



ACCORDS METS / VINS



11 JUIN 2026

La dégustation

1^{er} service : Charcuteries italiennes Maison Carniato



Prosciutto Crudo

Mortadella Con Pistachio

Speck Alto Adige

Pecorrino Terre di Chieti IGP Abruzzes Blanc

Bonorli Toscane IGT Rouge

2^{ème} service : Mets à base de canard Maison de la Charente



Farci au foie gras

Boudin de canard

Magret séché

Cahors Rouge 2022 Château du Cèdre

Irouléguay Rouge 2021 Domaine Bordaxuria

3^{ème} service : Fromage de Brebis Au Temps du Fromage



Ossau Iraty affiné 6/8 mois

Ossau Iraty affiné 12/18 mois

Laïous

Jurançon « La Canopée » Blanc sec 2022 domaine Cauhapé

Bergerac Conti-ne Périgourdine Blanc sec 2023 domaine Albert de Conti

4^{ème} service : Les Pâtes persillées Au Temps du Fromage

Roquefort

Bleu du Queyras

Bleu d'Auvergne

Sauternes Barsac 2^{ème} G.C.C Blanc 2018 Ch. Doisy - Daëne

VDF Roussillon « l'Étourdie » Rancio Domaine Vaquer

Charcuteries Italiennes

Prosciutto crudo



Prosciutto crudo est le terme italien pour désigner le jambon cru du porc originaire d'Italie.

Couramment associé aux régions du centre et du nord de l'Italie, le jambon cru est d'une salaison naturellement séchée.

Mortadella con Pistacchi



Mortadella con Pistacchi est une charcuterie typique d'Émilie-Romagne, elle offre une variété de saveurs raffinées et uniques.

Sa texture douce et charnue procure des arômes intenses et légèrement épicés, alliés à la douceur de la pistache.

Speck Alto Adige



Le **speck dell'Alto Adige** est le nom d'un jambon cru typique de la province autonome de Bolzano, en Italie.

Depuis 1997, la dénomination *Speck dell'Alto Adige* est protégée sur le plan européen par une indication géographique protégée (IGP) mettant en valeur la région de transformation du produit.

BONORLI TOSCANE IGT ROSSO

Bonorli tire son nom d'une ancienne source qui est encore visible à côté du vignoble. Dans le passé, les sources étaient très importantes dans le Chianti, où, en raison de la conformation du sol, il n'était pas facile de trouver de l'eau de source. Le Podere est situé sur une colline entre le Borro di Cepparello et le Borro di Granaio. Les Verdiani étaient la dernière famille d'agriculteurs qui vivaient sur la ferme à la fin des années 60.

LES RAISINS Assemblage à base de cépages bordelais.

ALTITUDE 350 m d'altitude

CARACTÉRISTIQUES DU TERRAIN

Pietraforte, un grès composé principalement de sable qui s'écaille donnant naissance à des sols meubles, bien drainés et très caillouteux. C'est le sol le moins répandu dans le Chianti Classico.

VENDANGE Vendangé dans la première quinzaine de septembre.

VINIFICATION Les raisins sont égrappés, laissant les baies intactes, et sont vinifiés en cuves tronconiques de petite capacité.

A la fin de la fermentation alcoolique, la macération dure encore quelques jours sur les peaux pour favoriser la structure et la rondeur.

VIEILLISSEMENT Barriques neuves et de second passage.

NOTES ORGANOLEPTIQUES Rouge rubis intense. Bonorli frappe le nez par sa complexité : des notes de fruits mûrs comme la cerise, la grenade et les mûres sauvages accompagnent des notes balsamiques ; Des arômes de café torréfié et de poudre de cacao amer complètent le bouquet. En bouche, il est vibrant, enveloppant. Véritable exemple de "Super Toscan", il enferme la fraîcheur du fruit avec l'élégance du terroir.

Garde 6 ans



PECORINO Terre di Chieti IGP Abruzzes Blanc



Cépage(s): 100% Pecorino

Le Pecorino Terre di Chieti IGP Bio 0,75 est un vin blanc biologique de la région des Abruzzes, caractérisé par ses arômes frais et fruités. Avec sa texture soyeuse et sa finale rafraîchissante, il accompagne à merveille les fruits de mer et les plats légers

Charcuterie à base de Canard

Farci Charentais



Le farci charentais est un subtil mélange de viande de canard et de légumes verts, agrémenté de 20% de foie gras de canard minimum.

(Viande de canard, foie gras, épinards, oseille, sel de l'île de Ré, poivre, épices.)

Boudin au canard et au porc



Retrouvez dans les boudins noirs la finesse de la viande de canard.

(Viande de canard, sang de porc, oignon, sel de l'île de Ré, poivre, épices, muscade.)

Magret séché



Le magret séché est assaisonné au sel de l'île de Ré, poivre et aromates.

CAHORS Rouge 2022

CHÂTEAU DU CEDRE

CEPAGES

100% Malbec

TERROIR

Cônes d'éboulis calcaire et Hautes terrasses du Mindel

ÂGE DES VIGNES

35 ans

VINIFICATION

Levures indigènes

Cuvaison d'environ 3 semaines

Extraction douce

Aucun intrant oenologique pendant la vinification et l'élevage

ÉLEVAGE

18 mois en foudres (57 hl) et barriques de 500 litres

MISE EN BOUTEILLE

Léger sulfitage à la mise

DEGRE ALCOOLIQUE

13%



IROULEGUY ROUGE 2021

DOMAINE BORDAXURIA

Cet Iroulégu 2021 est un grand vin rouge produit par le Domaine Bordaxuria en agriculture biologique, et est issu d'un assemblage des cépages Tannat pour 60% et Cabernet Franc pour 40%.

Il offre une robe grenat aux reflets rubis et un nez frais de petits fruits noirs (myrtille, mûre) et d'épices (poivre noir, baie de genièvre) avec une pointe mentholée. En bouche, la matière est fine, aérienne et enveloppante, bien équilibrée, et la finale soyeuse sur le fruit.

Il peut être dégusté dès aujourd'hui après une bonne aération ou être conservé en cave jusqu'en 2030 environ. Il se marie parfaitement avec les charcuteries, une piperade basquaise, des chipirons à l'encre, un Axoa de veau, des cailles aux raisins ou un fromage de brebis basque.

Millésime : 2021

Région : Sud-Ouest

Appellation : Iroulégu

Couleur : Rouge

Situation : Altitude environ 300 mètres, exposition plein sud.

Sols : Sol limoneux, roche mère de grès rouge très affleurante.

Sols très drainants.

Vendanges : Manuelles.

Cépages : Tannat 60%, Cabernet Franc 40%.

Conduite : Agriculture biologique et biodynamique

Vinification : Cuvaision de 25 à 30 jours avec pigeage pendant les 4 premiers jours et remontage léger tous les deux jours.

Fermentation malolactique en cuve. Aucun intrant.

Elevage : 11 mois, 90% en cuve béton après un premier assemblage, 10% en barriques usagées de 400 litres, avec ouillages fréquents.

Température de service : 15°C-17°C.

Boire à partir d'aujourd'hui

Boire jusqu'en : 2030



Fromages de Brebis

Ossau Iraty



Ossau-Iraty est l'appellation d'origine d'un fromage français de lait de brebis à pâte pressée non cuite fabriqué en France, dans le Pays basque français et le Béarn.

Cette appellation a pour origine le pic du Midi d'Ossau et la forêt d'Iraty et est commercialement préservée via une AOC depuis 1980 et une AOP depuis 1996.

Sa meilleure période de consommation s'étend de juin à novembre.

Transformation fromagère :

Le lait des brebis est emprésuré dès que possible, dans un délai ne devant pas dépasser 40 heures après la première traite en fabrication fermière et 48 heures en transformation artisanale. Pour ce faire, le lait est réchauffé entre 28 et 35 °C et la présure est ajoutée. La présure provoque le caillage du lait. Ce caillé est tranché et brassé pendant une heure.

Le caillé est ensuite mis en moules perforés pour l'égouttage. Les moules pour fromages de petite taille ont un diamètre de 18 à 20 cm pour une hauteur de 7 à 10 cm. Seuls les producteurs fermiers peuvent utiliser les grands moules de 24 à 28 cm pour 9 à 15 cm de haut. Les moules remplis de caillé sont mis sous presse pour extraire le petit lait. Au cours de l'opération, les futurs fromages sont retournés au moins une fois. Le démoulage se fait quand leur pH est descendu en dessous de 5,5. Les fromages sont salés au sel sec ou en saumure.

Les fromages frais sont mis en cave d'affinage. La température est comprise entre 6 et 15 °C. Les fromages sont retournés et brossés, soit à sec, soit avec une solution d'eau, de sel et de ferments lactiques d'affinage de surface. Ils sont ensuite placés sur des planches dans des saloirs où ils sont à nouveau retournés et brossés pour éliminer les moisissures. Enfin, ils sont lavés avec de la morge (saumure avec levures et bactéries) pour favoriser la formation de la croûte des fromages.

La durée de l'affinage est d'au moins 80 jours pour les petits fromages de 2 à 3 kg et de 120 jours pour les fromages de 4 à 7 kg.

Laïous



Cette Tommette perpétue le savoir-faire des bergers qui, autrefois, confectionnaient ces délices à partir du caillé restant pour leur usage personnel.

Elle est élaborée avec du lait de brebis pasteurisé et affinée pendant 2 à 3 mois, offrant ainsi une texture ferme et fondante ainsi qu'une croûte brossée régulièrement pour une saveur unique.

La Tommette Pur Brebis Laïous, emblématique du Pays Basque, se distingue par sa croûte jaune-orangée à grise et sa pâte crémeuse de couleur crème, agrémentée d'un léger halo plus foncé autour de la croûte. Son caractère délicat de brebis offre une finesse d'arôme exceptionnelle.

Le Laïous à la saveur robuste, rustique, très agréable.

Type de Lait : **Lait de brebis**

Origine : **France, Pyrénées**

Type de pâte : **Pressée non cuite**

Traitement du lait : **Pasteurisé**

Fromage de forme **cylindrique**

Matières grasses : **40 %**

JURANCON « La Canopée »

Blanc sec 2022 Domaine CAUHAPE



DÉGUSTATION Dès l'examen visuel, la richesse de ce vin apparaît à travers sa jolie robe dorée. Le nez est d'abord musqué, épicé puis s'ouvre sur des arômes de raisins secs, de nèfle et de coing pour finir après aération sur des notes de pommes confites et d'ananas. La bouche nerveuse et large impose le ton d'un vin assurément généreux et élancé. Savoureux et puissant, le milieu de bouche développe des notes de miels, de fruits mûrs finement compotés aux notes fumées et épicées. La fin de bouche s'installe ensuite sur une explosion de saveurs où les agrumes dominent et apportent beaucoup de vivacité.

TERROIR Argilo-siliceux, exposé au sud-est.

DEGRÉ 14.5°

CÉPAGE Petit manseng. Vignes de 30 ans et plus. Cueilli à l'époque des grands moelleux.

RENDEMENT 28 hectolitres à l'hectare.

VINIFICATION Pressurage direct.

ELEVAGE Fermentation en barriques d'un vin et élevé sur lies totales suivi d'un batonnage pendant 10 mois.

ACCORDS Cuisine salée aux pommes, aux raisins, aux coings, aux figues, feuilleté d'asperges, lotte dans une sauce aux girolles, filet mignon avec des fruits d'automne. Accord très agréable avec le foie gras et les ris de veau accompagnés de morilles.

GARDE 8 à 10 ans.

BERGERAC Conti-ne Périgourdine Blanc sec 2023 Domaine Albert de Conti

CETTE BOUTEILLE EST NEE DU SOUHAIT DE REMETTRE EN SCENE L'UN DES CEPAGES HISTORIQUES DU PERIGORD : LA MUSCADELLE A PETIT GRAIN.
MATIERE GENEREUSE ET AROMES SEDUISANTS DE FLEUR D'ORANGER, DE ROSE ET D'EPICES DOUCES.

UN VIN QUI ENCHANTE !

 **CÉPAGES :** Muscadelle à petits grains

 **ELEVAGE :** Foudre

 **TERROIR :** Argilo-limoneux



Les Pâtes Persillées

Le Bleu d'Auvergne



Le Bleu d'Auvergne est un fromage à pâte persillée fabriqué en France dans le Massif central à partir de lait de vache. Son persillage allant du bleu au bleu noir. Son appellation d'origine bénéficie de protections depuis 1975.

Sa meilleure période de consommation s'étend de juin à décembre.

Le Bleu du Queyras



Le **bleu du Queyras**, fromage à pâte persillée. Les bleus du Queyras sont des fromages de plateau élaborés à partir de lait de vache des Alpes (tarine et abondance) .

Ces fromages à pâte persillée sont de forme de cylindrique. À la fin du XX^e siècle, le diamètre variait entre 20 et 50 centimètres et sa hauteur de 8 à 10 centimètres. Quant au poids, il oscillait entre un et six kilogrammes. Actuellement, si sa forme n'a pas varié, ce fromage pèse de 450 à 800 grammes et entre 2 et 2,5 kilogrammes à la coupe. Il se présente avec une pâte onctueuse de couleur crème.

Roquefort : Producteurs Vernières frères



Une légende romantique explique les conditions de sa naissance. En des temps reculés, un pâtre aurait abandonné son pain et un morceau de fromage de brebis pour suivre sa belle. Revenu quelques jours plus tard, il aurait retrouvé le pain moisi ; quant au fromage, il était recouvert d'un duvet bleuté. Le pâtre l'aurait goûté et trouvé bon... ainsi serait né le roquefort !

En 1925, en France, « roquefort » est la première appellation d'origine dont l'emploi, du moins dans sa désignation d'un fromage voué au commerce, est encadré administrativement. Depuis 1979, cette appellation bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) et, depuis 1996, d'une appellation d'origine protégée (AOP). C'est le plus célèbre des fromages occitans, il est fabriqué dans le sud-Aveyron. Ici le roquefort est roi : source d'emploi pour plus de 5000 personnes, il permet de maintenir l'élevage de brebis Lacaune dans un rayon de 100 kilomètres autour du petit village de Roquefort-sur-Soulzon, au sud-est de Rodez. Ils sont 7 fabricants : Carles, Gabriel Coulet, Fromageries Occitanes, Papillon, Société, **Vernières** et Le Vieux Berger. Pas un de plus, les sept fabricants de l'AOP Roquefort sont rassemblés au sein du collège « fabricants » de la Confédération Générale de Roquefort. Chacun d'eux développe des souches différentes de *Penicillium roqueforti* et c'est ce qui fait la différence entre leurs produits. La marque Société du groupe Lactalis produit 70% du roquefort en France et domine donc largement le secteur de production de ce fromage.

Le *penicillium roqueforti* est une moisissure, un champignon microscopique. C'est l'élément essentiel pour en obtenir le goût et la couleur bleue. Le roquefort est élaboré dans le sud de la France exclusivement avec des laits crus de brebis.

Fabrication : Le lait est réchauffé pour monter à une température située entre 28 et 34°. Il peut alors être additionné de ferments lactiques, présure et *Penicillium roqueforti* qui vont assurer sa transformation. La masse obtenue deux heures plus tard est tranchée afin d'obtenir de petits cubes. Une phase de repos et une autre de brassage permettent de séparer les grains de caillé du lactosérum. Le moulage peut alors débuter. Les pains sont d'abord égouttés et seront retournés régulièrement avant l'étape essentielle du salage : durant 5 jours, la face et le talon du fromage sont imprégnés de gros sel marin à sec. Une fois débarrassés de l'excédent de sel et brossés, percés dans la hauteur d'une cheminée nécessaire à l'expulsion du gaz carbonique issu de la fermentation et qui permet également le développement du *Penicillium roqueforti*, les fromages à blanc partent pour les mythiques caves de Roquefort-sur-Soulzon. C'est là, dans cette atmosphère sombre, saturée d'humidité à la température et à l'hygrométrie constantes grâce aux failles ventilantes baptisées fleurines, que les pains vont être affinés grâce à l'expertise de l'affineur... et devenir ainsi des Roquefort AOP. A Roquefort-sur-Soulzon il y a tellement de caves que l'on estime que le village est 3 fois plus grand sous terre qu'à la surface.

Château Doisy Daëne Sauternes- Barsac 2018 - 2nd Grand Cru Classé

« Figure emblématique des vins blancs à Bordeaux, la famille Dubourdieu propose un 2018 de très grande qualité ! »

« Doisy-Daëne 2018 est exubérant et intensément aromatique dès l'attaque. Il regorge de notes florales sucrées, de tarte aux pommes, d'ananas et de menthe. Brillant et d'une belle fraîcheur, avec une présence remarquable et une grande richesse, Doisy-Daëne 2018 est tout simplement fabuleux. L'aération lui permet de révéler pleinement sa texture et sa profondeur.

Cépages

Encépagement : 60% Sémillon, 40% Sauvignon blanc

Terroirs

Tout au sommet du haut Barsac, sur un plateau argilo-calcaire

Viticulture

Exclusivement entretenu par les labours traditionnels : aucun herbicide, fumures organiques

Vendanges

Manuelles par tries successives

Vinification

Traditionnelle

Élevage

12 mois en barriques

Degré d'alcool

13,5%



Vin de France Roussillon « L'Étourdie »

Rancio Domaine Vaquer



Domaine historique du Roussillon, fondé en 1912, cette propriété familiale est aujourd'hui entre les mains de Frédérique Vaquer, une Bourguignonne œnologue de formation. Sur les sols argilo-siliceux et caillouteux typiques des Aspres, elle mène une viticulture biologique, certifiée depuis le millésime 2022. Gérés avec brio, les élevages s'effectuent pour la plupart en cuve émaillée ou en cuve ciment. Ces vins énergiques, originaux, hors des modes, possèdent des équilibres préservant la fraîcheur, même lorsque les degrés alcooliques sont élevés. Parfaitement

conservés dans des caves d'altitude, de vieux millésimes (dont un rouge 1980 au fruité émouvant) sont toujours à la vente au domaine, vinifiés par le légendaire Fernand Vaquer, qui fut parmi les premiers producteurs de la région à mettre son vin en bouteille, dès les années 1960.

« 🍷 Cette nouvelle cuvée “L'Étourdie” est née d'un oubli...

Ne dit-on pas que certaines créations délicieuses naissent par accident ? C'est l'histoire d'une barrique non ouillée 🍷 qui a développé de subtils arômes oxydatifs.

J'ai alors décidé de l'oublier encore plus longtemps... 8 ans, pour être précise.

Elle s'adresse aujourd'hui aux amateurs de rancio sec 🍷

Initialement Côtes du Roussillon, elle devient finalement Vin de France, et son millésime — MMXVII — ne s'écrit qu'en chiffres romains.

Embouteillée au fur et à mesure, “L'Étourdie” continuera d'évoluer avec le temps.

Aujourd'hui :

Couleur cuivrée

Parfums de fruits secs, pruneau, épices

Finale sur la noix, idéale avec des fromages affinés 🍷 »