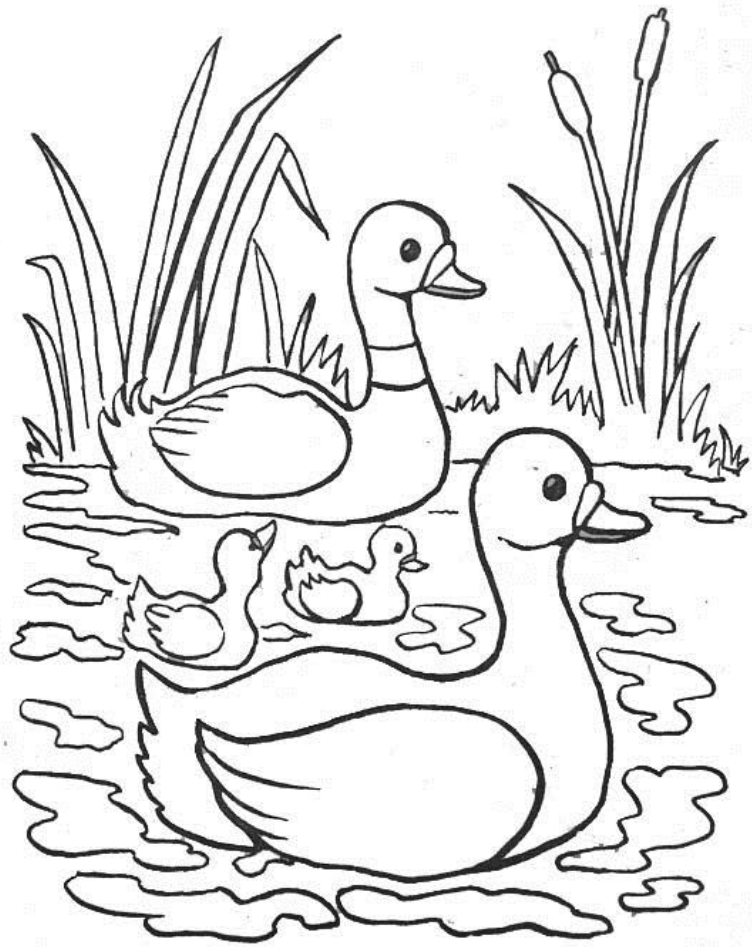




Mets & Vins

10 décembre 2011

(I)



1^{ère} partie



***Au relais de chasse
du Petit Parc
à Turbilly
16h 01***

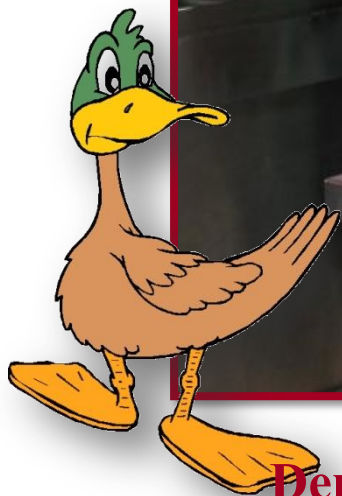
What ?
Wines and **DUCK** ?



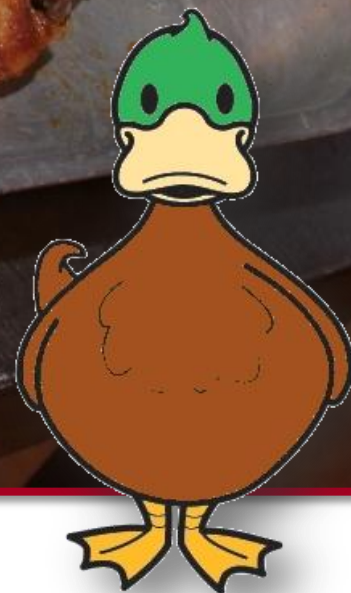
LE CANARD ET LE VIN				
PLATS		VINS		
	NOTES		NOTES	HARMONIES
Foie gras mi-cuit		Champagne Petit-Camusat		
Foie gras mi-cuit		Alsace Gc Kaefferkopf 04		
Foie gras mi-cuit		Coteaux de l' Aubance 97		
Magret Fumé		Sylvaner Vallée Noble 06		
Magret Fumé		Savennières 01		
Magret Séché		Anjou Croix de Mission 2000		
Magret Séché		Juliéas 06		
Coeur confit chaud		Saumur-Champigny Villeneuve 02		
Coeur confit chaud		Bergerac Moulin Caresse 06		
Foie Poëllé		Cahors Ch. La Reyne 03		
Foie Poëllé		Puisseguin St Emilion01		
Confit de Canard Pommes Sarladaises		Touraine Ad Vitam 03		
Confit de Canard Pommes Sarladaises		Madiran Ch. De Viella 01		



Côté cuisine ...



Denis et Yves œuvrent depuis des heures pour nous régaler





L'astuce du jour

**Un problème pour démouler
votre foie gras ?**

**Passez une poêle chaude
sur le fond de votre terrine !**



Foie gras mi-cuit

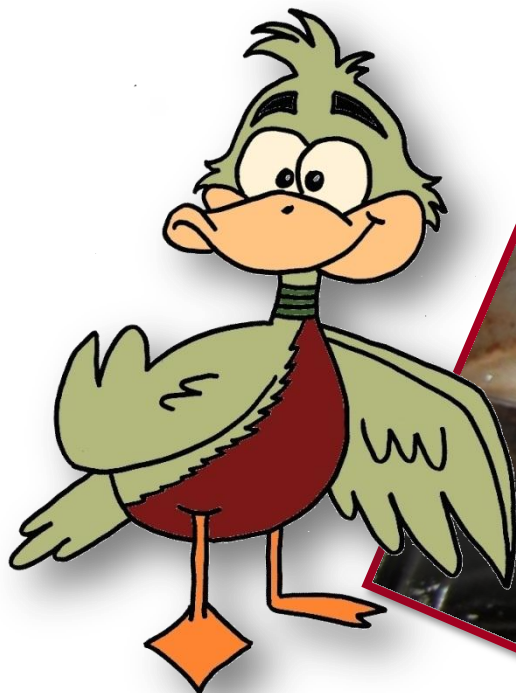




Magret fumé et magret séché



Cœur de canard au vinaigre de framboise







Foie poêlé





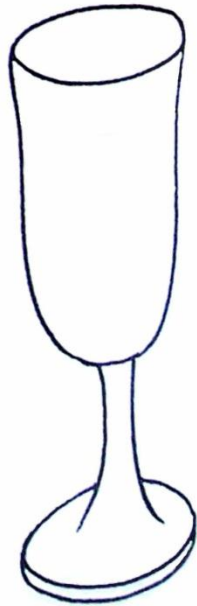
Confit de canard et ...



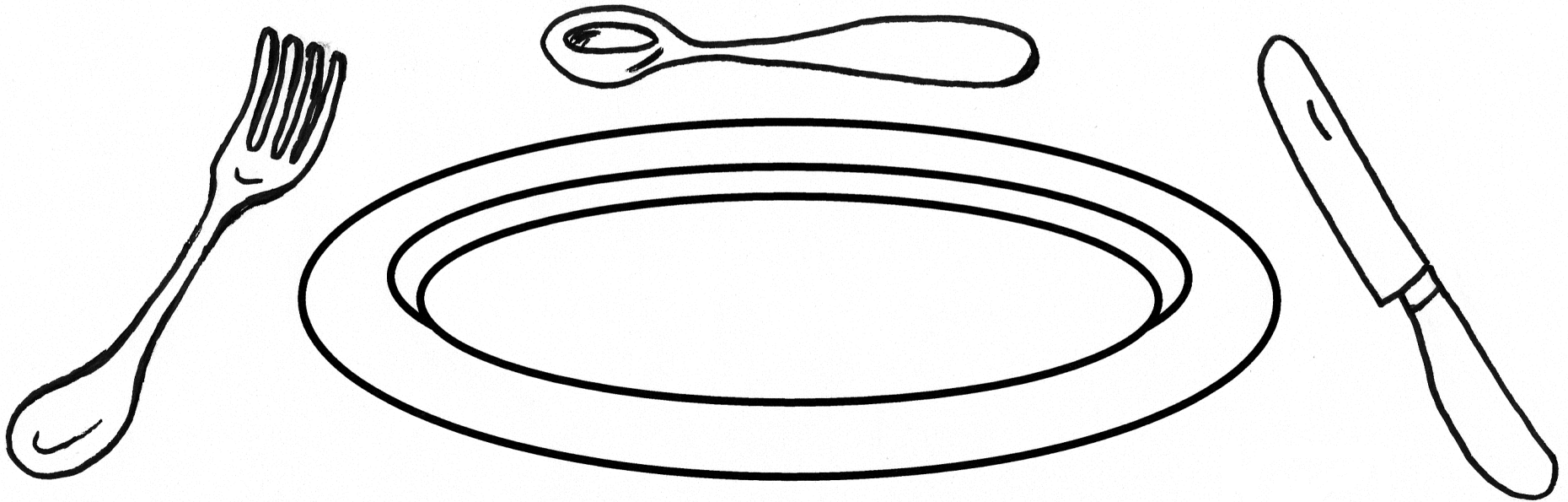
... pommes de terre sarladaises



**Hé oui, il faut bien que
quelqu'un la fasse aussi ...
la vaisselle !**



... et côté salle





Notre Maître Argentier et son adjointe prélèvent la dîme ...



... Florence vérifie les comptes de l'année ...



... l'Echanson Epistolier interviewe le Grand Echanson ...



... les assiettes, les couverts, les verres et les crachoirs sont bien rangés ...

**Mince ! Il a déjà
le dernier modèle !**



... les gars friment avec leur cyber-jouet ...



... et les blondes se racontent des histoires ... d'échansonnnes !



Il est 16 h. La salle à manger du relais de chasse familier bruisse de salutations retrouvailles, d'embrassades nous revoilà. Dans la cheminée, des bûches enflammées répandent leur chaleur avec enthousiasme.

Rituel inévitable, le Président essaie de mettre de l'ordre dans ces échansons pagailleurs. Pas facile de canaliser quarante convives babillards, avec chacun leur couteau, leur fourchette, leur assiette, leurs verres, leur crachoir.

Enfin, Patrice peut lancer l'évènement. Il remercie Guy et Catherine (excusée) pour leur "chaleureux" accueil, et nous annonce tout à trac, que la dégustation va être studieuse : à l'aveugle ! Peste ! Il va falloir faire travailler les papilles paresseuses.



Après avoir gentiment établi le calme ...



... le Grand Echanson ouvre les festivités !



remier mets, un foie gras mi-cuit par Denis,
notre maître queux.

Pour l'accord, Patrice le chenu a prévu trois types de vins :
effervescent, sec et liquoreux.

Le vin blanc sec provoque un remous ménage. Bouchonné !
grommellent certains. Patrice se saisit de l'affaire. Non. C'est un
problème de réduction. Les sommeliers confrontés à ce phénomène,
agitent vigoureusement le verre, et hop ! Ni vu, ni connu, tout
s'arrange.



**Le Maître de Chais et
les Maîtres Bouteillers
passent à l'action**



La dégustation se fera à l'aveugle !









B
o
u
c
h
o
n
n
é



Bouchonné ! Bouchonné ? Bouchonné ! Bouchonné ? Bouchonné ! Bouchonné



B
o
u
c
h
o
n
n
é



**Non, il n'est pas
bouchonné : ce n'est qu'un
problème de réduction !**





La réduction : une notion qui en laisse d'aucuns songeurs !

**Après avoir vigoureusement
agité les verres,
on procède à l'olfaction en
profondeur !**





L'Echanson Epistolier se réjouit : il a de la matière pour son rapport !

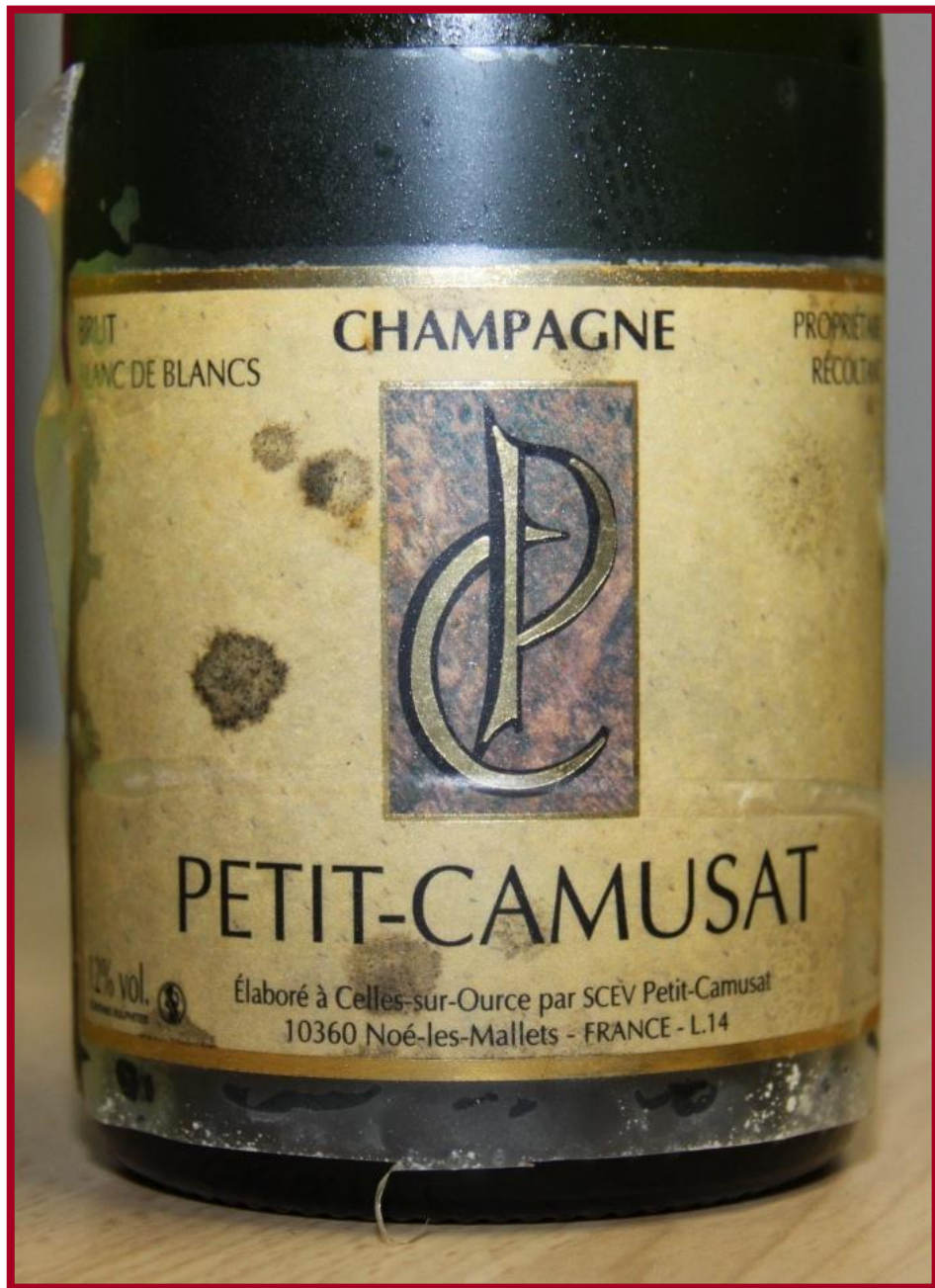


'empêche, il n'est pas chatouille-palais ce vin blanc sec. Quelques échantons reconnaissent quand même un vin d'Alsace. Bien joué, c'est un Alsace grand cru Kaefferkopf 2004.

Quant à l'effervescent, c'est un champagne. Pas facile à reconnaître. Il est issu de pinot blanc (dit l'auxerrois sous d'autres cieux), tout à fait exceptionnel en Champagne.

Le liquoreux est moins mystérieux. Normal, c'est un Anjou. Un coteau de l'Aubance 1997.

Pour l'accord, les échantons classent l'Alsace en dernier, le champagne en second et l'Aubance en premier. Vive l'Anjou !













**L'Aubance remporte le plus de voix
en ce qui concerne l'accord avec le foie mi-cuit**



Denis dévoile son secret sur la cuisson du foie gras : sel, poivre, quatre épices, et 40 minutes à 80°C dans la lèchefrite. Le résultat est excellent pour la texture, un peu fade pour la saveur.

Mais Denis nous explique qu'il ne faut pas trop saler le foie avant la cuisson : cela dégenère le goût. Donc : salons après.

Pour conclure, Patrice le chenu nous donne les dernières tendances de la mode en matière de foie gras. Foin des liquoreux ! Les grands critiques de la gastronomie sur papier glacé conseillent des vins blancs secs, côtes du Rhône : Condrieu, Côtes rôties, ou bourgognes : Meursault, Chassagne-Montrachet, etc...

A ce prix, l'épistolier vous conseille (gratis) un quart de Chaume. Vive l'Anjou !

Denis dévoile sa recette !





Deuxième mets, des magrets fumés.

Pour les accompagner, Patrice le chenu a fait dans l'original : deux vins blancs secs.

La majorité des échantons reconnaît le premier : un Savennières, 2001 s'il vous plaît ! Le second ne soulève pas l'enthousiasme. C'est un Sylvaner vallée noble 2006. Vive l'Anjou !



Troisième mets, des magrets séchés. Accompagnés d'un Julié纳斯 2006 et d'un Anjou Croix de mission 2000.

Patrice le chenu demande l'opinion des échantons sur le meilleur accord mets-vin. Les avis se partagent en deux. C'est pour sûr un égarement. Vive l'Anjou !



ACTIONS
DU
JOURNÉE
DE CHASSE DISPONIBLES
G. LAMPEX - 06.12.30.30

TABLEAU
1.000
2.000
3.000
4.000





Les Maîtres Bouteillers attendent le feu vert du Maître de Chais pour servir



Sylvaner et Savennières pour le magret fumé







Fédération Départementale des Chasseurs
de MAINE-et-LOIRE
CONSIGNES de SÉANCE









Enzo a mandé le Maître de Chais : bouchon ou ... blague ?



**Florence est toujours aussi
studieuse !**

























Anjou Croix de Mission et Julié纳斯 vont accompagner le magret séché

La Croix de Mission

DOMAINE DES ROCHELLES

ANJOU-VILLAGES
BRISSAC

Appellation Anjou-Villages Brissac Contrôlée

J.-Y.A.

49320 SAINT-HEM

MIS EN BOTTES



2006
DOMAINE
DE LA
MILLERANCHE

JULIÉNAS
APPELLATION JULIÉNAS CONTRÔLÉE

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
EARL FERNAND ET JÉRÔME CORSIN - 69840 JULIÉ
PRODUIT DE FRANCE











Anjou-Villages Brissac !

Juliéna !







Fin de la 1^{ère} partie

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé .

Il est à usage non commercial.

Il n'est pas destiné à un site internet.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Ce diaporama ne doit pas être offert en téléchargement depuis un site internet.

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

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr