



Vins et fine cuisine

*Les 8 recettes favorites du panel de
dégustation et leurs associations vins*



Vins et fine cuisine

*Les 8 recettes favorites du panel de dégustation
et leurs associations vins.*

Dans ce guide numérique, les experts en vin du panel de dégustation vous distillent leurs meilleurs conseils vins pour accompagner leurs recettes favorites. En véritables épicuriens, ils mettent à profit leur très longue expérience pour vous proposer des vins qui accompagneront ces mets. Découvrez sans plus attendre les meilleures associations et profitez pleinement de la richesse du vin.

À la Bourse du Vin, votre vin est sélectionné à l'aveugle par un panel de dégustation composé de 8 experts dans le domaine du vin. Ensemble, ils dégustent en moyenne 7000 vins par an, et ce, afin de découvrir et de sélectionner ceux qui en valent véritablement la peine.



Chardonnay Buttery Blackhawk

*Un Chardonnay supérieur qui évoque
le célèbre Chardonnay Bernardus.*



Conseil de Franz

Le Chardonnay Buttery Blackhawk, vif, frais et riche en minéraux, se marie parfaitement avec la peau croustillante et épicée du poulet grillé. Ce Chardonnay tendre et fruité accompagne un poulet pur et juteux aux notes grillées et fumées, lesquelles se retrouvent également dans le caractère smokey oak du vin.

Note de dégustation

Puissant et rond, il regorge de notes de fruits tropicaux, de beurre frais et de toast (fûts de chêne). Ce vin parfaitement équilibré possède une vive fraîcheur et une longue finale. 100 % Chardonnay.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 poulet entier

1 c. à s. de vergeoise brune

1 c. à s. de paprika

1 c. à s. de paprika fumé

1 c. à s. de thym séché

1 c. à s. de poivre noir moulu

1 c. à s. de sel marin

1 c. à s. d'ail en poudre

1 c. à s. d'oignon en poudre

1 c. à c. de poudre chili



Poulet épicé à la broche

PRÉPARATION

Préchauffez le four à **180 °C**. Préparez vos épices à poulet : dans un bol, mélangez tous les ingrédients, hormis le poulet. Frottez l'extérieur du poulet avec le mélange d'épices. Laissez le poulet griller à la broche (ou dans un plat à rôti) pendant trois quarts d'heure. Servir avec des pommes de terre Roseval rôties au four, quelques branches de romarin, de thym, un filet d'huile d'olive, courgettes, fenouil et échalotes (en deux).

La Bestia Governo

Un vin riche en fruits sucrés et en moka, encore meilleur que la plupart des Amarone.

Note de dégustation

Sa bouche crémeuse aux multiples couches regorge de cassis juteux, et de cerises, assortis de nuances de vanille et d'épices. Sa fraîcheur assure par ailleurs un équilibre parfait. Puissant et véritablement fruité, ce superbe Toscan a du corps et se montre généreux. 70 % Sangiovese, 30 % Merlot. 13,5 % d'alcool pur.

Conseil de Paul

La combinaison sauce au porto, truffe et agneau vous mènera rapidement vers des vins d'exception avec du corps et (généralement) une teneur (généreuse) en alcool comprise entre 13 et 14 %.

L'association divine, du coup ? Un vin italien façonné à l'appassimento (raisins séchés). Pour les occasions, j'accompagne volontiers ce mets d'un Bourgogne un peu plus vieux (Pommard ou Gevrey-Chambertin, par exemple).



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 céleri-rave

8 pommes de terre

Un filet d'huile de truffe

100 g de champignons des bois

2 filets d'agneau

250 g de pois gourmands

0,5 dl de porto

0,5 dl de bouillon (bouillon d'agneau de préférence)

1 oignon

100 g de beurre

Un filet de crème

Muscade

Sel et poivre



Tour de purée de céleri-rave, champignons des bois, purée de truffe, pois gourmands et filet d'agneau sauce au porto

PRÉPARATION

Épluchez le céleri-rave et coupez-le en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau salée. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée. Écrasez les pommes de terre en purée, ajoutez du beurre, un filet de crème et assaisonnez (sel et poivre). Mélangez la moitié de la purée au céleri-rave cuit et ajoutez la muscade. Mélangez un soupçon d'huile de truffe (attention, goûtez) avec le reste de la purée de pommes de terre. Hachez finement votre oignon et faites revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Ajoutez le porto et le bouillon d'agneau et faites mijoter jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Passez la sauce au tamis. Dans

une poêle, faites cuire les champignons des bois, avec du beurre, et assaisonnez (sel et poivre). Faites cuire les pois gourmands (à point) dans une eau légèrement salée. Faites griller la viande dans une poêle grill, avec du beurre (cuire au beurre, une sauteuse fera également l'affaire). Salez et poivrez la viande. Laissez reposer la viande quelques minutes, puis coupez les filets en tranches épaisses. Dans un emporte-pièce, superposez une couche de céleri-rave, une couche de champignons des bois, une couche de purée de pommes de terre à la truffe et une couche de pois gourmands, puis venez déposer les tranches d'agneau sur la petite tour. Retirez l'emporte-pièce et cernez la tour de sauce au porto.

Le Commandeur Fumé Sauvignon Blanc

Le vin blanc préféré de la maison depuis les années 90.

Note de dégustation

Juteux, élancé et rafraîchissant, ce vin regorge d'agrumes mûrs et de pommes Granny Smith, complétés de notes de citron vert en finale. Excellent, Le Commandeur Jubilee est gorgé de fruits frais assortis de nuances minérales de craie à la Pouilly-Fumé. 100 % Sauvignon.



Conseil de Chantal

Le Commandeur Sauvignon Blanc a des nuances minérales fumées et se marie parfaitement avec le saumon et les asperges. La fraîcheur vient contrebalancer le côté gras, pour une harmonie parfaite.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

12 asperges

4 œufs

100 g de beurre

1 gousse d'ail

1 bouquet de basilic

Sauce Worcestershire

Citron

Mâche

4 tranches de saumon fumé (chez le poissonnier)

Vinaigre



Asperges, saumon fumé et beurre au basilic

PRÉPARATION

Faites ramollir le beurre. Pour votre beurre au basilic : coupez finement le basilic à l'aide d'un blender, ajoutez une gousse d'ail, du sel, du poivre, un soupçon de sauce Worcestershire et le jus d'un demi-citron. Mixez le tout jusqu'à obtenir une belle homogénéité. Pelez les asperges et coupez 2 cm de la partie inférieure. Faites cuire les asperges pendant 3 minutes (à point). Pochez vos œufs dans de l'eau avec un soupçon de vinaigre. Dressez : déposez 3 asperges sur un petit lit de mâche, une tranche de saumon et une petite boule de beurre au basilic par-dessus. Venez disposer l'œuf : c'est prêt !

Camigliano Brunello di Montalcino

*Ce Brunello di Montalcino issu
d'une année record collectionne
les distinctions internationales.*

Note de dégustation

Puissante et concentrée, sa bouche pleine de nuances évoque d'onctueuses cerises rouges, les baies de Sangiovese, ainsi que les notes terreuses de la truffe, la vanille et le cèdre. Outre un haut taux d'extrait, il offre une vive fraîcheur et une longue finale piquante. 100 % Sangiovese Grosso (= Brunello).

Conseil de Jim

La pizza et le Brunello : une surprenante association. Le piquant de la 'nduja convient parfaitement à la fraîcheur et à l'acidité de ce vin. Le caractère épicé du plat fait écho à celui du Brunello.



SAUCE TOMATE

1 conserve de tomates San Marzano (**400 ml**)

1 poignée de basilic frais

Sel et poivre

GARNITURE

1 boule de mozzarella di bufala

1 oignon coupé en fines rondelles

1 petit pot de câpres

1 petit pot d'olives noires, de préférence des olives taggiasche

1 petit pot de 'nduja (saucisse piquante)

PÂTE À PIZZA

500 g de farine, de préférence de type « 00 » (idéale pour la pizza)

320 ml d'eau tiède

7 g de levure instantanée

1 c. à c. de sel



Pizza mozzarella et 'nduja (saucisse piquante)

PRÉPARATION PÂTE À PIZZA

Mélangez farine, levure et sel dans un saladier. Avec vos mains, faites un creux au centre du mélange et incorporez-y l'eau tiède. Mêlez doucement la farine à l'eau en ramenant la farine vers le centre du saladier. Vous obtenez une pâte souple (elle ne doit pas coller). Laissez reposer la pâte 10 minutes, puis pétrissez ensuite pendant dix minutes. Réservez ensuite la pâte dans un endroit chaud et sombre (une heure minimum).

SAUCE TOMATE

Faites chauffer les tomates pelées dans une petite poêle et ajoutez les feuilles de basilic, du sel et du poivre. Laissez chauffer jusqu'à ce que les tomates se défassent, pour

obtenir une sauce épaisse. Retirez-les du feu et écrasez-les en purée afin d'obtenir une masse lisse.

PIZZA

Préchauffez le four à **250 °C**. Divisez la boule de pâte en deux ou en trois et étendez-les sur un plan de travail préalablement fariné. À l'aide d'une cuillère, déposez de la sauce tomate sur votre pâte et étalez avec le dos de la cuillère. Ajoutez ensuite la mozzarella, les oignons, les câpres et les olives. Enfin, ajoutez de petites sphères de 'nduja. Faites cuire la pizza environ 12 minutes dans votre four préchauffé, puis dégustez !

Wairau Pacific Sauvignon Blanc

Fraîcheur extrême et goût légèrement exotique.

Note de dégustation

Juteux et résolument sec, ce vin possède une bouche légèrement exotique aux saveurs de citron vert, de pamplemousse rose et de fruit de la passion, ainsi qu'une finale longue et rafraîchissante. 100 % Sauvignon Blanc.

Conseil de Heleen

Les arômes et les notes rafraîchissantes du Sauvignon Blanc accompagneront à merveille l'acidité de la tomate.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 filets de cabillaud

Un demi-paquet de röstis

Citron

Conserve (**400 g**) de tomates en dés

Conserve (**140 g**) de purée de tomates

Épices italiennes

Câpres

Beurre à cuire

Sel et poivre



Cabillaud et röstis au four

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200 °C. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites revenir les röstis. Râpez quelques zestes de citron et dispersez-les sur les röstis. Ajoutez-y sel, poivre et épices italiennes. Dans une poêle, versez les tomates en dés et ajoutez la purée de tomates. Assaisonnez : sel, poivre et épices italiennes. Laissez mijoter afin de faire épaissir la sauce.

Répartissez la moitié de la sauce au fond d'un plat résistant à la chaleur (qui convient pour la cuisson

au four). Ajoutez quelques câpres par-dessus et déposez vos filets de cabillaud sur votre couche de sauce. Salez et poivrez votre poisson et recouvrez du reste de la sauce. Sur cette deuxième couche de sauce, venez déposer vos röstis.

Enfournez (four préchauffé) et laissez cuire pendant 25-30 minutes.

Si les röstis commencent à surcuire/brûler, déposez une feuille d'aluminium par-dessus.

Pico Cuadro Original Ribera del Duero

*Un Ribera remarquable
d'une excellente année.*

Note de dégustation

Ferme et puissant en bouche, il regorge de saveurs de cerises rouges et noires sucrées, de cacao, de cèdre et de nuances de balsamique. Outre une excellente fraîcheur, il affiche une séduisante texture onctueuse. Un Ribera monumental. Composé à 100 % de Tempranillo issu de vieilles vignes âgées de 65 ans, cultivées à 800 m d'altitude.

Conseil de Gerrit

La fraîcheur et la complexité du Pico Cuadro se marient avec les notes fumées et épicées de la viande. En outre, le plat et le vin sont singulièrement délicieux. Ça ne peut donc que matcher !



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 carré d'agneau de 700 g

Quelques feuilles d'origan frais

Quelques branches de romarin frais

Quelques feuilles de sauge fraîche

Quelques branches de thym frais

8 c. à s. d'huile d'olive

Les zestes d'un demi-citron

Le jus d'un demi-citron

1 gousse d'ail

Poivre noir fraîchement moulu

Gros sel marin



Carré d'agneau au barbecue

PRÉPARATION

Effeuillez les branches, puis hachez finement l'origan, le romarin, la sauge et le thym. Hachez l'ail finement et mélangez-le aux aromates. Placez le tout dans un plat à rôti et ajoutez les zestes et le jus du citron.

Nettoyez votre carré d'agneau et assaisonnez de sel et de poivre. Déposez le carré d'agneau dans le plat à rôti et massez-le avec ce mélange d'herbes. Filmez le plat et laissez mariner la viande pendant 2 heures au frigo. Préparez votre barbecue pour une cuisson indirecte (température comprise entre 70 et 80 degrés). Ce n'est pas possible ? Optez alors pour température maximale comprise entre 100 et 110 degrés. Avant cuisson, laissez

vos carrés d'agneau revenir à température ambiante. Placez le carré d'agneau sur la partie indirecte du grill et fermez le barbecue à l'aide du couvercle. À l'aide d'une sonde, gardez à l'œil la température à cœur. Faites cuire le carré d'agneau pendant environ une heure, jusqu'à atteindre une température à cœur de 48 degrés. Retirez la viande du barbecue et préparez ce dernier pour une cuisson directe à une température d'environ 200 degrés. Faites saisir la viande sur toutes ses faces au-dessus du charbon chaud et faites la cuire jusqu'à atteindre une température à cœur de 54 degrés. Laissez-la reposer 10 petites minutes avant de la découper.

Silex Sauvignon Blanc

*Sauvignon Blanc et son style sec
à la Pouilly-Fumé.*

Note de dégustation

Droit et juteux, ce vin développe des saveurs de pamplemousse jaune, de pomme et d'ananas, avant une finale légèrement saline. Un Sauvignon Blanc juteux dans le style terroir du Pouilly-Fumé. 100 % Sauvignon Blanc.

Conseil de Tineke

Le Silex Sauvignon Blanc et ce mets sont faits pour être associés ! Ce délicieux poisson et ce Sauvignon Blanc acide et frais se complètent pour venir mettre en avant leurs saveurs encore davantage.

La légèreté du poisson ne domine pas l'élégant bouquet du Silex et l'acidité du vin vient rafraîchir votre palette de goûts : à chaque bouchée comme si c'était la première. Une fois le repas terminé, une deuxième bouteille viendra prolonger le plaisir de la soirée, histoire de siroter en bonne compagnie.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 dorades d'environ **500-600 grammes**, nettoyées

7 c. à s. d'huile d'olive extra vierge

2 c. à s. de jus de citron fraîchement pressé

2 à 3 c. à c. d'origan séché

2 petites gousses d'ail

Poivre noir

Sel

Papier cuisson

Papier aluminium



Dorade à la grecque au four

PRÉPARATION

Préchauffez le four à **230 °C**. Déposez un long morceau de papier aluminium sur votre plan de travail. Sur ce papier aluminium, déposez un long morceau de papier cuisson. Déposez la dorade sur ce dernier. Faites une entaille de chaque côté du ventre (sur la longueur), à l'aide d'un couteau aiguisé. Salez. Ajoutez également du sel dans la dorade et aux deux incisions.

Mélangez l'huile d'olive et le jus de citron dans un petit bol et versez la moitié de ce mélange sur le poisson. Coupez une petite gousse d'ail en petites tranches très fines et dispersez ces dernières sur le

poisson. Assaisonnez avec la moitié de la quantité d'origan et un peu de poivre moulu. Emballez la dorade dans le papier cuisson et fermez bien aux extrémités. Enveloppez le poisson à l'aide de l'aluminium et assurez-vous qu'il n'y ait pas de trous qui pourraient laisser passer la vapeur. Répétez pour la dorade suivante. Placez les dorades dans un plat allant au four et ajoutez environ 2 doigts d'eau. Laissez cuire entre 50 minutes et 1 heure. Après une demi-heure, assurez-vous qu'il reste de l'eau dans le plat. Si ce n'est pas le cas, ajoutez de l'eau, afin que le poisson n'adhère pas au fond du plat. Accompagnez éventuellement vos juteuses et tendres dorades d'une salade grecque.

Emilio Hidalgo PX Sherry

Séduisant et succulent à vous couper le souffle.

Note de dégustation

Majestueux, mais également riche et doux en bouche. Extrêmement complexe, sa bouche est rehaussée de jolis acides qui développent généreusement toutes les nuances de tabac, de caramel, de raisins secs et de miel liquide. Succulent et d'une incroyable longueur. 100 % Pedro Ximenez.



Conseil de Ronny

Bien qu'il soit une caresse à lui seul, il s'agit d'un superbe nectar qui accompagnera vos desserts. Ses notes de caramel et de chocolat accompagneront à merveille vos brownies.



INGRÉDIENTS

375 g de beurre

400 g de chocolat (70 %)

4 c. à s. de cacao

225 g de farine

500 g de vergeoise

3 sachets de sucre vanillé

6 œufs

1 c. à c. de sel



Brownies divins

PRÉPARATION

Préchauffez le four à **175 °C**. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Dans un autre bol, battez les œufs. Ajoutez ensuite la farine, le cacao et le sel aux œufs et mélangez jusqu'à obtenir un ensemble homogène. Remuez bien le beurre fondu et le chocolat. Incorporez le mélange chocolat au mélange farine, et remuez. Déposez une feuille de papier cuisson sur une plaque de four ou dans un grand plat pour four et étalez la pâte. Faites cuire le brownie pendant 25 minutes environ. Conservez le brownie une nuit au frigo. Le lendemain, découpez-le en morceaux.

Accompagnez d'une boule de glace vanille et d'un verre de PX Sherry.

Vin et conseils mets

Température de service des vins

Vins mousseux	7 °c – 10 °c
Vins blancs fruités et frais	9 °c – 11 °c
Vins blancs amples	11 °c – 14 °c
Rosés	9 °c – 11 °c
Vins rouges légers et fruités	14 °c – 16 °c
Vins rouges puissants	16 °c – 18 °c
Vins liquoreux (vins de dessert)	8 °c – 10 °c

Amer

Pour escorter un plat amer, optez pour un vin riche en tanins ou en acides frais. Un vin plus doux et plus rond risque de donner une impression douceuse. Parmi les ingrédients amers, citons les chicons ou encore la roquette. Choisissez un vin rouge avec des acides, comme un Sangiovese (Chianti) ou un vin blanc comme un Sauvignon Blanc.



Gras

Pour atténuer le caractère gras d'un plat, accompagnez-le d'un vin avec de solides acides ou tanins. Pour un plat avec beaucoup de fromage, un mousseux assurera la meilleure des associations.

Acide

L'acidité et le vin font bon ménage, encore faut-il qu'ils soient sur la même longueur d'onde. Une alimentation riche en acides demande un vin dont la teneur en acides est élevée. Des vins aux arômes de citron par exemple conviennent pour des plats acidulés, relevés avec du citron. C'est notamment le cas du Riesling, du Sauvignon Blanc et du Verdejo. Mais il existe aussi des vins rouges avec de beaux acides par exemple le Sangiovese en Italie. Parfait avec des plats qui contiennent des tomates.



Sucré

Le sucre peut complètement dénaturer un vin et même rendre son goût plus amer ou plus acide. Veillez à ce que le vin soit toujours plus doux que le plat qu'il accompagne. Avec un dessert aux fruits, choisissez par exemple un Moscato d'Asti ou un Sauternes. Les desserts au chocolat sont sublimes par un porto ou un sherry Pedro Ximenez.



Salé

Les plats salés se complaisent en compagnie de vins acides. Le sel tempère en effet l'acidité et vice versa. Pour accompagner des plats salés, choisissez donc des vins acidulés. Des préparations avec de la feta salée, par exemple, se marient parfaitement avec du Sauvignon Blanc. .

Conseil : La sauce est trop salée ? Ajoutez-y un peu de jus de citron pour équilibrer son goût.



Règle de base

Faites coïncider l'intensité du plat avec l'intensité du vin.



[Découvrez davantage d'accords vins/mets.](#)