

Domaine de Boissan :

J'ai choisi la pêche et le foie gras. Le foie gras pour son côté claquant en bouche et son gras qui souligne bien la rondeur de ce vin. La pêche pour sa fraîcheur et sa douceur qui rappelle le parfum de ce vin. Pour finir avec une belle retro olfaction et un bel équilibre.

Souverain :

J'ai choisi un miel de truffe blanche pour accentuer cet arôme très présent dans ce vin. Je l'accompagne d'un blanc de volaille (pour sa neutralité) simplement rôti et pané au sésame.

Goubert :

J'ai choisi un fromage de chèvre frais (pratiquement faisselle), accompagnée d'une figue fraîche (pour rester dans les produits du terroir et de saison. La figue et le chèvre avec leurs côtés frais presque, végétal souligne très bien le caractère de ce vin. (classique, mais tellement efficace !)

Roumanille :

J'ai préparé un morceau de gigot d'agneau, que j'ai fait rôtir, puis mariné dans son jus avec de la badiane, des zestes d'oranges, poivre noir Sarawak, ail et vinaigre balsamique. Pour relever le côté fruité.

Pasquier :

J'ai choisi un magret de canard pour sa force et son gras accompagné d'un chutney de cerises pour jouer sur ce nez de cerises presque confituré.

Roubine :

Pour ce vin de terroir noble, j'ai travaillé du pigeon pour son caractère. Pour souligner ce côté cacoté et épicé de ce vin, j'ai réalisé un jus de pigeon au cacao et aux épices (piment gingembre, curry et moutarde anglaise) avec lequel j'ai glacé le suprême de pigeon.