



439


my winebox

Domaine de l'Europe



Domaine	Domaine de l'Europe
Pays et région d'origine	France - Bourgogne
Dénomination	AOP Mercurey



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Châteaux
Millésime	2016
Cépages	100% Pinot Noir
Élevage	14 mois en futs de chêne (30% de futs neufs)
Prix	23,60 € 22,60 € pour les recommandés



Histoire du Domaine

Nous suivons ce tout petit domaine bourguignon depuis de nombreuses années car non seulement les vins sont d'une grande qualité mais c'est surtout un domaine créé il y a plus de 25 ans par un couple belge que nous connaissons bien, Guy Cinquin et Chantal Côte. Passionné, ancien champion de France de montgolfière et ancien président de l'appellation Mercurey (ce qui n'est pas rien !), Guy est un véritable artisan et orfèvre de sa production. Tout est fait manuellement, dans le respect des traditions bourguignonnes et des nouvelles pratiques. Millésime après millésime, Guy arrive toujours à nous proposer des vins d'une qualité et d'une régularité sans faille. C'est un vrai bonheur de pouvoir enfin partager ce type de cuvée avec vous !

Caractéristiques du vin

Ce Mercurey pinotte (c'est une expression pour signifier que les arômes typiques du cépage Pinot sont bien là), il n'y a aucun doute ! Un nez de girolette et de fruits rouges tels que la framboise et la fraise. La bouche très équilibrée offre de très belles sensations : de la rondeur, du fruit, des tanins veloutés et fondus, et surtout un boisé déjà bien intégré. Assurément un grand vin !

Consommation et garde

Vin agréable à boire maintenant après 30 minutes en carafe et qui se conservera jusqu'en 2024-26.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin: C'est assurément un vin de gastronomie. Accompagnez sa dégustation avec un civet de lapin aux giroilles ou alors, une belle entrecôte sauce au poivre. Sa fraîcheur vous rafraichira entre deux bouchées ! Ce vin ira aussi très bien avec un fromage de bourgogne, type Langres.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale:

2 recettes pour l'été à base couteaux ?

C'est l'anniversaire de Victoria aujourd'hui et son plat de poisson préféré est un plat à base de coquillages : les couteaux. Voici donc deux recettes simples que je lui fais régulièrement et que je vous conseille pour l'été qui arrive !

1/ Pour 4 personnes, et pour une entrée : compter 6-8 couteaux par personne, 3 tranches de chorizo épaisses de 0.5cm, une demi botte de persil plat, 10cl d'huile d'olive. Le déroulement est très simple. La veille au mieux, 3h avant la cuisson au pire, préparer la marinade. Couper en fine julienne le chorizo et hacher le persil. Incorporer les dans l'huile d'olive avec un petit coup de moulin à poivre. Laisser reposer au frais. Préalablement à la cuisson, veiller à bien dégorger les couteaux afin de retirer le sable qui peut encore s'y trouver. Pour la cuisson, dans une sauteuse ou sur une plancha, faire revenir à feu vif 3-4 minutes les couteaux en incorporant immédiatement la marinade. Servez ensuite dans une assiette creuse en oubliant pas le jus de cuisson (c'est le meilleur). N'hésitez pas à accompagner d'un morceau de baguette !

2/ Pour 4 personnes, et pour une entrée : 6-8 couteaux, 10cl de vin blanc sec, 100gr de beurre maître d'hôtel maison que vous préparez comme ceci. Incorporer dans 100gr de beurre ultra frais, le jus d'un demi citron, 2 gousses d'ail finement coupées, quelques brins de persil plat, quelques feuilles de basilic et quelques feuilles d'estragon. Ne soyez pas timide avec les herbes et ne pas oublier 2-3 coups de moulin à poivre ! C'est ce qui va donner le gout. Après avoir égorgé les couteaux, dans une sauteuse, une fois très chaude, faire cuire les couteaux avec le vin 3-4 minutes. Réserver au chaud. Verser le jus de cuisson dans une casserole et monter avec le beurre maître d'hôtel. Attention ne pas chauffer trop longtemps car le beurre se décomposerait. Servir ensuite dans une assiette creuse avec un morceau de baguette en accompagnement. Bon appétit !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be