Domaine Picaros - Pluriel

Domaine	Domaine Picaros
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	IGP Pays d'Oc

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Pluriel
Millésime	2018
Cépages	40% Syrah, 30% Grenache et 30% Carignan
Elevage	Cuve Inox
Prix	11,30 € **11,00 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Nous connaissons très bien Caroline Vioche depuis de nombreuses années (et avons déjà passé des soirées incroyables). C'est au Chili, où elle suit son mari Pierre-Yves, qui est amené à diriger un domaine de 200Ha, que Caroline découvre le monde du vin en travaillant dans la société. Forte de cette expérience, et avec l'appui de son mari œnologue, elle crée, à son retour, son propre domaine en 2007. Le domaine Picaros (PIerre et CAROline). Elle produisait jusqu'à ces dernières années, une seule cuvée: Amano (toujours 3* au guide Hachette), assemblage de Syrah et de Grenache. Un vin de grande garde à avoir dans votre cave. Depuis 2014, elle produit également la cuvée Plurielle que nous proposons dans ce colis ainsi que la cuvée Eclosion en rouge et Princesse en blanc.

Caractéristiques du vin

Jolie robe rouge cerise avec des reflets burlats. Le nez présente des notes de cerise, de violette, de framboise et de poivre blanc. Des tanins bien patinés grâce à un tout grand millésime 2016 et déjà 4 années de garde. Une bien belle bouteille avec une belle puissance aromatique et encore une belle fraicheur. La bouche est souple, soyeuse, très en finesse. 5500 bouteilles seulement.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se conservera jusqu'en 2024. A carafer 30 minutes absolument !

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:
Vin à accompagner d'un beau carré d'agneau ou d'un belle entrecôte de Simmental.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Assiette de girolles accompagnées de son œuf poché

A l'heure d'écrire ces fiches, je regarde dehors et je mis dis que l'été se termine et que l'automne pointe déjà le bout de son nez. Avec lui, heureusement, nous aurons la joie de retrouver un produit bien de saison et que nous adorons: les champignons. Incapable de réaliser la photosynthèse, ces cryptogames cellulaires ne sont ni considérés comme des légumes, ni comme des fruits. Ils ont leur propre règne phylogénétique : le règne fongique (Fungi), riche de quelque 1,5 million d'espèces différentes. Voici une recette simple que je fais plusieurs fois par an pour le plaisir de mon épouse et de mes amis de passage. Ingrédients (pour deux personnes) : 600gr de girolles (en saison vous en trouverez très facilement, le prix ne devrait pas excéder les 20eur/kg, une botte de persil vert, 150gr de poitrine de porc coupée en petit dés, 2 gousses d'ail rose, 3-4 échalotes, 2 œufs extra frais, du bon beurre, 30ml de vinaigre blanc. Déroulement : émincer les échalotes, et les faire revenir dans une poêle avec du bon beurre et les 4 demi gousses d'ail que vous aurez préalablement dégermées. Une fois les oignons jaunis et le lard cuit, réserver dans un plat. Dans la même poêle, et avec du beurre, faire cuire les girolles. Vous les aurez préalablement nettoyées à sec des impuretés au pinceau (et bien sûr sans eau donc). Saler légèrement et poivrer à souhait. Concomitamment, porter une casserole d'eau chaude à ébullition et verser le vinaigre blanc. Une fois les girolles cuites, incorporer les lardons et le persil haché et terminer la cuisson le temps de cuire les œufs. Rectifier l'assaisonnement Pocher ensuite les œufs. Pour ce faire, un à un, déposer l'œuf dans un petit ramequin, créer ensuite un tourbillon dans la casserole et verser l'œuf (attention l'eau doit être très chaude mais ne doit frémir que très légèrement, autrement l'œuf se décompose. Pendant la 1 minute et demi de cuisson, dresser les girolles dans une assiette creuse et déposer l'œuf poché délicatement avec un écumoire. Il ne reste plus qu'à répéter l'action une fois et vous pouvez passer à table ! Bon Appétit ! Avec ce plat, j'adore aller sur un chenin de Loire, type Anjou, Savenière ou Jasnière.

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