

CHÂTEAU FERRIÈRE x OIGNONS

2018

UN ACCORD « AUX PETITS OIGNONS »

LA PUISSANCE, LA RONDEUR ET LA FINALE MINÉRALE DU CHÂTEAU FERRIÈRE 2018 CONTRASTE PARFAITEMENT AVEC LA SUCROSITÉ ET LE CROQUANT DE L'OIGNON.
UNE ALLIANCE ORIGINALE, TOUTE EN LÉGÈRETÉ.

CHÂTEAU FERRIÈRE 2018, EST UN VIN GOURMAND, D'UNE BELLE INTENSITÉ MUSCLÉE. UNE TEXTURE QUI RESTE TRÈS SOYEUSE, AVEC DES TANINS RONDS ET INTÉGRÉS. UNE BELLE VIVACITÉ À L'ATTAQUE.

OIGNONS BLANCS, ROUGES OU ENCORE JAUNES: ILS SE DISTINGUENT PAR LEUR COULEUR, LEUR PÉRIODE PRODUCTION ET LEURS SAVEURS. CE BULBE POSSÈDE UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE ET UNE VRAIE PUISSANCE GUSTATIVE. IL EST CROQUANT ET APORTE DE LA MÂCHE. SON ATTAQUE PIQUANTE ET ÉPICÉE CONTRASTE AVEC SA FINALE FRAÎCHE ET VÉGÉTALE.

IDÉES RECETTES

TARTE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ

Cuisiné puis déglacé dans du vin rouge, l'oignon déploie une sucrosité et des notes caramélisées. Son aromatique se marie avec le velouté et la fraîcheur de Ferrière 2018.

L'attaque vivace et acidulée du vin s'équilibre avec cette sucrosité, laissant ensuite place aux fruits de la cuvée.

Le vin dans lequel caramélise l'oignon rappelle l'aromatique de la cuvée et apporte une dimension plus complexe, donnant du tonus au plat.

La pâte feuilletée apporte du croquant et rappelle des notes beurrées et vanillées de ce millésime.

GIGOT D'AGNEAU, SAUCE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ

L'agneau est une viande au goût prononcé qui s'équilibre parfaitement avec la gourmandise de Ferrière 2018. La fraîcheur, les notes fruits des bois et la finale minérale de la cuvée contrebalancent la puissance de la viande.

Les notes de caramel de la sauce apportent complexité et rappellent la torréfaction de la barrique dans lequel la cuvée fut élevée.

