

Le vin



d'Avril

CHÂTEAU SAINT GEORGES CÔTES DE PAVIE

2014

Grand Cru Classé de Saint-Emilion, le Château Saint Georges Côtes de Pavie est une propriété exceptionnelle de part son emplacement idéal sur le célèbre coteau de Pavie et son terroir.

5,50 hectares composent ce château dont 0.50 sont attenants au réputé Château Ausone.

Avec une moyenne d'âge de 25 ans, ces vignes, plantées en Merlot et Cabernet Franc, produisent de grands vins de garde.

Les vendanges sont faites manuellement avec une sélection des meilleurs raisins afin de garantir la qualité de ce premier vin.

Vinifiée selon des méthodes traditionnelles, elle est par la suite élevée en fût de chêne neuf à 60% durant 18 à 20 mois.

Jean-Paul

AOC

Saint Emilion

CEPAGE

Merlot, Cabernet Franc

MILLESIME

A Bordeaux, 2014 a été supérieur à la moyenne. Le printemps fût très beau et le mois de Juillet tout juste satisfaisant. Sur cette année, c'est le mois d'Août qui a mis les vignerons à l'épreuve. Froid et humide, il fit prendre un retard de maturité à la vigne. Mais, en Gironde, les mois de septembre sont très attendus. Celui-ci fût chaud, ensoleillé avec une dose de pluie parfaite. La vigne a pu reprendre des forces et les cépages bordelais ont pu atteindre leur maturité parfaite en sucre comme en tanins. Sans aucun doute, ce millésime a produit de baux vins de garde.

NOTE DE DEGUSTATION

Le Cabernet Franc possède une belle expression sur ce millésime avec des notes épicées. L'attaque est vive avec une puissance qui va progressivement laissé place aux arômes fruités du merlot. Il peut aisément être gardé durant 5 à 10 ans. Les tanins se fondront dans la bouche et le merlot pourra développer tous ses arômes. Sans aucun doute, un vin qui vous surprendra dans quelques années.



PIGEON AUX ÉPICES ET LÉGUMES CONFITS

INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

25cl de bouillon de volaille
1 Pincée de safran en poudre
1 Citron confit
1 Petit bouquet garni
½ Verre de vinaigre de cidre
5g de Beurre
2 Petits Poireaux en tronçons
½ Cuillère à café de sucre roux
Sel et Poivre du Moulin

25g de raisins de Smyrne gonflés à l'eau bouillante
½ Cuillère à café de poivre vert
½ Cuillère à café de mélange aromatique
2 Oignons Nouveaux avec la tige verte entiers
1 Cuillère à Soupe d'huile d'arachide
1/2 Échalote grise hachée
1 Gousse d'Ail hachée
1 Fragment de cannelle
2 Pigeons

Disposez les pigeons dans un plat creux. Les saupoudrer de tous les côtés avec le mélange aromatique. Laisser reposer au frais.

Dans une cocotte, faites chauffer doucement une cuillère d'huile et le beurre. Ajoutez les tronçons de poireaux, les oignons, leur tige verte, le hachis d'ail et d'échalote, le sel et enfin le poivre en saupoudrant le dessus.

Mélangez et faites suer, plus que cuire, 10 minutes à feu doux. Déglacez la cuisson avec le vinaigre et remontez aussitôt le feu sous la cocotte.

Dès reprise de l'ébullition, comptez 4 minutes de frémissement. Ajoutez alors la cannelle, le safran en poudre et le bouquet garni. Remuez et versez le bouillon. Couvrez et laissez confire lentement 10 minutes. Mettez la plaque au centre du four. Préchauffez celui-ci à thermostat 6 ou 7. Choisissez un récipient allant sur le feu et au four à la taille des deux pigeons. Versez l'huile dans le récipient et faites chauffer à feu moyen.

Lorsque l'huile est chaude, faites revenir les pigeons de chaque côté de manière à les faire dorer. Éteignez et enfournez le plat au four durant 5 minutes.

Ajoutez à présent aux légumes, le poivre vert, le citron confit et les raisins égouttés. Recouvrez et laissez mijoter. Sortez les pigeons du four, les poser sur du papier absorbant et les déposer dans la cocotte sur le lit des légumes.

Hélène

« Les épices de ce plat vont se marier à la perfection avec les épices du cabernet franc. Les deux vont former un cocktail doux et agréable à déguster. Cette association ravira vos papilles par sa puissance et sa subtilité dans les épices. »

Jean-Paul