

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2014 x CHAMPIGNONS

LE GOÛT DU TERROIR MARGALAIS !

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2014 SE CARACTÉRISE PAR LE FRUIT NOIR ET LA MINÉRALITÉ, QUI ÉVOQUENT DES NOTES DE SOUS-BOIS. CET AROMATIQUE « DE TERROIR » RAPPELLE LE GOÛT DÉLICAT DES CHAMPIGNONS.

CET EXHAUSTEUR DE GOUT APPORTE UNE BELLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE, ET BEAUCOUP DE CARACTÈRE. LA FRAÎCHEUR DU VIN EST BIEN MISE EN VALEUR. LES TANINS RONDS ET SOYEUX S'HARMONISENT À LA TEXTURE JUTEUSE DES CHAMPIGNONS.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2014 EST PUR ET ÉCLATANT. AU NEZ, LES FRUITS NOIRS S'HARMONISENT AVEC LES NOTES FLORALES, MINÉRALES ET ÉPICÉES. EN BOUCHE, LA RICHESSE, LA FRAÎCHEUR ET L'ÉQUILIBRE DOMINENT. LA TEXTURE EST PULPEUSE AVEC CE QU'IL FAUT DE MINÉRALITÉ POUR CONSERVER LA FRAÎCHEUR ÉLÉGANTE.

LE CHAMPIGNON POSSÈDE UN PARFUM ET UNE SAVEUR BOISÉE, QUI AMÈNENT UNE VRAIE COMPLEXITÉ À UN PLAT.

FRAIS, SA TEXTURE EST SOUPLE ET MOELLEUSE. BRAISÉ OU SAUTÉ, IL APPORTE DE LA CROUSTILLANCE. UN MET SAVOUREUX, QUI A DU CARACTÈRE ET QUI SURPREND PAR SA LARGE VARIÉTÉ.

IDÉES RECETTES

RAVIOLE DE FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS ET SA SAUCE VIN ROUGE ET GROSEILLES

Le raviole, assez neutre en goût, met en avant la saveur des champignons (giroles, pleurotes et champignons bruns de Paris). Le crémeux apporte du gras, enveloppant les tannins de Château Durfort-Vivens 2014. La sauce vin rouge apporte de la complexité aromatique, à la fois fruitée et puissante. Cette sauce, ainsi que les groseilles rappellent les notes de fruits noirs de la cuvée. Les groseilles sont aussi un vrai atout textural !

ROCHER DE CHOCOLAT À LA CRÊPE DENTELLE ET LAMELLES DE CHAMPIGNONS DE PARIS

La cacao de ce dessert apporte amertume et arômes torréfiés, qui valorise le fruit du vin. Le chocolat amène également une certaine astringence et puissance qui s'équilibre à l'attaque vive du vin et à ses notes épicées. Le tout montre une très belle longueur en bouche, à la finale capuccino. La crêpe dentelle et le champignon de Paris amènent une belle complexité texturale, entre croustillance et croquant. Niveau aromatique, la crêpe relève les notes de vanille du vin. Le champignon souligne la fraîcheur de la cuvée et sa minéralité.

