

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2017 x POMME DE TERRE

UN ACCORD TENDRE ET GÉNÉREUX

APRÈS CUISSON, LA POMME DE TERRE DÉVELOPPE DES NOTES TORRÉFIÉES, DE CHÂTAIGNE ET DE NOISSETTE, QUI RAPPELLENT CELLES DU VIN ET QUI MAGNIFIENT SA SAVEUR FRUITÉE. TRÈS ONCTUEUX, CE MET RÉVÈLE LA FINESSE ET LA GÉNÉROSITÉ DE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2017, TOUT EN ASSOULISSANT SA STRUCTURE TANNIQUE. UNE ALLIANCE D'ÉQUILIBRES, QUI ALLONGE LA LONGUEUR EN BOUCHE DU VIN.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2017 A UNE ATTAQUE ÉPICÉE, AUX NOTES DE CIRE D'ABEILLE ET DE POIVRE DE SICHUAN. UN NEZ GROSEILLE ET FRUITS NOIRS, SOULIGNÉ PAR DES NOTES DE NOISETTES GRILLÉES ET DE CAFÉ. UNE BELLE MINÉRALITÉ COMPLÈTE SA PALETTE AROMATIQUE AVEC BEAUCOUP DE FINESSE.

VITELLOTTE, GRENAILLES, CHARLOTTE, RATTE... QUE DE CHOIX DE VARIÉTÉS ! CHACUNE POSSÈDE DES CARACTÉRISTIQUES PROPRES, DANS SA FORME, SA COULEUR, SA TEXTURE PLUTÔT FERME OU FONDANTE, ET MÊME DANS SON GOÛT. LA VITELLOTTE SE DISTINGUE NOTAMMENT PAR SA SUCROSITÉ, LA CHÉRIE PAR SA SAVEUR CHÂTAIGNE, L'ANOÉ PAR SA FRAICHEUR, LA BELLE DE FONTENAY POUR SES NOTES DE NOISSETTE...

IDÉES RECETTES

POMMES DE TERRE (CORNES DE GÂTE) SAUTÉES, AIL DES OURS, LARDON ET CRÈME DE LARDON FUMÉ

La Corne de gâte caramélise et libère des notes torrifiées rappelant l'aromatique du vin, notes développées durant son élevage en fûts de chêne. La pomme de terre apporte aussi mâche, onctuosité et texture en bouche. L'ail des ours, florale et délicate, donne une vraie fraîcheur au plat, qui élève le côté minéral du vin, ainsi que des notes d'eucalyptus. Le lardon fait gagner en onctuosité et élève la puissance du plat, créant un meilleur équilibre face à la structure tannique de la cuvée.

MOUSSE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE ET SA SAUCE CAPPUCCINO

La texture onctueuse de la mousse apporte gras et onctuosité et rappelle la finesse, la suavité et la générosité de Durfort-Vivens 2017. La truffe ajoute une vraie complexité au tout et se marie parfaitement aux notes de fruits noirs de la cuvée. Le cappuccino ajoute une belle robustesse, une puissance qui magnifie la structure tannique du vin. Laisant une sensation légèrement amère en bouche et des notes d'amarretti, le cappuccino s'équilibre avec la fraîcheur du vin, tout en prolongeant sa longueur en bouche.

