



Un festin de Noël

APÉRITIF

Des blinis saumon et fromage, des toasts de foie gras... c'est presque le paradis non ? Et si vous l'accompagnez d'un pétillant naturel tel que le Fillibulle, ou d'une belle bouteille de Saumur Blanc Château Fouquet ou Imago ! Le paradis serait atteint !

ENTRÉES

Gardez les bouteilles de blanc sur la table car l'Imago et le Château Fouquet seront parfaits avec les coquilles saint jacques oignons et champignon, les bouchées à la reine au ris de veau ou la soupe de homard et saint jacques. Si vous préférez le rouge, n'hésitez pas à déboucher une belle bouteille de Saumur Champigny Léna ou Domaine avec leurs notes souples, gourmandes et épicées.

PLATS

Que serait Noël sans son chapon rôti et sa garniture forestière ! Pour changer un peu, partez sur des plats moins classiques tels que le risotto au foie gras et champignons, une bonne sole grillée ou gratin de fruits de mer. Pour épater vos convives, sortez une bouteille d'Affûtée ou de la cuvée des 12 fûts. Ces cabernets francs vieillis en fûts de chêne seront vos alliés pour cette partie grâce à leurs tanins fins.

FROMAGES

Un Roquefort, un vieux comté, du vacherin, de l'époisses, du St Marcellin, du St Félicien... rien n'est trop beau pour ce repas de fête ! Pour les amoureux de vin rouge, c'est le moment d'aller voir dans votre cave et de sortir un vieux millésime... Imaginez un Saumur Champigny Vieilles Vignes 2003 avec ces fromages !

Pour les amateurs de vins plus jeunes, sortez le Saumur Rouge le Clos 2017. Bonheur garanti ! Pour les plus aventuriers, testez un vin blanc tel l'Imago avec ce plateau. Ce blanc sec, riche et concentré aux notes de gras, coing, pruneaux, avec une trame acide sera du meilleur effet.

DESSERTS

Il reste de l'Affûtée ? C'est le moment de sortir votre meilleure forêt noire ! Puissant et long en bouche avec des tanins fins, des fruits noirs (cerise, griotte, mûre), du boisé vanillé et du cuir graphite. Entre la puissance, la longueur en bouche, les arômes de cerises de l'Affûtée, le chocolaté et la fraîcheur de la cerise de la pâtisserie : ça sera l'accord parfait ! S'il reste de la cuvée 12 fûts, vous pouvez l'accompagner d'une bûche façon tiramisu grâce au mariage des notes torrifiées de café et de chocolat.