Les Accords de Bruno

BRUNO STIRNEMANN

4, Place de la Fontaine Vedel
34120 PEZENAS

contact@accords-de-bruno.fr
Tél. : +33 (0)6 60 17 41 55

Accords Mets & Vins
pour les cuvées du

Château de MONTPEZAT
Pézenas, Languedoc

Janvier 2019

Montpezat - Les Enclos (blanc)
2016

Dégustation : A la vue, le vin est brillant, éclatant de jeunesse avec ses reflets argentés. Au premier nez, les parfums sont intenses, fruités, floraux ; il révèle des notes d'abricot, d'amande, de miel… En bouche, il est délicat, facile à boire, frais et léger. La finale est fruitée.

Accord N°1 : Filets de sardines fraîches à la marocaine.

Accord N°2 : Seiche à la plancha et aubergine grillée.

Accord N°3 : Moules à la vapeur de gingembre.

Recette :

Filets de sardines fraîches à la marocaine.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Sardines fraîches (1,5 kg)
3 gousses d'ail râpé finement
1 bouquet coriandre ciselé
1 bouquet de persil
1 cuillère à café bien remplie de piment doux
1 cuillère à café de cumin en poudre
Piment fort (facultatif)
Huile pour la friture
Huile d'olive
Jus d'un citron
Un peu de safran (colorant)
Farine
Sel fin
Poivre du moulin

Description de la recette

Laver, vider et enlever les arêtes centrales des sardines, coupez tout ce qui dépasse (tête, nageoires, queue...). Dans un saladier, mettre le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le safran, le piment doux et fort, le cumin, l'ail et le bouquet de coriandre et de persil. Bien mélanger le tout et y mettre les filets de sardine en faisant attention à ce que les sardines soient bien enduites des deux côtés, laisser macérer une heure ou plus pour que la chair absorbe bien la chermoula (la sauce).
Poser une sardine à plat sur la peau, et poser une autre sardine par-dessus (côté chair), assembler toutes les sardines 2 par 2. Passez dans un peu de farine, des deux côtés, ensuite faire frire dans de l'huile bien chaude. Laisser dorer. Mettre sur du papier absorbant, saler et déguster.

Montpezat - Les Enclos (rouge)
2016

Dégustation : Avec une robe d'un rubis foncé à reflets grenat, ce vin offre un nez puissant de cassis et de mûre. La bouche est franche, directe, corpulente et d'une intense jeunesse. Il associe une fraîcheur agréable à une structure gourmande. La finale est chaleureuse et équilibrée Un peu de vieillissement lui permettra d'exprimer toutes ses possibilités.

Accord N°1 : Lard fermier aux lentilles

Accord N°2 : Carpaccio de bœuf, bresaola, câpres de Pantelleria, copeaux de parmesan de 30 mois d'affinage.

Accord N°3 : Côte de porc noir de Bigorre, oignons doux des Cévennes et griottes au vinaigre.

Recette :

Côte de porc noir de Bigorre, oignons doux des Cévennes et griottes au vinaigre.

Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 2 côtes de porc noir de Bigorre (2,4 kg)
- 5 oignons doux des Cévennes
- 300 g de griottes (fraîches ou surgelées)
- Vinaigre de vin rouge de qualité (2 cuillères à soupe)
- Sucre en poudre (1 cuillère à soupe)
- Huile d'olive
- Beurre (50 g)
- Vin blanc sec (½ verre)
- Sel fin
- Poivre du moulin

Description de la recette

Eplucher et émincer les oignons.
Dans une cocotte bien chaude avec un filet d'huile d'olive, saisir les côtes de porc à feu vif pendant 3 minutes de chaque côté. Une fois bien colorées, les réserver et les assaisonner de sel et de poivre blanc.
Dans la même cocotte, mettre le beurre à fondre puis ajouter les oignons émincés. Les colorer à feu moyen en les mélangeant souvent jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés (compter au moins 10 min de cuisson). Réserver les oignons.
Remettre les côtes de porc dans la cocotte et finir leur cuisson à feu moyen et à couvert avec le vin blanc.
Dans une casserole, faire chauffer les griottes avec le vinaigre et le sucre. A feu très doux, cuire 20 minutes.
Servir la viande découpée en larges lamelles accompagnée d'une cuillère d'oignons confits et de quelques griottes tièdes.

Montpezat - Palombières
2015

Dégustation : La robe est limpide, rouge rubis aux reflets pourpres. Le nez s'ouvre rapidement et est très expressif. Intense et fruité (fruits rouges : framboise, fraise et groseille), accentué par des notes de cacao, réglisse et mirabelle. Le corps est rond, chaleureux, plein et équilibré. Même si la structure est tannique, le vin est généreux et trouve facilement sa place à table.

Accord N°1 : Foie de veau aux oignons confits, trait de véritable balsamique.

Accord N°2 : Bœuf parmentier, salade de pousses d'épinard et poêlée de mousserons.

Accord N°3 : Soupe de fraises au vin rouge.

Recette :

Soupe de fraises au vin rouge

Ingrédients (pour 6 personnes) :

600 g de fraises
Sucre en poudre : 150 g
Vin rouge : 50 cl
Bâton de cannelle : 1
Graines de cardamone : 10
Cardamone moulue : 1 pincée
Cannelle : 1 pincée
Clous de girofle : 10
Vanille : 1 gousse
Sésame noir : 1 pincée

Description de la recette

Laver les fraises, équeuter-les et couper-les en morceaux dans un saladier. Ajouter 75 g de sucre, remuer délicatement et réserver.
Dans une casserole, mettre le vin, le reste du sucre, la cannelle en bâton et moulue, la cardamone en grains et moulue, les clous de girofle et la vanille coupée en deux (grains et bâton). Faire chauffer à feu moyen.
Dès que l'ébullition apparaît, flamber.
Lorsque les flammes disparaissent, laissez cuire encore 2 à 3 minutes. Versez chaud sur les fraises (pour les confire légèrement). Laissez refroidir avant de servir dans des coupelles, saupoudrer d'un peu de sésame noir.

Montpezat – Chichery (blanc)
2015

Dégustation : Ce vin se présente brillant, jaune paille aux reflets d'or. Le nez est expressif, fruité ; Il rappelle des parfums de laurier, thym, pêche de vigne. En bouche, ce vin délivre de la rondeur, de la puissance et de l'intensité. La finale est légèrement astringente. Ce vin blanc puissant peut se confronter à presque tous les plats !

Accord N°1 : Tentacules de poulpe de roche et riz à l'espagnole.

Accord N°2 : Poularde rôtie aux mirabelles et girolles.

Accord N°3 : Cannellonis d'écrevisses, sauce aux agrumes.

Recette :

Tentacules de poulpe de roche et riz à l'espagnole

Ingrédients (pour 6 personnes) :
3 Poulpes de roche (s'il a été congelé, il sera bien plus tendre)
Bouquet garni
½ verre de vinaigre
3 oignons
Jeune cresson
Riz de Calasparra (région de Murcie) (400 g)
Huile d'olive
Bouillon de volaille
Piment d'Espelette
Safran
Sel et poivre du moulin

Description de la recette

Nettoyer le poulpe en enlevant le bec, les yeux et les poches.
Cuire le poulpe 15 min dans une cocotte avec le bouquet garni et le ½ verre de vinaigre. Le laisser refroidir dans la cocotte sans l'ouvrir. Couper le poulpe en morceaux.
Peler et émincer l'oignon. Faire chauffer le bouillon et y délayer le safran.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, y faire revenir l'oignon pendant 5 minutes. Ajouter le riz, mélanger jusqu'à ce que les grains deviennent translucides, saler. Mouiller avec le bouillon, d'un seul coup. Quand il commence à frémir, réduire l'intensité du feu, couvrir et laisser cuire 10 min, poursuivre la cuisson 5 à 10 min (selon le riz), jusqu'à évaporation complète du bouillon. Mettre le poulpe dans le riz pour le réchauffer. Ajuster l'assaisonnement et incorporer le piment d'Espelette.
Pour servir, mélanger délicatement pour qu'il n'y ait pas de croûte. Ajouter dans l'assiette quelques jeunes brins de cresson.

Montpezat - Chichery (rouge)
2014

Dégustation : La robe est consistante, rouge pourpre avec des nuances violines. Le bouquet est expressif et fruité, épicé (cannelle), rappelant les parfums de cerise, réglisse, cassis et mûre sauvage, une pointe de pruneau. Le corps est dense, tannique, plein mais subtil car ce ne sont plus des tannins de jeunesse. Le vin est enveloppant, il finit sur des expressions de mine de crayon, de sauge et de prune. Il lui faut des plats de goût !

Accord N°1 : Grives rôties lardées, noix et raisins frais.

Accord N°2 : Tataki de bonite, poutargue et riz sauvage.

Accord N°3 : Côte de bœuf de race Aubrac grillée aux sarments de carignan.

Recette :

Tataki de bonite, poutargue et riz sauvage.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Filet de bonite (600 g)
Poutargue
Huile de tournesol
Riz sauvage (250 g)
Bouillon de poulet
Huile d'olive
Facultatif : prune salée vinaigrée (umeboshi) et feuille de shizo

Description de la recette

Le principe du tataki : le poisson est juste saisi quelques secondes afin de mieux exprimer son goût.
Dans une poêle antiadhésive bien chaude, verser un filet d'huile de tournesol et colorer les filets de bonite pendant 10 secondes de chaque côté (le cœur du poisson doit rester cru). Plonger le poisson dans un saladier d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Égoutter le poisson et l'essuyer avec du papier absorbant.
Tailler de fines lamelles de poutargue. Débiter les filets de bonite en petits tronçons.
Dans une casserole porter à ébullition le bouillon de poulet, verser le riz et laisser mijoter à couvert durant 28 minutes. Egoutter le riz.
Dresser dans l'assiette les tronçons de bonite, un dôme de riz dans lequel sont piquées les lamelles de poutargues. Arroser l'assiette d'un filet d'huile d'olive. Disposer l'umeboshi et la feuille de shizo.