

## 1 entrée :

Blini + Saumon fumé+ chocolat Van Houten

### **Champagne Lancelot Cuvée Pétale de Rose**

La magnificence du rose pour une cuvée qui se savoure avant tout avec les yeux. Mariage réussi entre champagne et fruits rouges, elle mettra, l'un après l'autre, tous vos sens en éveil. Son élaboration est typiquement champenoise, mélange subtil de vin rouge champenois (8 à 10% de pinot noir pur Bouzy) et de notre cuvée Tradition. Elle a subi une vinification traditionnelle identique aux autres cuvées de la propriété.

La robe rose tendre, légèrement saumonée, assume pleinement son côté féminin et se savoure déjà à l'œil.

Le nez, symphonie de fruits rouges légers, représente parfaitement le « style Lancelot Pienne », avec ses notes acidulées et minérales.

La bouche, très fraîche, aux saveurs de fruits rouges (fraise, fraise des bois), avec un rien de menthe, est toute en suavité.

Accords :

Une salade de fruits frais, bien sûr. Mais ce vin tendre et féminin par excellence s'apprécie surtout à deux et les yeux dans les yeux.

au **rouge & blanc** 28 €  
Rue Saint-Sauveur, 14000 Caen

[www.champagne-lancelot-pienne.fr](http://www.champagne-lancelot-pienne.fr)

5 AOP Corbières  
70 % Carignan, 30 % Grenache noir. Sols : sable et argilo-calcaire.  
Âge des vignes : 10-30 ans. Rendement : 40 hl/ha.  
Macération en grains entiers, la cuvaison est courte (huit jours) afin de privilégier l'extraction du fruit.

## 2 plat :

Aiguillettes de Poulet Sauce Curry-Chocolat  
Chocolat à cuire (pâtisserie)

### **Chateau Ollieux Romanis Cuvée Aristide 2014**

Corbière : Cépage Dominant Carignan, grenache, syrah  
<http://www.chateaulollieux.com/>

**Terroir :**

Le domaine s'étend au pied des Albères au milieu des forêts de chêne liège. Les très vieilles vignes sélectionnées pour cette cuvée sont situées sur des terrasses alluvionnaires et des colluvions schisteuses sur des coteaux en pentes douces ou alternent journées très chaudes et nuits fraîches.

**Cépages :**

**Grenache Blanc, Grenache Gris.**

**Vinification :**

La récolte manuelle réalisée à l'époque a été vinifié comme un blanc classique. Les grains sont pressés directement. Les jus ainsi obtenus fermentent jusqu'à l'ajout d'alcool de mutage qui stoppe la fermentation et permet de conserver les sucres naturels du raisin. Le vin est alors mis à élever pendant de nombreuses années.

**Élevage :**

Les deux premières années, le vin est conservé dans le chai de vinification. Il est ensuite descendu dans le chai de stockage où la température est constante et adaptée au vieillissement. Il ne bougera plus de là pendant de longues années jusqu'à sa mise en bouteille.

**Dégustation :**

Une belle couleur ambrée profonde, brillante aux reflets ambrés et rouges. Le nez est exceptionnellement riche et intense avec des notes de fruits secs, de miel, de noix, de café. L'attaque est onctueuse, fraîche avec des notes de mirabelles, de coing puis de feuilles de tabac blond et d'amande. La bouche est aussi aromatique que goûteuse, avec un bel équilibre. La finale est longue et fait un parfait écho avec le nez pour finir sur une délicieuse touche de noix.

## 3 dégustation chocolats :

### **Rivesaltes Ambrés 1979**

### **Cave des Vignerons Catalans**

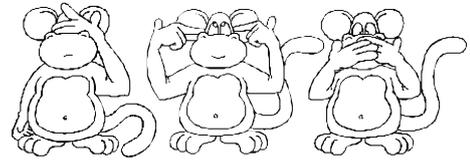
Assiette avec  
chocolats Bio équitables :

Pérou	70%
Nicaragua	75%
Madagascar	85%
Pérou	100%

### **Naturéo Mondeville**

<http://www.vigneronscatalans.com/fr/>





## 4 Fromage :

Wasa sésame + comté + chocolat Blanc Bio équitable

### Domaine Léon Boesch Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé

Un Gewurztraminer en provenance du Grand Cru Zinnkoepflé pour la famille Boesch. Ce terroir, le plus prestigieux du domaine et dont le nom veut dire « tête au soleil » est marqué par un fort ensoleillement et beaucoup de chaleur, conséquence de son exposition plein sud.

Les vignes qui nous intéressent, hormis une parcelle de 1993, ont été plantées dans l'Entre-deux-guerres, apportant maturité et structure à cette cuvée née sur un sol calcaire. Les vendanges sont manuelles et triées avant une vinification et un élevage en foudres de chêne.

Ce Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé sublime son terroir et son cépage. Il est tendre, onctueux, dense et puissant, avec un nez capiteux qui exprime des parfums de fleurs, d'épices, de fruits jaunes et d'agrumes. Sa finale est éblouissante. Une bouteille de grande garde que l'on pourra boire rapidement.

rouge & blanc 22.50€



## 5 dessert :

Feuilles d'automne

### Boulangerie Mauger

104 Rue Emile Zola, 14120 Mondeville

Vieux Banyuls  
Couvent des Dominicains  
à Collioure

<http://cellierdominicain.com/>



#### Cépages :

Grenache noir 40 %, Grenache gris 20 %, Grenache blanc 10 %, Carignan 10 %

#### Terroir :

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec

#### Vinification :

Egrappage, foulage  
Fermentation en cuve béton  
Mutage sur grain puis 20 jours de macération avec remontages réguliers

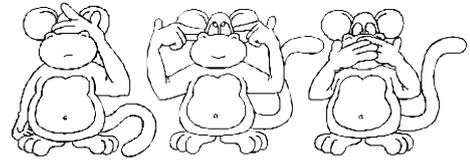
Rendement : 25 hl/ha

Degré : 16.5 %  
Sucres résiduels : 100 g/l

#### Elevage :

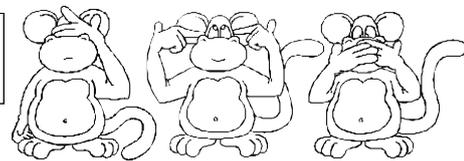
6 ans en foudre de chêne de Hongrie

**DÉGUSTATION DU 14 OCTOBRE 2016  
VINS & CHOCOLATS**



Vin .Blanc Appellation :.....  
.Rosé Type :.....  
.Rouge

1° examen visuel	surface du liquide		<i>brillante - terne - propre - irisée - traces huileuses.</i>
	Couleurs	vin blanc	<i>clair avec reflets verts ou jaunes - jaune pâle - doré - jaune paillé - jaune serin - jaune ambré.</i>
		vin rosé	<i>pâle - blanc taché avec reflets roses ou violets - gris - rosé clair - rosé foncé - oeil de perdrix - pelure d'oignon.</i>
		vin rouge	<i>rouge clair avec reflets vermillons ou violacés - rouge cerise - rubis - grenat - foncé - fauve.</i>
		teinte	<i>franche - oxydée - cassée.</i>
	Aspect		<i>crystalin - brillant - limpide - voilé - louche - terne - plombé - trouble avec dépôt ou sans dépôt.</i>
Perles		<i>rapides ou lentes à se former - inexistantes - lourdes - légères.</i>	
2° examen olfactif	Première impression		<i>agréable - ordinaire - désagréable.</i>
	Arôme	Intensité	<i>puissant - suffisant - faible - inexistant.</i>
		Qualité	<i>très fin - racé - distingué - fin - ordinaire - peu plaisant - grossier - désagréable.</i>
		Caractère	<i>primaire - secondaire - évolué - mûrisé - rancio - fruité - floral - végétal - animal.</i>
		Durée	<i>longue - moyenne - courte.</i>
odeurs anormales		<i>CO2 - SO2 - SH2 - mercaplans - évent - bois - malolactique - acescence - phéniqué - bouchon défaut - passager - durable - léger - grave.</i>	
3° examen gustatif	Première impression		<i>très agréable - plaisante - ordinaire - mauvaise.</i>
	Douceur	Sucre *	<i>liquoreux - sucré - doux - sec - brut.</i>
		Glycérine et alcool	<i>moelleux - onctueux - velouté - coulant - rude desséché.</i>
		Acidité	Excessive
	Equilibrée		<i>frais - vif - gouleyant - souple.</i>
	Insuffisante		<i>plat - mou.</i>
	Corps	Puissance alcool	<i>généreux - capiteux - chaud - puissant - lourd - suffisant - léger.</i>
		Chair (extraits)	<i>étouffé - gras - rond - plein - mince - maigre.</i>
		Tanin	<i>riche - et bon - équilibré et bon - insuffisant - astringent - amer.</i>
	Arôme de bouche	Intensité	<i>puissant - moyen - faible - court - long.</i>
		Qualité	<i>très fin - élégant - plaisant - commun - usé.</i>
		Nature	<i>floral - fruité - herbacé - complexe - jeune - foxé.</i>
	Saveurs acquises ou accidentelles	Terroirs	<i>accusé - sensible agréable - déplaisant.</i>
		Maladies	<i>graisse - tourne - aigre - aigre doux - casse - goût de soufre - rancio - piqûre acétique - piqûre lactique.</i>
		Accidents	<i>goût de croupi - de moisi - de lie - de bois - de bouchon - phéniqué - métal - SH2 - herbacé - âcre.</i>
Impression finale	Equilibre	<i>harmonieux - ample - correct - trompeur - anguleux - fatigué.</i>	
	Arrière-goût	<i>droit - franc - déplaisant - stable - instable.</i>	
	Persistance du goût	<i>très longue - longue - moyenne - courte.</i>	
4° Conclusions	Conformité à l'appellation ou au type :		
	Note obtenue sur 20 :		
	Température du vin au moment de la dégustation :		
	Interprétation de la dégustation (caractères du vin - son avenir - conseils éventuels) :		



PRÉPARATION DE CHRISTEL ET JEAN MARC  
NOS CHEFS CUISINIERS  
ET LEURS RECETTES EXTRAS !!!

MERCI CHRISTEL ET JEAN MARC !!



Recette proposée par  
Lindt

## Aiguillettes de poulet sauce curry-chocolat

★★★★☆ ( 224 votes )

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Difficulté : Très facile

Origine : Europe, France

Spécialité : Cuisine traditionnelle

### Ingrédients pour 6 personnes

- 6 escalopes de poulet
- 200 g de chocolat pâtissier noir
- 2 cuillères à soupe de curry en poudre
- 300 ml crème liquide
- 1 filet huile
- 1 sel, poivre

### Recette

Préparez la sauce :

Faites bouillir la crème. Versez sur le chocolat cassé en morceaux. Attendez 1 minute, puis mélangez au fouet.

Ajoutez ensuite le curry et mélangez.

Taillez les escalopes de poulet en lamelles de 1cm de large.

Faites-les dorer doucement à la poêle avec l'huile, salez et poivrez.

Servez le poulet avec la sauce.

**Cépages caractéristiques :** Carignan, cépage majoritaire: 45%. Le grenache et le mourvèdre viennent compléter l'assemblage , réhaussé enfin par 4% de syrah.

**Descriptif du terroir :** Le terroir de Boutenac, l'une des toutes premières appellations village du Languedoc, fait partie de ces lieux privilégiés pour la confection des vins les plus qualitatifs et élégants de la région.

Surface totale de l'appellation Corbières Boutenac:1190 Ha

Les vignes sont labourées au moins 6 fois l'an et reçoivent un engrais d'apport organique, alors que les sarments sont broyés et enfouis sur place. Des soins particuliers sont réservés aux parcelles idéalement exposées: ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Les désherbants ont été abandonnés sur les parcelles destinées à la production des vins haute couture.

**Descriptif du domaine :** La propriété comprend 70 hectares sur le terroir de Boutenac.

Propriété familiale depuis 1805, Ollieux Romanis soigne, dans le plus grand respect des sols, les meilleurs raisins qui élaboreront des vins d'exception. Les foudres ont disparu au profit de cuves béton, inox ou acier revêtu. Après examen sur la table de tri, les raisins sont transférés en cave par gravité. La cueillette se fait en fonction des différentes parcelles et de leurs spécificités. Lorsqu'elles ne sont pas vinifiées en macération carbonique, les grappes sont éraflées. Le pressurage pneumatique se fait en douceur.

Chateau Ollieux Romanis  
Cuvée Aristide 2014