

Le vin



de Juin

CHÂTEAU SIRAN

2011

Situé au sud de l'appellation Margaux, sur un plateau de croupes graveleuses, le Château Siran dispose d'un terroir d'exception.

Ainsi, les 25 hectares en appellation Margaux, 9 hectares en Bordeaux Supérieur et 2 hectares en Haut-Médoc sont propices à l'élaboration de vins de grand caractère, à la fois délicats, fins et particulièrement gourmands.

L'encépagement est constitué de 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot et 1% Cabernet Franc.

Aujourd'hui, le travail de précision s'opère dès la vigne, "parcelle par parcelle". La vendange est attendue jusqu'à maturité optimale, ramassée manuellement en cagettes et triée minutieusement avant et après l'égrappage afin de sélectionner les plus beaux raisins. Puis la vinification, certes traditionnelle, intègre les dernières technologies pour poursuivre le travail parcellaire, respecter le raisin et en extraire le meilleur. L'élevage vient constituer l'étape suivante et parfaire cet ouvrage. Il s'effectue en barriques de chêne français dont le bois neuf savamment dosé apporte sa touche indispensable à l'équilibre des tanins.

Jean-Paul

AOC

Margaux

CEPAGE

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

MILLÉSIME

2011 est un millésime difficile sur Bordeaux, une météo capricieuse en est la cause. De nombreux domaines ont su tout de même tirer leur épingle du jeu et faire de 2011 un très bon millésime. Dans l'ensemble du bordelais, l'hiver et le printemps furent particulièrement secs. Le printemps fut le plus chaud et le plus sec enregistré en 50 ans, avec des précipitations atteignant les 80 mm entre mars et juin, contre 300 mm habituellement ! Cette sécheresse et cette chaleur ont entraîné une précocité exceptionnelle du cycle végétatif de la vigne dont la floraison et la nouaison ont débuté aux alentours du 15 mai, soit trois bonnes semaines en avance !

NOTE DE DÉGUSTATION

La palette aromatique commence à s'ouvrir, dévoilant des effluves de fruits rouges sauvages sur fond de notes d'élevage torréfié. La bouche affiche une expression franche et saine. Un beau vin dense et serré, belle longueur, belle finale dense.



Commandez vos coups de cœur au 05.57.24.98.05

Evadez-vous le temps d'un séjour sur : www.bordeauxwineworld.com

POULET JUTEUX en CROÛTE de SEL

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 poulet fermier d'1,8 kg à 2 kg
1 kg de gros sel
12 blancs d'oeufs
600 g. de farine
fines herbes séchées : laurier, romarin, thym



Travailler le sel, les blancs d'oeufs, la farine et les herbes (soyez généreux) jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Ajouter de l'eau si nécessaire.

Enfermer le poulet dans cette pâte et le mettre dans un plat à four.

Faire cuire au four à 220°C (thermostat 7-8) pendant 1 h 15.

Pour servir, cassez la croûte et découpez le poulet, il sera bien tendre, juteux et parfumé.

Servez le poulet accompagné de légumes cuits ou d'une salade mélangée.

Hélène

« De tous les accords, celui du vin et de la volaille est le plus amusant, il est celui de tous les possibles. La cuisson en croûte de sel attendrit la viande du poulet et la rend particulièrement savoureuse pour offrir une chair ferme et juteuse que les tanins du Château Siran 2011 ne demandent qu'à caresser. »

Jean-Paul