

Le vin



d'Avril

CHÂTEAU PEYRUCHET

2016

Propriété familiale de 30 hectares, le Château Peyruchet s'éleva au cœur du vignoble bordelais.

Les vignobles sont divisés en 2 grands îlots: un premier sur les hauteurs de Loupiac produisant des vins liquoreux et le deuxième sur les hauteurs de la commune de Omet où il produit des vins rouges, rosé et blanc sec et moelleux.

Pour élaborer le blanc sec, le Château Peyruchet utilise 6 hectares de vignes plantés en Sauvignon blanc, Sémillon et Muscadelle d'une moyenne d'âge de 30 ans sur des sols argilo-graveleux.

La récolte est faite manuellement et mécaniquement pour certaines parcelles. Après une vinification traditionnelle, la cuvée est élevée durant quatre mois en cuve inox.

Ce blanc sec est un vin à apprécier dans l'année et qu'il faut servir bien frais pour en apprécier tous les arômes.

Jean-Paul

AOC

Bordeaux Blanc Sec

CEPAGE

Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

MILLESIME

2016 a été une année éprouvante pour les producteurs bordelais. Ce millésime a démarré avec de nombreux mois de pluie. La menace du mildiou était donc bien présente mais la sécheresse de l'été et la vigilance des viticulteurs ont permis d'écarter le danger. L'été fût très sec et chaud avec près de 3 mois sans pluie. Les vendanges ont été faites avec quelques jours de retard. La pluie fit son apparition une semaine avant les récoltes au plus grand soulagement de l'ensemble des producteurs bordelais.

NOTE DE DEGUSTATION

Avec ce climat, le sémillon et le sauvignon ont pu s'épanouir pleinement et créer un vin blanc très aromatique. On retrouve un vin très frais avec des notes d'agrumes, ainsi que des notes minérales. C'est un vin fin et équilibré que vous pourrez conserver 2 à 3 ans.



FILETS DE SOLE AU PAMPLEMOUSSE

INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

2 Filets de Sole
2 Pamplemousses Roses ou Jaunes
15g de beurre + 1 cuillère à café
20cl de crème fraîche liquide
2 cuillères à soupe de cerfeuil ciselé
Sel, Poivre

Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7.

Peler à vif 1 pamplemousses et les couper en quartiers. Pressez le jus du deuxième pamplemousse.

Dans un plat allant au four, disposez les filets de sole roulés. Arrosez-les avec le jus de pamplemousse. Salez et poivrez. Parsemez de noisette de beurre (15g).

Enfournez pour 15 minutes.

Sortez les filets du four et réservez-les au chaud.

Récupérez le jus et mettez le dans une casserole. Ajoutez la crème fraîche.

Fouettez légèrement à l'aide d'un fouet à main puis laissez sur le feu pour obtenir une crème.

Dans une poêle, faites revenir les quartiers de pamplemousse dans du beurre (1 cuillère à café). Salez et poivrez.

Dressez les filets de sole dans des assiettes chaudes, entourées des quartiers de pamplemousse.

Nappez avec la sauce au jus de pamplemousse.

Décorer de cerfeuil ciselé. Servez aussitôt.

Hélène

« Un poisson et un vin blanc sec quoi de mieux? Ici, le sauvignon et le sémillon vont s'épanouir. Les arômes d'agrumes vont se mêler au pamplemousse pour ne former qu'un. Ce Peyruchet va se mettre au service de la sole afin de l'embellir tout en montrant toutes ces caractéristiques fruitées. »

Jean-Paul

