

Cuisine Gourmande

www.cuisinegourmande.fr

N° 112 OCTOBRE-NOVEMBRE 2009 3,20€

Cuisine d'automne

MAINE SINGLA

La Pinède

Récolte 2006

Bouteilles ciblées à déboucher et savourer avec champignons, fruits de la fin d'été et premiers gibiers. Chaque flacon fait recette.

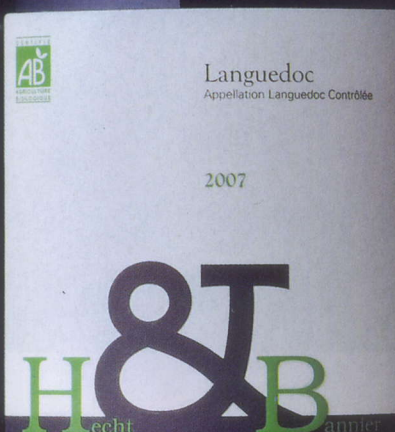
Par I. Bachelard

AVEC UN CANARD AUX AIRELLES
Languedoc 2007

Cubis jeune à l'œil, fruit rouge au nez, rondeur en bouche, un vin aux parfums de cerise mûre, prêt à boire dès maintenant. Assez souple, il se marie avec la viande maigre de canard sauvage et le fruit des airelles. L'occasion de découvrir la récente appellation languedoc, version bio.

Hecht & Bannier, 6,90 €, dans les magasins Monoprix.

PRIMA CUISINE GOURMANDE



DOMAINE ROLET
coteaux du Jura
appellation d'origine contrôlée

2002

13% alc./vol. 750ml

ROLET P&F VIGNERONS
MONTSESSERIN 39600 ARBOIS
France

Ce vin est issu exclusivement du cépage Savagnin implanté sur les marnes grises de notre vignoble du Jura ; il a puisé dans cet origine géologique sa force de caractère qui lui a permis après un élevage de quatre années et demie sans ouillage ni soutirage d'acquiescer ses arômes si caractéristiques. Produit de France.

Contient des sulfites

AVEC DES CÈPES EN FRICASSÉE
Coteaux-du-languedoc 2001

Nez subtil et complexe de fruits d'automne et de sous-bois, relevé de notes de garrique épicées, ce vin couleur cerise teintée de brun séduit par ses nuances comme sa rondeur. Les tanins de la jeunesse sont assouplis et on le boit aujourd'hui avec plaisir.

Domaine Le Conte des Floris, 9 € hors transport, au domaine.

