



Mets & Vins

« *Le canard* »

8 avril 2017

La Gauleraie



**Rendez-vous au relais de chasse de la Gauleraie
où nous accueillent Claudine et Yves
49150 - Fougeré**



**La soirée commence par une petite promenade apéritive
autour de l'étang de la Gauleraie**











FlorentinMeziere Cuisine et Vous?

Chef à domicile, Baptême, Cocktail, Anniversaire...

Florentin Meziere

*Cuisinier indépendant, cuisine familiale
et française à base de produits frais*

156 rue Raymond Lefevre
49800 Trélazé

tel: 0612110270
email: flo.mezi@icloud.com
facebook: FlorentinMeziere Cuisine et Vous?



**Les mets de cette soirée
nous sont préparés
par deux
« cuisiniers à domicile »**

BRUGAYLORD

*Cuisine à Domicile, particuliers, traiteur, restaurateur,
cuisines sur mesure.*

**BRU
Gaylord**

CUISINIER

bru.gaylord@ofr.fr
0632815802



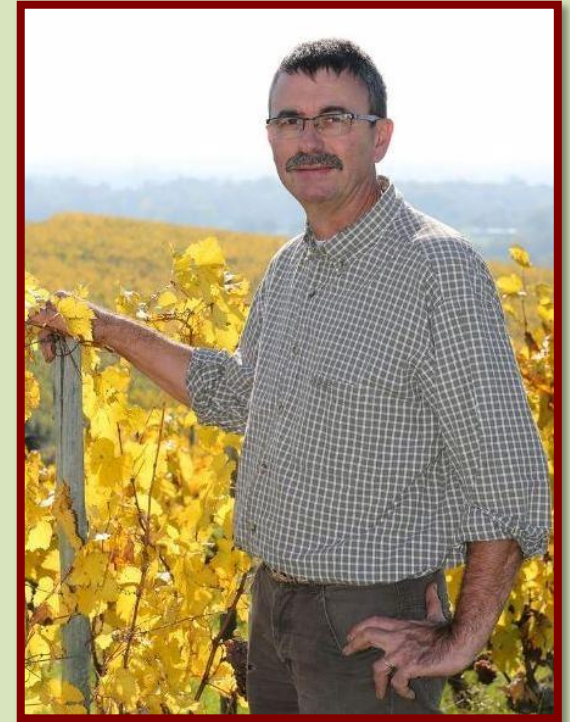
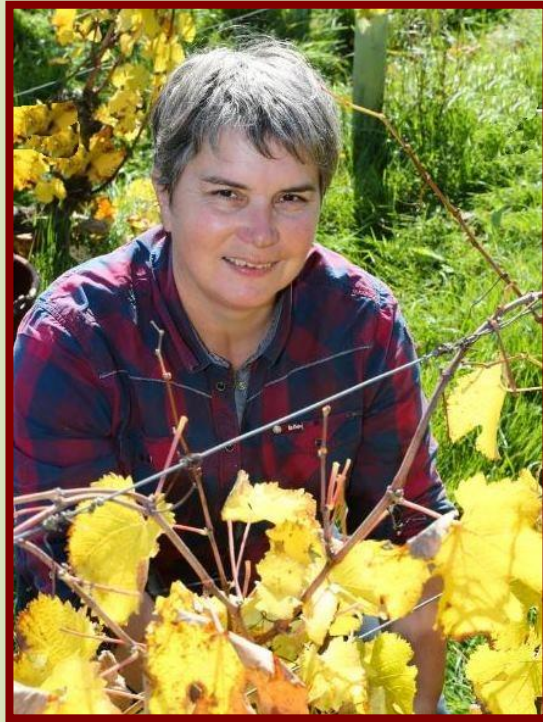
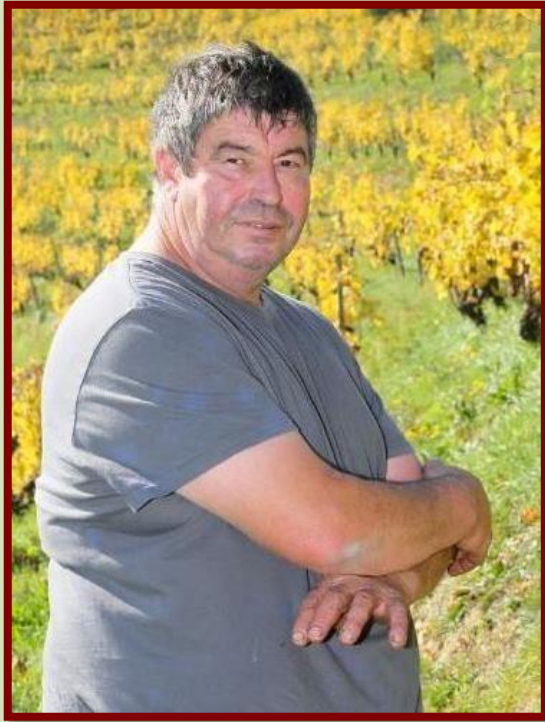


**Le Président ouvre la soirée et nous présente le quatuor :
Florentin (le chef) - Alice (service) - Gaylord (cuisine) - Gwenaëlle (service)**

**Tous les vins servis ce soir
sont des productions du :**

Domaine
« Les Grandes Vignes »
(Anjou)





« *Domaine Les Grandes Vignes* »

Laurence, Dominique et Jean-François Vaillant

**La Roche Aubry
49380 - THOUARCE**

<http://www.domainelesgrandesvignes.com>

« *Domaine Les Grandes Vignes* »

- Domaine : - exploité par la famille Vaillant depuis le XVIIe siècle
- géré aujourd'hui par Laurence et ses deux frères, Dominique et Jean-François
- Situation : - à Thouarcé au cœur de la vallée du Layon
- Sols : - schistes gris et vert - phtanite - quartz - falun coquillé - sables - graviers roulés
- Superficie : - **55 ha**
- Cépages : - **Chenin** pour les blancs - **Cabernet Franc** pour les rouges - **Grolleau, Gamay, Cabernet** pour les rosés
- Méthode : - vignoble amendé avec du fumier de ferme composté - labouré - enherbé
- traitements anti-mildiou réalisés à partir d'infusions de plantes
- domaine **certifié "bio"** et **Demeter** depuis 2008
- élevage en fûts de chêne et en cuves durant 6 à 12 mois
- vins rouges sans soufre ajouté, **ni filtrés, ni collés**
- Production : - Anjou Villages - Anjou Rouge - Bonnezeaux Bio - Coteaux du Layon Bio - Anjou Blanc Sec - Cabernet d'Anjou Bio - vins effervescents



Le premier vin (des bulles) est servi !

« Santé ! »





Foie gras de canard nature
servi avec...



Nom : Bulle nature

Cépage : Chardonnay

Situation : Champ du Moulin à
Thouarcé

Sol : limon argileux reposant sur du
falun coquillé

Service : entre 8 et 10° C

Vin indemne de rajout de soufre



Nom : La Varenne de Combre

Appellation : A.O.C. Anjou

Année : 2014

Cépage : Chenin

Age moyen de la vigne : 20 ans

Sol : schistes gréseux

*Situation : Coteau au bord de l'Arcison
(affluent du Layon)*

*Accord : poisson de Loire en sauce -
viandes blanches à la crème - fromages*

Service : 8 ° C

Conservation : 6 ans



Nom : Le Pont Martin

Appellation : A.O.C. Coteaux du Layon

Année : 2014

Cépage : Chenin

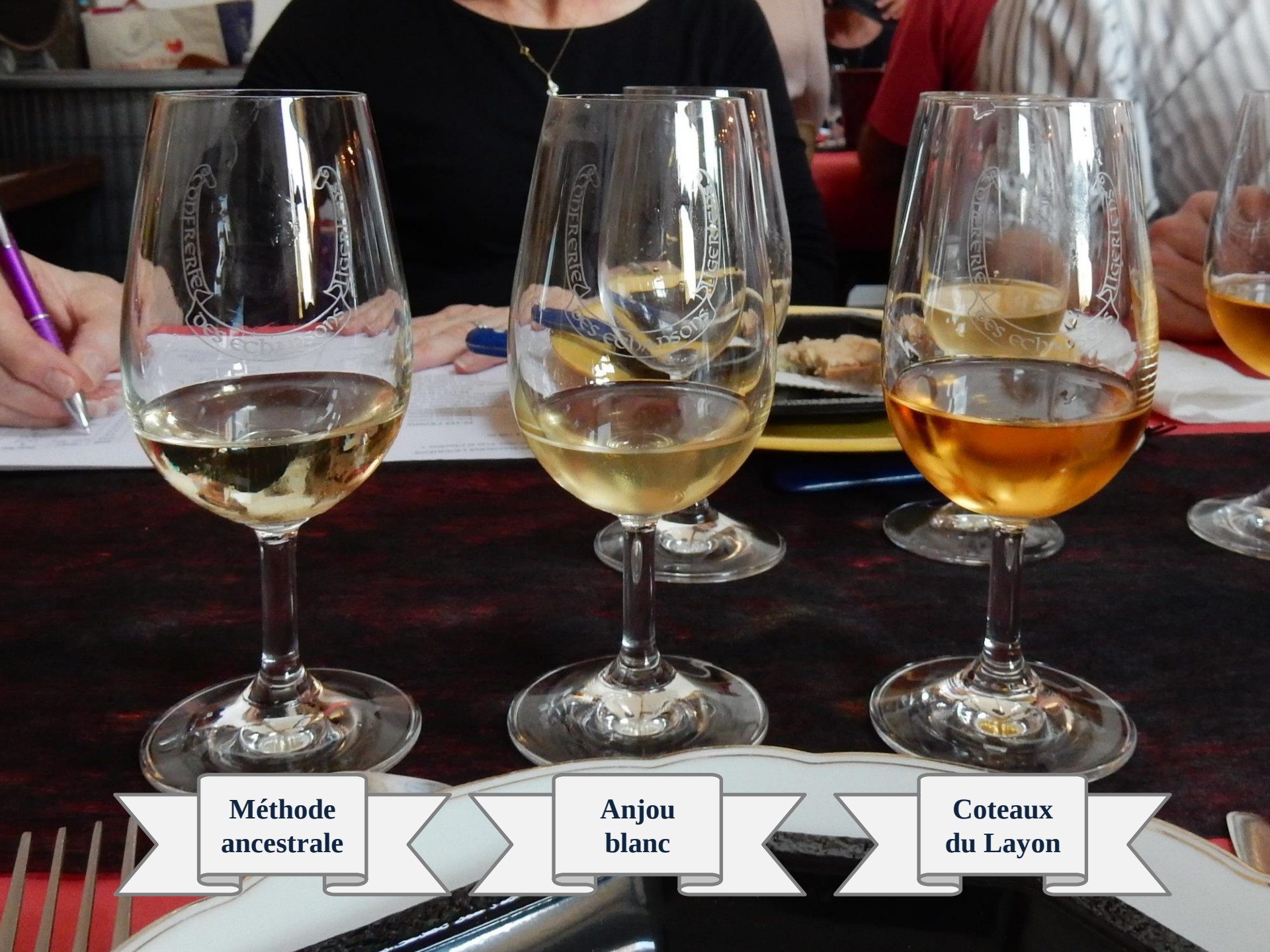
Age moyen de la vigne : 25 ans

Sol : altération de schiste gris-noir

*Accord : apéritif - foie gras - poissons
en sauce - volailles à la crème ou aux
fruits fromages bleus*

Service : entre 8 et 10°

Conservation : vin de garde



**Méthode
ancestrale**

**Anjou
blanc**

**Coteaux
du Layon**



**Le Maître de Chai explique son choix
d'un seul producteur pour les vins de cette soirée.**



Magret fumé, raisin et noix en salade
servi avec...



Nom : 100% Pineau d'Aunis

Année : 2016

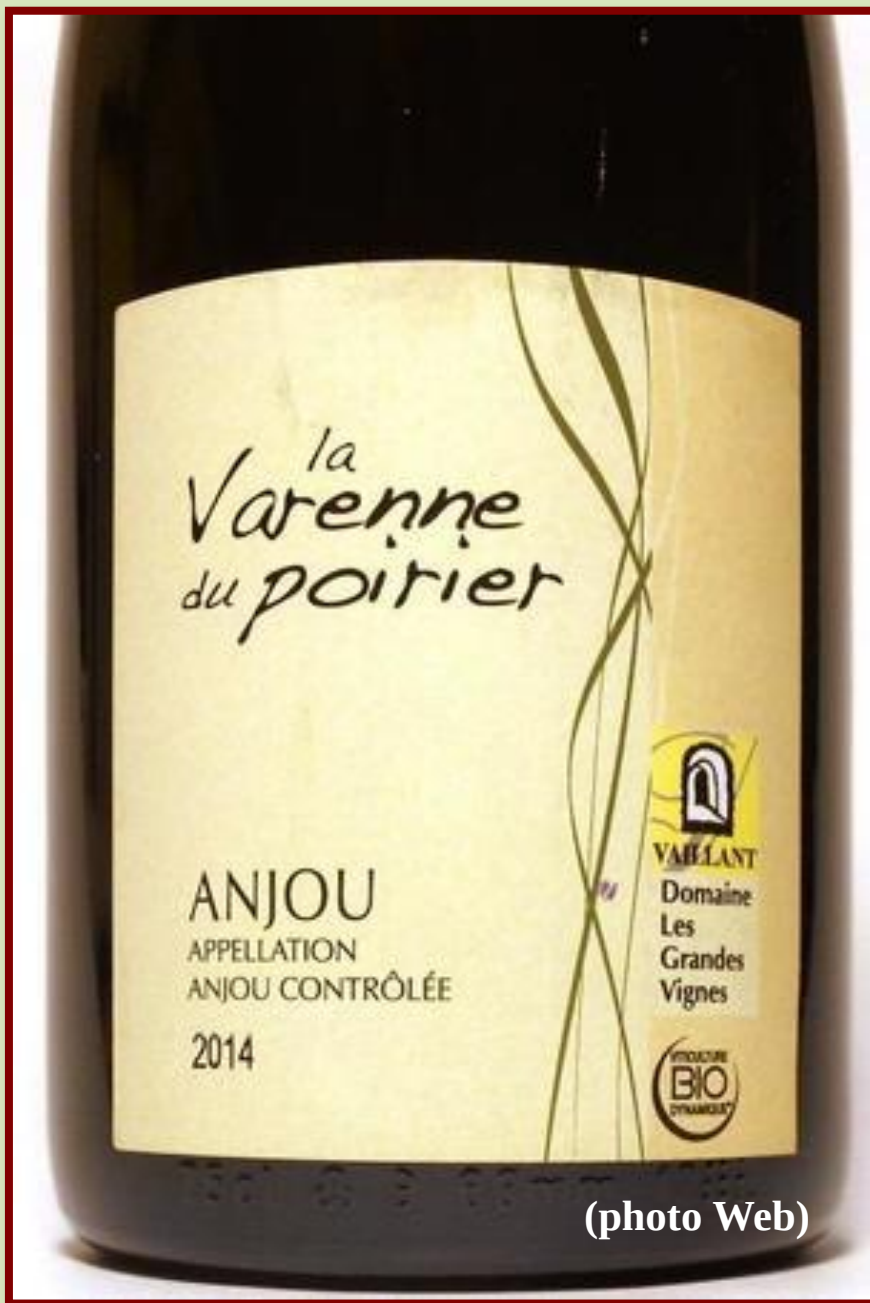
Cépage : Pineau d'Aunis



**Le Chef Florentin nous explique
que toute la préparation des canards a été faite par ses soins !
(élaboration des foies gras, fumage des magrets...)**



Verrine d'asperge verte, chèvre et canard
servi avec...



(photo Web)

Nom : La Varenne du poirier

Appellation : A.O.C. Anjou

Année : 2014

Cépage : Chenin

Age moyen de la vigne : 20 ans

Sol : schistes gréseux

Situation : Coteau au bord de l'Arcison
(affluent du Layon)

Accord : poisson de Loire en sauce -
viandes blanches à la crème - fromages

Service : 8° C

Conservation : 6 ans









Une robe examinée sous toutes ses coutures !













Cru/cuit de betterave et magret poêlé
servi avec...



Nom : 100% groslot

Année : 2016

Cépage : Groslot





Chef et serveur !
Y aurait-il aussi des problèmes de cumul de fonctions en cuisine ?











Salade d'effiloché de canard et sa compotée d'oignons
servies avec...



Nom : L'Ancrerie

Appellation : Anjou Villages

Année : 2014

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen de la vigne : 25 ans

Sol : schiste gris-noir

Accord : viandes rouges - gibiers - fromages

Service : entre 12 et 14°

























Tartare aux 2 canards et aux épices douces
servi avec...



Nom : Les Cocainelles

Appellation : Anjou Villages

Année : 2014

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen de la vigne : 25 ans

Sol : schistes gris-noir et falun coquillé

*Accord : viandes rouges - gibiers -
fromages*

Service : entre 12 et 14°







Pot au feu de canard
servi avec...



Nom : L'Aubinaie

Appellation : Anjou

Année : 2015

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen de la vigne : 20 ans

Sol : graves - falun - schiste et sablo-argilo-caillouteux

Service : entre 12 et 14°









Parmentier de canard, patate douce et pain d'épice
servi avec...



Nom : Et Ce Terra

Vin élevé en amphore









Canard à l'orange en cassolette
servi avec...



Nom : La Noue

Appellation : Cabernet d'Anjou

Année : 2015

*Cépages : 50% de Cabernet Franc +
50% de Cabernet Sauvignon*

Age moyen de la vigne : 20 ans

Sol : argilo-sabloneux et falun coquillé

*Accord : apéritif - hors d'œuvres -
charcuteries - viandes blanches - tartes
aux fruits*

Service : entre 8 et 10°

Conservation : de 2 à 3 ans





Crème brûlée au foie gras
servie avec...



Nom : Musmé

Année : 2010

Cépage : Chenin

Age moyen de la vigne : 30 ans

Sol : schiste gris

Accord : apéritif - dessert aux poires

Service : entre 8 et 10°



Nom : Le Malabé

Appellation : A.O.C. Bonnezeaux

Année : 2013

Cépage : Chenin

Age moyen de la vigne : 20 ans

Sol : schiste gris-noir

Situation : Coteau de Malabé (aménagé en terrasses sur des pentes atteignant plus de 50 %)

Accord : apéritif - foie gras - poissons en sauce - volailles à la crème ou aux fruits - fromages bleus

Service : entre 8 et 10° C

Conservation : vin de garde



Nom : Bulle nature

Situation : La Butte à Faveraye-Machelle

Cépages : groslois gris + groslois noir

Sol : limon argileux sur falun coquillé
(sol sédimentaire du miocène d'environ
15 millions d'années)

Ce vin est indemne de rajout soufre





Le Président clôt la soirée en nous invitant à applaudir les organisateurs de cette belle soirée et à entonner une « *A la...* » !





IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr