

Le vin



de Février

LES CANONS DU CHÂTEAU BELLOY

2014

Le château Belloy, en appellation Canon-Fronsac, est l'une de nos trois propriétés situées sur la rive droite du vignoble bordelais. Edifié sur le point culminant de la petite colline qui surplombe le village de Saint-Michel de Fronsac, il jouit d'un environnement propice à la culture de la vigne : terre argilo-calcaire, vent et soleil.

Avec ses 6,5 ha de vignes, le Château Belloy est aujourd'hui considéré comme la référence parmi les meilleurs vins de l'appellation Canon Fronsac.

Les Canons du Château Belloy sont élaborés à partir de raisins vendangés à la main (merlot et cabernet franc). Après les étapes de vinification, nous faisons vieillir notre vin dans des barriques d'un an durant 18 mois minimum.

Fin et fruité, ce vin est sans aucun doute l'un des meilleurs que nous n'ayons jamais produit.

Jean-Paul

AOC

Canon-Fronsac

CEPAGE

Merlot et Cabernet Franc

MILLESIME

L'ensemble de la filière s'accorde sur la qualité du millésime 2014 qui, sans être exceptionnelle au regard des trois derniers grands crus qu'a connus Bordeaux (2005, 2009 et 2010), satisfait les observateurs. "Les vins blancs secs et liquoreux sont excellents, les rouges plutôt réussis", souligne le regretté Pr Denis Dubourdieu, directeur de l'Institut de la science de la vigne et du vin à Bordeaux.

NOTE DE DEGUSTATION

On retrouve un vin fin, fruité et épicé. Son élevage en barrique lui permet de s'affiner et de faire exploser tous les arômes. Il possède une belle longueur avec des tannins fins. Avec une petite heure de décantation, sa finesse et ses arômes n'en seront que meilleurs. Il pourra également être conservé durant les cinq prochaines années.



MAGRET DE CANARD A L'ANANAS

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 Magrets de Canard
2 Boites d'ananas au sirop
1 Oignon
2 Gousses d'Ail
3cm de racine de gingembre
1 cuillère à soupe miel liquide
1 cuillère à café graines de moutardes
1 cuillère à soupe de coriandre
6 cuillères à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe vinaigre de vin blanc
Sel et poivre

*P*réchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C)

*P*iquer la peau des magrets. Saler et poivrer le canard. Badigeonnez les magrets avec l'huile d'olive et enfournez. Laissez dorer 15 minutes.

*P*eler et hacher l'oignon et l'ail et mélanger avec le gingembre pelé et râpé.

*F*aire chauffer le reste d'huile sur feu moyen et faire suer le mélange pendant 1 minute.

*E*goutter l'ananas, verser le sirop dans la sauteuse avec le mélange ci-dessus; ajouter les graines de moutarde et de coriandre, faire réduire 5 minutes. Incorporer le miel, le vinaigre et la sauce soja.

*C*ouvrez et réservez.

*P*oursuivre la cuisson du canard jusqu'à ce qu'il soit bien doré en l'arrosant toutes les 5 minutes avec la sauce préparée dans la sauteuse.

*M*onter le feu sous la sauteuse, faire caraméliser les tranches d'ananas 5 minutes.

*D*resser les morceaux de canard avec l'ananas. Servir chaud

Hélène

« Un magret de canard avec ce Canon du Château Belloy forment un assemblage qui fonctionne à merveille. La complexité de ce vin, et ces épices se marient parfaitement avec cette délicieuse viande moelleuse. L'ananas va relever les épices de notre petit Canon »

Jean-Paul