'olive
1 échalote
60 g de mascarpone
30 g de parmesan râpé
100 g de mimolette vieille
Noix de muscade
Sel, poivre

Dans une casserole faites suer l'échalote ciselée avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Versez le riz, remuez pendant 2 min, mouillez louche par louche avec le bouillon chaud. Remuez sans cesse.

Au bout de 10 min, ajoutez la purée de potiron, sans cesser de remuer jusqu'à une cuisson al dente.

Poêlez à part les dos de cabillaud au beurre. Salez et poivrez. Terminez le risotto en ajoutant le parmesan, le mascarpone, l'huile d'olive. Assaisonnez et finissez avec un peu de muscade. Dressez dans une assiette creuse, déposez le cabillaud dessus et terminez par la mimolette en copeaux.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Le cabillaud est un poisson fin, avec très peu de matière grasse. Sa chair est légèrement iodée. Cela étant, le crémeux du risotto, l'onctuosité de l'huile d'olive et du mascarpone, et les saveurs de la mimolette changent la donne.

Le mariage avec un Bourgogne Chitry blanc, vin vif et sec, s'établit sur l'opposition entre la fraîcheur du vin et l'onctuosité du plat. L'harmonie des arômes minéraux et iodés vient compléter l'ensemble.





Bar de ligne
aux algues
écrasé de pomme de terre iodé

B

BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Chablis...

mais aussi avec Montagny 1^{er} Cru, Pernand-Vergelesses, Pouilly-Loché et les appellations de la famille des Bourgognes blancs souples, intenses et floraux

► voir page 59

4 personnes

45 min de préparation

INGREDIENTS

4 dos de filet de bar de 140 g

4 pincées d'algues wakamé ou nori déshydratées en paillettes

4 huîtres creuses

600 g de pommes de terre (type charlotte)

110 g de beurre

5 cl d'huile d'olive

1 citron

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

Sel, poivre

Cuisez les pommes de terre avec la peau dans une eau salée. Poivrez les filets de bar et disposez dessus un peu d'algues wakamé. Mettez de côté. Pressez le citron. Ouvrez les huîtres et mixez-les finement. Dans une casserole, chauffez-les délicatement, puis montez-les (à l'aide d'un fouet) avec 50 g de beurre en remuant sans cesse. Mixez à nouveau en incorporant l'huile d'olive et le jus de citron. Épluchez les pommes de terre, puis écrasez-les à l'aide d'une fourchette, en incorporant le reste du beurre (60 g) et la ciboulette.

Cuisez les filets de bar à la vapeur (sur panier en cocotte non couverte, par exemple) pendant 5/7 min pour qu'ils soient translucides à cœur. Dressez l'écrasé de pommes de terre dans une assiette creuse ou un bol, déposez le bar dessus et entourez-le par le jus iodé.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Un met pour remonter le temps jusqu'au Jurassique ! La minéralité légendaire des Chablis est ici au diapason avec les notes iodées des algues et de ce poisson aux saveurs subtiles. L'iode du terroir vient épouser agréablement celui de ce plat facile à préparer mais très raffiné.



Sandre rôti poireau à la réglisse



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Givry rouge...

mais aussi avec Bourgogne Chitry, Rully, Irancy et les appellations de la famille des Bourgognes rouges souples, veloutés et bouquetés

► voir page 57

4 personnes

30 min de préparation

INGREDIENTS

4 filets de sandre de 150 g
5 jeunes poireaux
1 bâton de réglisse
70 g de beurre demi-sel
30 cl de Porto rouge
Mignonette de poivre ou une vingtaine de grains de poivre à concasser
Fleur de sel

Émincez les poireaux en petits tronçons, lavez délicatement, puis faites-les cuire doucement à la casserole, avec 50 g de beurre et un fond d'eau.

Râpez le bâton de réglisse selon votre goût (10 à 15 coups de râpe environ), salez et poivrez.

Réduisez le Porto dans une casserole pour obtenir un genre de sirop.

Dans une poêle, faites fondre le beurre jusqu'à légère ébullition, poêlez les dos de sandre. Faites-leur un joli bronzage doré, côté peau.

En fin de cuisson, ajoutez la mignonette de poivre et la fleur de sel.

Servez le dos de sandre posé en équilibre sur les poireaux en finissant par un trait de Porto en sirop.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

L'accord poisson et vin rouge tient à un fil. La clé du mariage repose ici sur le Porto et la réglisse, tout autant que sur la cuisson rôtie du poisson. Les arômes du plat résonnent avec ceux d'un joli vin rouge qui doit être nécessairement fin et élégant. Le soyeux et le velouté d'un Givry rouge donnent ici les clés de ce mariage surprenant.



Canon d'agneau en crumble de Parme parmesan et tomates



BOURGOGNES

4 personnes

30 min de préparation

INGREDIENTS

4 filets d'agneau de 140 g (net)
2 tranches de jambon de
Parme
40 g de parmesan râpé
6 demi-tomates séchées
2 tranches de pain (idéale-
ment, au levain)
Huile d'olive
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de tape-
nade d'olives noires
1 cuillère à soupe de
coriandre fraîche hachée
3 belles poignées de
roquette
Sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Bourgogne rouge...

mais aussi avec Bourgogne Hautes Côtes de
Beaune, Côtes de Beaune-Villages, Bourgogne
Épineuil et les appellations de la famille des
Bourgognes rouges fruités, légers et fins

► voir page 57

Dans une poêle chaude, grillez le pain dans un filet d'huile d'olive, égouttez sur du papier absorbant, puis frottez le pain avec la gousse d'ail. Égouttez les tomates, hachez-les au couteau. Réservez le même sort au jambon. Mélangez le parmesan avec les tomates, le jambon et la coriandre. Complétez avec un peu d'huile d'olive. Concassez le pain grillé. Assaisonnez les filets d'agneau, poêlez-les dans un mélange huile d'olive/beurre.

Colorez toutes les faces, arrosez régulièrement avec le jus. Faites cuire pendant 6/8 min pour une cuisson rosée. Sortez-les de la poêle. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les légèrement avec la tapenade.

Au moment de servir, découpez l'agneau en médaillons, puis disposez dessus le mélange et terminez par le pain concassé.

À présent, dégustez tranquillement avec une salade de roquette.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Partez à la découverte des saveurs du pays de la Dolce Vita, pour une escapade romantique.

N'oubliez pas d'emporter dans vos bagages une bouteille de Bourgogne rouge, fin et subtil. Il sera le meilleur compagnon de l'agneau, viande fine et moelleuse, du jambon de Parme, de l'olive, de la tomate séchée et du parmesan. Ses arômes croquants de fruits rouges vont s'harmoniser avec le croquant de la roquette.





Médailon de veau,
fèves
et compotée d'oranges
à la cardamome



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Savigny-lès-Beaune rouge...

mais aussi avec Blagny 1^{er} Cru, Beaune, Givry 1^{er} Cru et les appellations de la famille des Bourgognes rouges souples, veloutés et bouquetés

► voir page 57

4 personnes

45 min de préparation

INGREDIENTS

600 g de mignon de veau
250 g de fèves décortiquées congelées
2 oranges à jus (type Maltaise)
Huile d'olive
20 g de beurre
Cardamome en poudre
5 baies de poivre de Sichuan
2 feuilles de basilic frais ciselées
Gros sel, sel fin, poivre

Taillez le mignon de veau en médaillons. Badigeonnez-les à l'huile d'olive et saupoudrez légèrement de cardamome. Réservez au frais pendant 30 min. Pendant ce temps, pelez les oranges à vif (ôter l'écorce et la peau blanche) et conservez leur jus. Écrasez les quartiers d'oranges et cuisez-les doucement avec leur jus. Réduisez pour obtenir une petite compotée.

Ajoutez 5 baies de poivre de Sichuan concassées et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Plongez les fèves dans une eau bouillante salée pendant 4/5 min, égouttez et rafraîchissez. Retirez leurs coques. Salez et poivrez les médaillons de veau, poêlez dans un mélange huile d'olive et beurre. Colorez les 2 faces, arrosez régulièrement avec le jus de cuisson, cuisez rosé. Retirez la viande et passez les fèves dans la poêle. Ajoutez le basilic ciselé. Dressez les médaillons en assiette, avec les fèves autour. Terminez avec la compotée d'oranges. Savourez !

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Les médaillons de veau en cuisson rosée sont tout en saveurs moelleuses et juteuses. La subtilité est renforcée par la compotée d'oranges et la cardamome.

Un Savigny-lès-Beaune rouge, velouté et soyeux, aux tanins fins et ajustés est parfait pour ce mariage. Le côté végétal des fèves demande un vin jeune sur des arômes de fruit.



Côte de bœuf en croûte d'épices au café, pulpe de patate douce au chocolat



BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Nuits-Saint-Georges rouge...

mais aussi avec Mercurey 1^{er} Cru, Pommard, Morey-Saint-Denis et les appellations de la famille des Bourgognes rouges solides, tanniques et corsés

► voir page 58

4 personnes

50 min de préparation

INGREDIENTS

1 côte de bœuf de 1 kg
600 g de patates douces
(ou de topinambours)
15 cl de crème liquide
60 g de beurre
6 grains de café
4 baies de genièvre
3 coques de cardamome
2 pincées de cannelle en
poudre
6 grains de poivre noir
3 carrés de chocolat extra
noir
Fleur de sel, gros sel
Huile d'olive

Préparez le mélange d'épices. Au pilon, broyez les grains de café, la cardamome, le genièvre et le poivre noir. Finissez par la cannelle. Épluchez les patates douces, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans l'eau bouillante salée (environ 20 min). En fin de cuisson, la patate doit être très fondante. Égouttez et écrasez (à la fourchette) en ajoutant la crème, le beurre (40 g) et le chocolat. Mélangez bien. Tenez la purée au chaud. Préchauffez le four à 210°C. Frottez la côte de bœuf avec le mélange d'épices. Dans une cocotte, faites-la colorer dans l'huile et le beurre restant (20 g). Mettez la cocotte au four pendant 10/15 min, pour une cuisson saignante. Retournez la côte à mi-cuisson. A la sortie du four, emballez-la hermétiquement dans un papier aluminium pour reposer les chairs pendant 5 min. Pendant ce temps, déglacez la cocotte avec un peu d'eau. Coupez les tranches de côte de bœuf, parsemez de fleur de sel. Servez avec la patate douce et un peu de jus de cuisson.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

La viande de bœuf, à la fois riche et goûteuse, est ici renforcée par des notes grillées et cacaoées. Le tout agrémenté d'épices... L'Himalaya du goût ! Un vin rouge de grande consistance, tannique et corsé est à privilégier. Le style des Nuits-Saint-Georges, construits sur la puissance, la concentration et les arômes de fruits noirs, est parfait pour ce mariage de déraison.





Mousse de chocolat noir, piment d'Espelette safran et sirop de griottines



ACCORD PARFAIT AVEC

Mercurey rouge...

mais aussi avec Fixin, Santenay, Maranges et les appellations de la famille des Bourgognes rouges solides, tanniques et corsés

► voir page 58

4 personnes

30 min de préparation

INGREDIENTS

200 g de chocolat noir extra

80 g de beurre

3 gros œufs

25 g de sucre glace

1 bonne pincée de piment d'Espelette

1 bonne pincée de safran

25 cl de jus de griottines

(ou sirop de cassis)

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le safran, le piment et le beurre, coupé en dés, jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Séparez les jaunes et blancs des œufs. Hors du feu, battez, dans le chocolat, les jaunes d'œufs, un par un avec un fouet.

Montez les blancs en neige et incorporez-les au chocolat, avec délicatesse. Versez la mousse dans le bol de service ou des verrines - attention défense de goûter !

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Pendant ce temps réduisez à feu doux le jus de griottines dans une casserole pour obtenir un genre de sirop.

Servez avec quelques gouttes du sirop et un soupçon de piment d'Espelette.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Le mariage chocolat noir et vin rouge est un classique. Pour bien comprendre cette alliance surprenante, il faut considérer la nature grasse d'une préparation à base de beurre de cacao, de beurre et de jaune d'œuf.

L'intérêt de ce mariage repose sur l'opposition avec les tanins du vin rouge. Les parfums doivent entrer en résonance. La griottine ou le cassis jouent un rôle essentiel pour l'harmonie avec les arômes de fruits rouges et noirs du Mercurey.



Instants d'exception



Envie de vous offrir un moment de rêve ?

Un repas en amoureux, la célébration d'une fête en famille ou un grand événement, ces instants précieux méritent une attention toute particulière.

Entrez dans l'univers du raffinement et de l'élégance des vins de Bourgogne.

Gambas, truffes, langoustines, saint-pierre, quoi de plus raffiné pour sublimer l'un de ces prestigieux vins blancs de Bourgogne, au caractère rarement égalé, que le monde entier nous envie ?

Cailles rôties, suprêmes de volailles et magrets, viendront caresser la robe en taf-fetas de soie de l'un de ces Grands Crus

rouges, complexes et racés de renommée mondiale.

La palette de couleurs et d'arômes de ces majestueux Pinots Noirs, héritage d'un savoir-faire ancestral, s'offre à vous.

Votre âme d'artiste fera de ce repas d'exception une œuvre d'art.

Il ne vous reste qu'à dresser la table, disposer de beaux verres et ce festin aux multiples parfums vous transportera, comme par enchantement, dans un monde de luxe et de ravissement.

Que la magie opère !

Instants d'exception



Tartare de crevettes
à la citronnelle
gingembre et caviar



BOURGOGNES

4 personnes

20 min de préparation

INGREDIENTS

16 gambas crues
(ou crevettes)
1 boîte de 30 g de caviar (ou
30 g d'œufs de saumon)
1 cuillère à café de citron-
nelle fraîche finement hachée
1 cuillère à café de gin-
gembre frais haché
2 cuillères à soupe de jus
d'orange
3 cuillères à soupe d'huile
d'olive
Fleur de sel
Poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Chablis Grand Cru Les Clos...

mais aussi avec Puligny-Montrachet 1^{er} Cru, Meur-
sault 1^{er} Cru, Corton-Charlemagne Grand Cru et les
appellations de la famille des Bourgognes blancs
amples, ronds et puissants

► voir page 60

Décortiquez les crevettes, ou gambas, en retirant la queue et la
carapace. Hachez délicatement à l'aide d'un couteau.

Coupez finement la citronnelle et le gingembre dans un saladier.
Mélangez la chair de crevettes avec les condiments, ajoutez
l'huile d'olive et le jus d'orange, salez et poivrez.

Attention à ne pas trop saler : le caviar va amener beaucoup
d'iode !

Dressez sur une assiette en disposant délicatement le caviar
dessus. Proposez à vos hôtes de fines tranches de pain toastées
et enivrez-vous des embruns du grand large !

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Le registre de ce met prestigieux est une combinaison de saveurs moel-
leuses et onctueuses avec en finale une explosion d'arômes iodés.

Pour assurer l'équilibre, il faut un grand vin blanc, structuré et riche en
arômes. Le Chablis Grand Cru remplit parfaitement son rôle. Il vous offre,
en bouche, des saveurs minérales qui n'écrasent pas ce plat délicat. Les
saveurs s'équilibrent. Les arômes se renforcent.

Une véritable symphonie du goût.





Cappuccino d'artichauts à la truffe et huile d'olive

BOURGOGNES

ACCORD PARFAIT AVEC

Santenay blanc...

mais aussi avec Pouilly-Fuissé, Ladoix 1^{er} Cru, Rully 1^{er} Cru et les appellations de la famille des Bourgognes blancs souples, intenses et floraux

► voir page 59

4 personnes

20 min de préparation

INGREDIENTS

80 g de truffes

500 g de purée d'artichauts

congelée, en galets

10 cl de lait

20 cl de crème liquide

entière

2 cuillères à soupe d'huile de

truffe (épicerie fine)

2 cuillères à soupe d'huile

d'olive

Fleur de sel

Montez au batteur 15 cl de crème liquide entière en chantilly (sans sucre).

Faites fondre les galets d'artichauts à feu doux. Incorporez le lait et 5 cl de crème liquide.

Émincez finement les truffes.

Au moment de dresser, émulsionnez au mixeur (ou mieux, au blender) la crème d'artichauts. Ajoutez l'huile de truffe, rectifiez l'assaisonnement, si besoin allongez avec un peu d'eau.

Dressez la crème d'artichauts chaude dans de petits bols, disposez les lamelles de truffes, puis une cuillère à soupe de chantilly. Terminez par un filet d'huile d'olive et la fleur de sel. Un vrai délice !

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Cet entremet de roi associe à la fois une grande douceur moelleuse en bouche et une puissance aromatique pénétrante, celle de la truffe. Le Santenay blanc offre une vivacité légère et pointue, en opposition au moelleux du plat. Choisissez un vin assez mûr avec des arômes de terroir bien appuyés pour un mariage réussi avec la truffe.





Langoustines snackées
vinaigrette à la mangue



BOURGOGNES

- 4 personnes
- 45 min de préparation

INGREDIENTS

- 12 grosses langoustines crues
- 1 mangue
- 4 cuillères à soupe de coulis de mangue
- 1 citron vert
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 feuilles de basilic ciselées
- 1 petit concombre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
- Crème de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Montagny...

mais aussi avec Auxey-Duresses 1^{er} Cru, Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru, Chablis 1^{er} Cru et les appellations de la famille des Bourgognes blancs souples, intenses et floraux

► voir page 59

Épluchez la mangue et le concombre, coupez-les en petits dés, réservez. Coupez les langoustines en deux dans le sens de la longueur, tête comprise. À l'aide d'une petite cuillère, videz les têtes puis réservez les langoustines au froid. Réalisez la vinaigrette : mélangez le coulis de mangue avec 1 cuillère à soupe de jus de citron vert et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, poivrez. Mêlez les dés de mangue et de concombre, ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc, le basilic ciselé, salez et poivrez. Badigeonnez les queues de langoustines avec l'huile d'olive, salez et poivrez. Puis snackez-les sur une plancha brûlante ou une poêle pendant 3/4 min. Pour dresser, disposez le mélange concombre mangue dans la tête des langoustines. Déposez quelques points de vinaigrette de mangue autour avec un peu de crème de vinaigre balsamique.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

La langoustine a une chair ferme et délicate. L'accompagnement de mangue, concombre et huile d'olive apporte les notes fruitées et végétales qui l'adoucissent. Un jeune Montagny ciselé et fruité va venir trancher de toute sa vigueur les saveurs moelleuses de la langoustine. Son fruité chantera à l'unisson avec le côté végétal de l'accompagnement.





Saint-pierre rôti aux noisettes et girolles



BOURGOGNES

4 personnes

40 min de préparation

INGREDIENTS

4 filets de saint-pierre
(120/130 g)

500 g de girolles ou trompette
fraîches (à défaut,
congelées)

100 g de noisettes décor-
tiquées

12 cl de crème liquide

80 g de beurre demi-sel

1 échalote

4 cl de Noilly Prat

1 cuillère à soupe d'huile de
noisette

Ciboulette

Sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Pouilly-Fuissé...

mais aussi avec Rully 1^{er} Cru, Maranges 1^{er} Cru, Ladoix
et les appellations de la famille des Bourgognes blancs
souples, intenses et floraux

► voir page 59

Faites préparer 4 filets de saint-pierre, sans peau, par votre poissonnier. Épluchez et lavez les champignons. Emincez finement l'échalote et la ciboulette. Concassez les noisettes.

Assaisonnez les filets (sel, poivre). Pour chaque filet, posez et incrustez les noisettes concassées sur une seule face. Réservez au frais.

Girolles : dans une poêle, faites fondre 20 g de beurre et faites revenir brièvement les champignons pour qu'ils rendent leur eau. Égouttez-les rapidement et conservez leur jus à part.

Sauce : faites suer l'échalote au beurre, sans blondir. Déglacez avec le Noilly Prat puis réduisez à sec (disparition du liquide). Ajoutez le jus des champignons, puis la crème liquide et portez à ébullition avant d'incorporer, par petites noix, 40 g de beurre.

Émulsionnez (au fouet ou au blender) pour obtenir assez de consistance et ajoutez l'huile de noisette.

Poisson : poêlez les filets de saint-pierre dans un beurre porté à légère ébullition (20 g restants). D'abord le côté pané, puis l'autre, pour terminer la cuisson. Poêlez de nouveau les champignons, rectifiez l'assaisonnement et terminez avec la ciboulette ciselée juste avant de dresser les assiettes. Régalez-vous !

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Le saint-pierre est un poisson d'exception. Sa chair ferme, rôtie et associée aux arômes de noisettes et de champignons sauvages, vous assure un pur moment de bonheur. Le vin vient sublimer le plaisir. Le bouquet du Pouilly-Fuissé est un mélange de silex, d'amande et de noisette. Sa structure droite lui permet d'aborder sans difficulté cet accord de précision.





Suprêmes de volaille de Bresse à la truffe
riz basmati et foie gras



BOURGOGNES

4 personnes

45 min de préparation

INGREDIENTS

4 suprêmes (blancs) de volaille de Bresse avec la peau
30 g de truffes fraîches ou stérilisées
15 cl de jus de truffes (en boîte)
10 cl de crème liquide
200 g de riz basmati
80 g de foie gras cru
1 petit oignon
40 cl de bouillon de volaille
30 g de beurre
Sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Montrachet Grand Cru...

mais aussi avec Corton-Charlemagne Grand Cru, Chablis Grand Cru, Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru et les appellations de la famille des Bourgognes blancs amples, ronds et puissants

► voir page 60

Découpez délicatement la peau des blancs de volaille (sans la détacher complètement). Salez, poivrez puis disposez 5 g de truffes en fines lamelles, sous la peau de chaque blanc de volaille. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les avec 1 cuillère à café de jus de truffes. Roulez dans un film alimentaire, façon ballottine. Attention, la ballottine doit être fermée hermétiquement. Pochez à la vapeur (sur panier en cocotte non couverte, par exemple) pendant 15/20 min. Faites suer l'oignon émincé dans 10 g de beurre. Ajoutez le riz, puis le bouillon de volaille. Salez, poivrez, cuisez à couvert pendant 15 min au four à 200°C. Découpez le foie gras en petits dés. Faites chauffer dans une casserole le jus de truffes, ajoutez la crème, portez à ébullition et complétez par le reste du beurre en petits morceaux, salez et poivrez. Poêlez le foie gras, dans une poêle très chaude, sans matière grasse. Salez, poivrez. Faites saisir 40 secondes, égouttez (et jetez) la graisse. Ajoutez au riz. Emincez le blanc de volaille. Dressez sur assiette avec le riz, émulsionnez la crème truffée au mixeur (ou au blender) et finissez avec quelques lamelles de truffes très fines. Prenez le temps de déguster !

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

La consistance, le moelleux délicat en bouche, la puissance et la finesse des arômes, font de ce plat exceptionnel un véritable passeport pour le voyage des sens. Privilégiez ici le roi des vins blancs, le Montrachet en personne ! Puissance, grâce, élégance... Tout cela avec une infinité d'arômes qui n'en finissent plus de vous hanter. Ce n'est pas un mariage. C'est le choc des titans !





Cailles rôties au sirop d'érable et genièvre polenta crémeuse aux fruits secs

BOURGOGNES

4 personnes

45 min de préparation

INGREDIENTS

4 cailles

2 cuillères à soupe de sirop
d'érable

1 cuillère à café de baies de
genièvre

20 g de beurre

200 g de polenta

20 cl de crème liquide

80 cl de lait

4 demi abricots secs

3 pruneaux

1 cuillère à soupe d'amandes
conçassées

1 cuillère à soupe de pis-
taches conçassées

3 cuillères à soupe de sauce
soja

Sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Corton Les Renardes Grand Cru...

mais aussi avec Clos de Vougeot Grand Cru,
Chambertin Grand Cru, Richebourg Grand Cru et les
appellations de la famille des Bourgognes rouges
puissants, racés et complexes

► voir page 58

Préparez la polenta en commençant par chauffer le lait et la
crème, puis versez la polenta en pluie, tout en remuant sans
cesse avec un fouet. Laissez cuire 10 min pour obtenir une
polenta homogène. Ajoutez les fruits secs coupés en petits
morceaux. Réservez au chaud.

Écrasez les baies de genièvre et mélangez avec le sirop d'érable.
Salez et poivrez les cailles, puis badigeonnez-les au pinceau avec
le sirop. Dans un four chaud à 180°C, mettez les cailles à rôtir
avec un peu de beurre. Faites cuire 20 min pour avoir une belle
coloration. Une fois cuites, retirez-les du plat et déglacez avec la
sauce soja pour obtenir un jus court.

Si la polenta n'est pas assez crémeuse, ajoutez un peu de lait.
Servez chaud.

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Il ne saurait se faire tout petit devant une caille,
Le Corton Les Renardes est l'un de ces Grands Crus qui ne recule devant
rien, ni le sirop d'érable, ni même les épices ou les baies de genièvre ! Ce
vin opulent et puissant sait rester ferme et offre une harmonie animale
avec la chair de la caille.





Magret de canard
au miel d'épices
crème de pois chiche au cumin



BOURGOGNES

4 personnes

40 min de préparation

INGREDIENTS

4 petits magrets de canard
400 g de pois chiches cuits au naturel
2 cuillères à soupe de miel d'acacia (idéalement)
30 g de beurre demi-sel
20 cl de lait
1 cuillère à café de coriandre en grains, concassée
1 pincée de cannelle
½ cuillère à café d'anis en grain
1 pincée de curcuma
1 pincée de cardamome en poudre
1 pincée de poivre noir concassé
1 pincée de cumin + 2 pour la purée
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

ACCORD PARFAIT AVEC

Échezeaux Grand Cru...

mais aussi avec Griottes-Chambertin Grand Cru, Bonnes Mares Grand Cru, Musigny Grand Cru et les appellations de la famille des Bourgognes rouges puissants, racés et complexes

► voir page 58

Dégraissez légèrement les magrets et quadrillez le gras avec une pointe de couteau. Mélangez les épices avec le miel, faites tiédir très légèrement au micro-onde pour liquéfier. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez délicatement les filets de canard, uniquement côté peau, avec le miel aux épices. Dans une poêle chaude, sans matière grasse, poêlez les magrets côté peau. Faites fondre doucement le gras de la peau, arrosez régulièrement avec le jus. Attention à la coloration de la peau, elle doit être croustillante mais pas brûlée. Faites cuire 10/12 min. Laissez reposer la viande. Pendant ce temps, mixez les pois chiches chauds (au mixeur ou, idéalement, au blender), ajoutez le beurre et le lait. Assaisonnez avec le cumin, le sel et le poivre, puis l'huile d'olive. Émincez le canard, disposez sur assiette avec la purée de pois chiches. Trouverez-vous canard plus original ?

CLÉ DE L'ACCORD MET-VIN

Au diable la raison ! C'est un mariage de passion qui se célèbre ici. L'Échezeaux Grand Cru, exemple de noblesse et de race, est un amoureux des viandes goûteuses. Sa puissance et sa distinction ne feront plus qu'un avec ce magret doré au miel et aux épices.



Les vins rouges de Bourgogne

...fruités, légers et fins

Robe et profil aromatique :

Chaque bouteille est comme une corbeille de petits fruits rouges et noirs, d'où s'échappent fraises, cerises, cassis et myrtilles. Ils ont des couleurs pourpre ou rubis pouvant aller jusqu'à la violette.

Typicité en bouche :

Ces vins de fruit, faciles à boire, sont à découvrir dès leur jeunesse, pour leur caractère friand et gourmand, leur légèreté et leur charme. Leurs dignes représentants sont les vins d'appellations Régionales : Bourgogne, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Mâcon...

Accords avec les mets :

On les accorde sur des plats de consistance légère, les viandes blanches, veau, volaille et des préparations juste rôties avec de simples jus de cuisson et quelques légumes. Ils sont aussi les compagnons parfaits des salaisons, cochon et cochonnailles et peuvent être servis à une température assez fraîche, surtout en été.

Les vins rosés de Bourgogne, tels que le Marsannay rosé, le Bourgogne rosé, le Mâcon rosé ou encore le Bourgogne clair, frais, fruités et légers, s'accorderont également aux cuisines estivales (grillades d'été, salades, charcuterie) mais aussi aux viandes blanches, crabe et rouget.

Coteaux bourguignons • Bourgogne • Bourgogne Chitry • Bourgogne Côte Chalonnaise • Bourgogne Côte Saint-Jacques • Bourgogne Côtes d'Auxerre • Bourgogne Côtes du Couchois • Bourgogne Coulanges-la-Vineuse • Bourgogne Épineuil • Bourgogne Passe-tout-grains • Mâcon et Mâcon suivi du nom du village • Bourgogne Hautes Côtes de Beaune • Bourgogne Hautes Côtes de Nuits • Et aussi Bourgogne rosé - Marsannay rosé - Mâcon rosé

...souples, veloutés et bouquetés

Robe et profil aromatique :

Leur jolie robe de rubis brillante et limpide fait de ces vins rouges de véritables bijoux, joyaux de la Bourgogne. Ils embaument les fruits rouges à noyaux : cerise griotte, prune, les épices et parfois la violette ou la pivoine.

Typicité en bouche :

Souples et veloutés, leur finesse et leur rondeur leur donnent un touché de soie, de dentelle, ils caressent le palais. Trois à cinq années de bouteille affinent leur véritable personnalité et assouplissent leurs tanins. Leurs arômes évoquent alors la fourrure, le poivre, la truffe, la réglisse, le sous-bois.

Accords avec les mets :

Plutôt soutenus, au terroir affirmé, ils se marient à des préparations fines et légères comme tous ces petits plats mijotés en sauce tels le lapin, le veau, une fricassée de poulet, accompagnés de garnitures printanières.

Comme ils sont aimables et d'une vinosité légère, ils s'accordent à toutes sortes de mets plutôt doux. Les poissons cuisinés avec des sauces au vin rouge, les viandes rôties en cocotte ou juste poêlées, les pintades, les abats blancs, les ris de veau dans leur jus de cuisson leur vont à merveille.

Beaune et Beaune 1^{ers} Crus • Blagny et Blagny 1^{ers} Crus • Chambolle-Musigny et Chambolle-Musigny 1^{ers} Crus • Chorey-lès-Beaune • Côte de Beaune • Côte de Beaune-Villages • Côte de Nuits-Villages • Givry et Givry 1^{ers} Crus • Irancy • Ladoix et Ladoix 1^{ers} Crus • Marsannay • Monthélie et Monthélie 1^{ers} Crus • Rully et Rully 1^{ers} Crus • Saint-Aubin et Saint-Aubin 1^{ers} Crus • Saint-Romain • Savigny-lès-Beaune et Savigny-lès-Beaune 1^{ers} Crus • Volnay et Volnay 1^{ers} Crus • Vosne-Romanée et Vosne-Romanée 1^{ers} Crus

...solides, tanniques et corsés

Robe et profil aromatique :

Ils sont l'expression même de ce que le Pinot Noir peut livrer de ses terroirs, des vins de caractère, riches de typicité et de sensibilité. Leurs robes de soie, rouge grenat, ont une belle concentration. Leurs arômes de jeunesse évoquent les fruits noirs sauvages : mûres, myrtilles, cassis. Puis avec l'âge apparaissent des notes de confiture, de cuir, de truffe ou de mousse.

Typicité en bouche :

Entiers, riches de fruits et de force, leur chair est délicate. Si leurs tanins sont un peu fermes et carrés dans leur premier âge, en prenant de la bouteille leur texture s'arrondit pour devenir plus gourmande. Les plus robustes et charpentés, sont les Pommard, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges ou Mercurey.

Accords avec les mets :

Leur univers gastronomique est celui des viandes de goût comme le canard, le bœuf, ou l'agneau préparées dans leur jus de cuisson. Les civets ou autres morceaux de choix, tels un joli magret de canard rôti, une entrecôte juste poêlée ou des pièces de viandes goûteuses, hampe, onglet...poêlées ou grillées feront de beaux accords, sans oublier les abats comme les rognons en sauce.

Auxey-Duresses et Auxey-Duresses 1^{ers} Crus • Aloxe-Corton et Aloxe-Corton 1^{ers} Crus • Chassagne-Montrachet et Chassagne-Montrachet 1^{ers} Crus • Fixin et Fixin 1^{ers} Crus • Gevrey-Chambertin et Gevrey-Chambertin 1^{ers} Crus • Maranges et Maranges 1^{ers} Crus • Mercurey et Mercurey 1^{ers} Crus • Morey-Saint-Denis et Morey-Saint-Denis 1^{ers} Crus • Nuits-Saint-Georges et Nuits-Saint-Georges 1^{ers} Crus • Pommard et Pommard 1^{ers} Crus • Santenay et Santenay 1^{ers} Crus • Vougeot et Vougeot 1^{ers} Crus

...puissants, racés et complexes

Robe et profil aromatique :

Comme des rois, ils règnent en maîtres sur la réputation des Grands Bourgogne, car ils font partie des 25 Grands Crus rouges que compte la Bourgogne et pas un n'est semblable à l'autre. Ils ne se livrent pas tout de suite et afin qu'ils laissent exprimer leurs arômes de réglisse, de noyau, d'humus ou d'épices, il faut savoir être patient. A maturité, leur bouquet est exceptionnel d'intensité et de complexité : fruits noirs sauvages, mousse de chêne, cuir de Russie pour les Grands Crus de Gevrey-Chambertin, Aloxe-Corton et Morey-Saint-Denis, rose fanée et fruits confits pour ceux de Vosne-Romanée, Vougeot et Chambolle-Musigny.

Typicité en bouche :

Leurs personnalités affirmées dues à leurs Climats exceptionnels, se distinguent par leur chair voluptueuse, leur robustesse et leur charme. Ils sont amples et puissants tout en montrant une réelle élégance. Ce sont des vins de longue garde, qui après vieillissement ont beaucoup à raconter.

Accords avec les mets :

Ces Musigny, Chambertin, Clos de Vougeot et autres Corton, sont l'univers des viandes de goût, braisées ou marinées, grillées, rôties, mijotées en sauce. Ils s'unissent à merveille sur les gibiers à poils et à plumes avec des sauces corsées au madère ou aux truffes.

Bonnes-Mares Grand Cru • Chambertin Grand Cru • Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru • Chapelle-Chambertin Grand Cru • Charmes-Chambertin Grand Cru • Clos de la Roche Grand Cru • Clos de Tart Grand Cru • Clos de Vougeot Grand Cru • Clos des Lambrays Grand Cru • Clos Saint-Denis Grand Cru • Corton Grand Cru • Échezeaux Grand Cru • Grands-Échezeaux Grand Cru • Griotte-Chambertin Grand Cru • La Grande Rue Grand Cru • La Romanée Grand Cru • La Tâche Grand Cru • Latricières-Chambertin Grand Cru • Mazis-Chambertin Grand Cru • Mazoyères-Chambertin Grand Cru • Musigny Grand Cru • Richebourg Grand Cru • Romanée-Conti Grand Cru • Romanée-Saint-Vivant Grand Cru • Ruchottes-Chambertin Grand Cru

Les vins blancs de Bourgogne

...vifs, légers et fruités

Robe et profil aromatique :

Natifs des cépages Chardonnay, Aligoté (exceptionnellement le Sauvignon pour le Saint-Bris) ils portent une jolie robe cristalline d'or aux reflets verts. Leurs arômes s'expriment très tôt, souvent sur le fruit, citron ou citron vert, pomme reinette. Ils exhalent des notes de fougère, de fleurs blanches, d'acacia ou chèvrefeuille. Ce sont les vins blancs d'appellations Régionales de Bourgogne : Bourgogne, Bourgogne aligoté, Mâcon ou encore Bourgogne Vézelay, mais aussi quelques appellations Villages comme Saint-Bris ou Petit Chablis.

Typicité en bouche :

Ils s'expriment pleinement dans leur toute première jeunesse. Leur attaque est nette et fraîche avec de beaux équilibres, une légère expression minérale et une subtile vivacité. Leur simplicité en fait les incontournables de l'art de vivre au quotidien.

Accords avec les mets :

C'est à l'apéritif qu'ils sont les plus appréciés, mais aussi sur des entrées simples, salades baltiques, poissons fumés, poissons crus. On les adore sur des produits fins de type crustacés, poissons de rivière, terrines de poisson, terrines de lapin...

Coteaux bourguignons • Bourgogne • Bourgogne aligoté • Bourgogne Hautes Côtes de Beaune • Bourgogne Hautes Côtes de Nuits • Bourgogne Côte Chalonnaise • Bourgogne Chitry • Bourgogne Côte Saint-Jacques • Bourgogne Côtes d'Auxerre • Bourgogne Coulanges-la-Vineuse • Bourgogne Tonnerre • Mâcon et Mâcon Villages • Bourgogne Vézelay • Petit Chablis • Saint-Bris

...souples, intenses et floraux

Robe et profil aromatique :

Sur de belles déclinaisons de robes d'or, ils sont l'expression la plus classique du Chardonnay. Selon leurs Climats d'origine, leurs notes sonnent l'acacia, les petites fleurs des haies, le silex frotté et quelquefois les agrumes.

Typicité en bouche :

Parmi eux vous en trouverez certains où domine la touche minérale, ce sont les appellations Chablis, Rully ou Pernand-Vergelesses. D'autres sont plus sur la rondeur aimable, ample, onctueuse et suave, avec des arômes de fruits jaunes bien mûrs, abricot, poire ou coing. Les plus typiques sont les appellations Pouilly-Fuissé ou Saint-Véran.

Accords avec les mets :

Ils s'accordent à une foule de plats, mijotés, viandes en sauce crémée, volailles, veau, viandes raffinées, escalopes normandes, rôti de veau. Ce sont également de jolis vins pour les poissons, pochés, en sauce Nantua, beurre blanc ou encore cuisinés façon meunière.

Côté fromage, on peut les décliner sur le chèvre ou le brebis mais encore les pâtes cuites. Plus le vin est âgé, mieux il s'adapte à un affinage long du fromage (36 mois). Les vins jeunes sont à associer aux pâtes cuites d'affinage plus court (12 à 18 mois).

Auxey-Duresses et Auxey-Duresses I^{ers} Crus • Bouzeron • Chorey-lès-Beaune • Côte de Beaune • Chablis et Chablis I^{ers} Crus • Côte de Nuits-Villages • Ladoix et Ladoix I^{ers} Crus • Maranges et Maranges I^{ers} Crus • Montagny et Montagny I^{ers} Crus • Monthélie et Monthélie I^{ers} Crus • Pernand-Vergelesses et Pernand-Vergelesses I^{ers} Crus • Pouilly-Fuissé • Pouilly-Loché • Pouilly-Vinzelles • Rully et Rully I^{ers} Crus • Saint-Romain • Saint-Véran • Santenay et Santenay I^{ers} Crus • Savigny-lès-Beaune et Savigny-lès-Beaune I^{ers} Crus • Viré-Clessé

Les Crémant de Bourgogne

...amples, ronds et puissants

Robe et profil aromatique :

Leurs reflets d'or se hâlent avec le temps, ils sont les plus distingués de la Bourgogne. Riches en nuances comme la pomme mûre et la poire, le beurre, la brioche, les fruits secs, les épices ou le miel, leur complexité les rend inimitables. A l'âge mûr, ils expriment la quintessence aromatique des plus grands vins blancs secs du monde, beurre fondu, abricot confit, noisette grillée, foie coupé, pain toasté...

Typicité en bouche :

De forte personnalité, ce sont les célèbres : Montrachet, Corton-Charlemagne ou encore les Chablis Grands Crus. Leur moelleux, idéalement soutenu par une belle acidité, leur donne de l'ampleur. Leur longueur en bouche est exceptionnelle. Parfois, leur minéralité laisse deviner leur Climat de provenance. Pour apprécier toutes leurs qualités, il est préférable d'attendre leur apogée quelques années.

Accords avec les mets :

A leur légendaire puissance tout en élégance et en finesse, un met de caractère se doit de leur tenir tête. Les ris de veau à la crème, une épaisse côte de veau aux morilles, le foie gras, les cuisines exotiques, sont des plats de choix pour ces vins blancs opulents. Ils porteront le prestige des repas d'exception en accompagnement des homards, langoustes et poissons riches comme le saumon, ou le turbot et la lotte.

Bâtard-Montrachet Grand Cru • Beaune et Beaune I^{ers} Crus • Bienvenue-Bâtard-Montrachet Grand Cru • Chablis Grands Crus • Chassagne-Montrachet et Chassagne-Montrachet I^{ers} Crus • Chevalier-Montrachet Grand Cru • Corton Grand Cru • Corton-Charlemagne Grand Cru • Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru • Meursault et Meursault I^{ers} Crus • Montrachet Grand Cru • Puligny-Montrachet et Puligny-Montrachet I^{ers} Crus • Saint-Aubin et Saint-Aubin I^{ers} Crus

Robe et profil aromatique :

Frais, vifs et légers, les Crémant de Bourgogne sont audacieux. Ils s'habillent de couleurs or blanc ou rosée. Avec le temps, on passe du blanc au jaune. Leurs fines bulles en font des vins de charme. L'élaborateur sélectionne l'assemblage de cépages en fonction des arômes souhaités : florale, agrume ou minérale pour les blanc de blancs aux notes plus vineuses de petits fruits, cerise, cassis ou framboise pour les blanc de noirs ou le rosé.

Typicité en bouche :

Il n'y a pas un style mais des styles de Crémant de Bourgogne bien affirmés. Le temps leur donne la sagesse des grands vins de Bourgogne, dans l'équilibre et la légèreté. Elaborés selon les règles strictes de la méthode traditionnelle, millésimés ou non, suivant les cépages utilisés, les terroirs, les dosages ou la durée de vieillissement sur lattes, leurs personnalités sont multiples.

Accords avec les mets :

Synonymes de partage et de joie, ils seront appréciés tant à l'apéritif que tout au long du repas en accompagnement des entrées telle une terrine de volaille aux poires et fruits secs avec un Crémant de Bourgogne blanc. Un Crémant de Bourgogne millésimé, quant à lui, accompagnera parfaitement un poisson de rivière ou des noix de saint Jacques juste poêlés. Le Crémant de Bourgogne blanc de noirs s'accordera idéalement sur une poularde de Bresse. Le Crémant de Bourgogne rosé est un vin de dessert judicieux qui apporte la fraîcheur sur une fin de repas. Il s'accorde parfaitement aux petits fours et ses arômes fruités trouvent l'association parfaite sur un sorbet aux fruits rouges, les brownies ou les tartes au chocolat.

Crémant de Bourgogne blanc brut • Crémant de Bourgogne demi-sec • Crémant de Bourgogne rosé • Crémant de Bourgogne millésimé

Réalisation : www.grandpavois.fr • RCS B 349125872

Crédits photo : BIVB / DR, Image & Associés - Recettes : F. Guillard. - Textes : MA de Szczypiorski / BIVB - Imprimé avec encres végétales, sur un papier produit selon une gestion responsable des forêts, chez un imprimeur **IMPRIM'VERT**® - Edition juillet 2013



Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
12 bd Bretonnière • BP 60150 • 21204 Beaune Cedex
Tél. : 03 80 25 04 80 • bivb@bivb.com • www.vins-bourgogne.fr


BOURGOGNES
*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*