

Le vin



de Février

LES FIEFS DE LAGRANGE

2012

Le Château Lagrange, grand cru classé de Saint Julien a été acquis en 1983 par un groupe japonais. Deux ans plus tard sont nés les Fiefs de Lagrange, second vin de ce château.

Ce sont les raisins des vignes de trente ans d'âge maximum qui composent ce délicieux cru.

Cette cuvée est élaborée à partir de cabernet sauvignon, merlot et petit verdot récoltés à la main en octobre.

Elle est vinifiée selon des méthodes traditionnelles. Après cette étape, et une fois l'assemblage terminé, ce vin est élevé en barrique durant 20 mois dans des barriques neuves à 20%.

Ce vin, élégant, possède une aptitude exceptionnelle au vieillissement. A la fois structuré et souple, il pourra être bu jeune ou bien plus vieux

Jean-Paul

AOC

Saint Julien

CEPAGE

Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot

MILLESIME

Le climat fût complexe avec une alternance de sécheresse et de pluies. Ces dernières n'ont pas facilitées le travail des vignerons. L'hiver fût doux favorisant un débourrement précoce en mars. Le printemps a été compliqué avec des pluies qui ont provoqués des maladies. Heureusement, le temps redevint stable en août ce qui permit aux raisins d'atteindre leur maturité et ainsi d'éviter le pire. Le Château Lagrange a pu produire un très bon second vin en 2012.

NOTE DE DEGUSTATION

Le cabernet sauvignon possède une belle expression sur ce millésime qu'est 2012, avec des notes de fruits noirs. Il y a beaucoup de fraîcheur et de rondeur dans ce Fiefs, qui en font les principales caractéristiques de ce millésime. Gourmand et élégant, il peut être dégusté dès aujourd'hui mais vous étonnera par son aptitude de garde.



CARRÉ D'AGNEAU MARINÉ AU THYM ET LEGUMES

INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

1 Carré d'Agneau
 1 Bouquet de Thym
 4 Feuilles de Laurier
 2 cuillères à soupe de fenouil
 2 cuillères à soupe de cumin en poudre
 2 cuillères à soupe de graines de coriandre
 1 cuillère à soupe de poivre en grains
 3 Tomates
 3 Aubergines
 50g de beurre
 1 Gousse d'Ail
 10cl d'Huile d'Olive
 Sel, Poivre

Dans une poêle anti adhérente, mettez les épices, le thym et les feuilles de laurier concassées. Faites chauffer doucement jusqu'à ce qu'une odeur agréable se dégage.

Dans un bol mélangez ces herbes avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Badigeonnez le carré d'agneau avec le mélange d'herbes pour former une croûte épaisse. Laissez macérer 2 heures.

Préchauffez le four thermostat 7 (210°C).

Déposez la viande dans un plat à four, salez et poivrez. Parsemez de beurre. Enfourez et laissez 10min avant de baisser à 180°C. Prolongez la cuisson de 10 min pour obtenir une viande très rose. Prolongez 5min de plus pour une cuisson à peine rosée. Arrosez fréquemment.

En fin de cuisson, laissez le carré reposer pendant 10min avant de le découper.

Couper les tomates et les aubergines en rondelles. Faites les frire dans le reste d'huile d'olive.

Dans un plat allant au four, alternez les couches de tomates et aubergines. Salez et poivrez, ajoutez l'ail finement coupé. Mettez au four 20min.

Ce plat peut être préparé pendant la macération de la viande et réchauffé au dernier moment.

Hélène

« Un agneau mariné avec ce Fiefs de Lagrange est une association qui fonctionne à la perfection. La fraîcheur et la rondeur de ce vin vont se marier à la perfection avec cette viande légèrement relevée. Les nombreuses épices vont ravir vos papilles et mettent en valeur ce second vin. »

Jean-Paul

