

CASA SILVA Carmenière 2013 Valley de Colchagua Chili 9,00€

Quasiment disparu du paysage bordelais pour cause de rendements faibles le carmenère s'est bien acclimaté au Chili et en est devenu le cépage vedette.

Il donne des vins aux arômes profonds et aux saveurs de mûre et de chocolat assez alcoolisées. Le Casa silva est de grande finesse et parfaite expression du terroir. Avec le réchauffement climatique ce cépage revient petit-à-petit en France.

Diverses viandes, plats épicés, fromages forts.

VIÑAS DE LUJÁN Malbec-Shiraz Argentine 5,50€

Cépages français d'origine mais le malbec donne de meilleurs résultats qu'en France. Vins riches capiteux (style Cahors).

Canard, viandes rouges, lièvre.

Les vins blancs

CHATEAU LAFONT-MENAUT 2013 Pessac-Léognan 16,00€

Cépages : 90% sauvignon 10% Sémillon. Vin sec, vif, fruité.

Poissons nobles, crustacés.

SAINT VERAN 13/14 Domaine Sangouard 10,70€

Cépages : 100% chardonnay. Vin léger, élégant, fruité.

Fruits de mer, poissons, volailles crémees.

CHATEAU MOULIN CARESSE 2014 Montravel Sec 6,70€

Cépages : Sauvignon 70%, Sémillon 15%, Muscadelle 15%.

Jolie couleur jaune clair brillant, nez fruité et de pain grillé. Attaque souple, belle longueur.

A déguster sur poissons en sauce, crustacés grillés, viande blanche à la crème mais aussi à l'apéritif.

DOMAINE DU TARIQUET Classic 2014 Côtes de Gascogne 5,70€

Cépages : Ugni blanc 45%, Colombard 35%, Sauvignon 10%, Gros manseng 10%.

Bouche pleine et fraîche. Vin sec et fruité, arômes floraux et d'agrumes avec nuances exotiques. Vin tonique croquant avec beaucoup de fraîcheur.

Apéritif, charcuteries, crustacés, fruits de mer.

CAVA «DELAFLOR» Reserva 2011 Brut Nature (Bio-Wine) 13,50€

Vin pétillant originaire du Penedes. Tout en fraîcheur malgré le soleil espagnol. Elevé en bio.

RIAS BAIXAS 2014 Torres 11,95€

Cépages : 100% albariño. Vin blanc frais sec et fruité.

Crustacés, calamars, gravlax de saumon, filets de sole.

VIÑAS DE LUJÁN 2014 Chardonnay - Viognier 5,50€

Vignoble qui s'étend le long des contreforts des Andes : les écarts de température jour nuit confèrent aux raisins des arômes fins concentrés et une bonne acidité. Alliance de la puissance du chardonnay et de la finesse du viognier.

Apéritif, poissons fins, volaille crémée.



Pour se faire plaisir

Coffret Gourmand 40,00€

Il comprend un bloc de foie gras de canard en conserve de 210g, un confit de figue au pain d'épice et une confiture d'oignons pour l'accompagner ainsi qu'une demi-bouteille de Sauternes cuvée Marlène château Climens pour avoir une belle entrée pour quatre personnes.

Lot de 3 pâtés de sansonnet (3X130gr) 10,50€

Découvert en Provence, ce pâté de sansonnet (20%) parfumé au madère et au genièvre vous fera une belle entrée pour 3 à 4 personnes avec une confiture d'oignons et une feuille de salade à l'huile d'olive, ou un délicieux zakouski sur un toast pour accompagner votre apéritif.

Sardines

La belle iloise, située à Quiberon, est une des dernières conserveries artisanales existant encore en France. Tous leurs produits sont uniquement travaillés à la main pour garder toute leur saveur et préparés selon les plus savoureuses recettes. Elle n'utilise que des matières premières de premier choix.

Les sardines s'améliorent avec l'âge et les dates de péremption peuvent être largement dépassées sans aucun problème.

Les émiettés de thon (vendus par lot de 6, 5 sortes) vous permettent de préparer des zakouskis originaux pour vos apéritifs.

Huile d'Olive

Les Olives «Nocellara del Belice» sont cultivées sans produits chimiques. La récolte se fait à la main. Les olives, cueillies à maturité mais encore vertes (afin d'éviter toute utilisation d'insecticides), sont lavées et pressées dans les heures qui suivent la cueillette pour éviter toute détérioration par fermentation ou par oxydation. L'huile toujours non filtrée est stockée dans de vastes cuves en inox, où on la laisse décanter au fil des ordres pour lesquels l'huile est conditionnée sur mesure.

Olio Verde a une teneur très élevée en polyphénols, un antioxydant naturel particulièrement concentré dans l'huile jeune, comme l'alpha-tocophérol, un précurseur de la vitamine E. Grâce aux vertus de sa source et à son taux d'acidité de 0,1%, Olio Verde garantit au consommateur un ingrédient authentique et sain, produit selon des critères rigoureux. Conservée à l'abri de toute source de chaleur ou de lumière directe (conditions idéales: cellier à vin), sa qualité supérieure se préserve pendant deux ans.

Rotary **Mardi 1 décembre 2015 19h30**
Jean-Michel Martin East
Rue François Desmedt 96
1150 Bruxelles



Vins et produits en dégustation

Le saumon

C'est entre fjords et rivières norvégiens, dans une eau glacée d'une qualité exceptionnelle, que nous avons choisi les produits que nous vous proposons :

Le Fumé Grand Cru tranché

Parmi les plus vieux systèmes de conservation, le salage et le fumage sont portés ici au sommet de leur art. Le poisson est préparé en filets et salé par des mains expertes. Après dessalage, il est fumé. Pour obtenir son goût inimitable, nous avons choisi avec le maître fumeur un mélange de bois nobles : chêne et hêtre mélangé à quelques baies de genévrier. Ce fumage se fait à froid. Finement tranché à la main, chaque tranche est séparée par une feuille transparente. Ce produit de luxe, emballé sous vide supporte en outre particulièrement bien la congélation compte tenu de sa structure cellulaire ce qui vous permettra de le savourer tout au long de l'année.

Le Belle Vue Nature (de 700 gr à 950 gr)

Ce produit, d'une finesse sans pareil, a été cuit à la vapeur selon les méthodes norvégiennes traditionnelles. Il ravira les palais les plus délicats par son onctuosité et sa saveur inégalable.

Les Vins pour accompagner le saumon

GRAND BATEAU 2013 Bordeaux blanc 8,60€

L'étiquette rappelle le drakkar du château Beychevelle.
Cépages : 75% Sauvignon blanc 25% Sémillon.
Nez délicat, arômes de vanille et de fruits exotiques. En bouche vin plein et minéral. Harmonie parfaite entre fruit, acidité et boisé. Servir entre 8 et 12°C.
 Idéal avec fruits de mer, poisson, volaille, apéritif.

ZABU 2014 Grillo - Sicilia 6,75€

Cépage autochtone de Sicile de la région Sambuca.
Blanc paille brillant et vif. Frais et minéral avec touches de fleurs jaunes. Température de service 10-12°C.
 Excellent avec plats de poissons et crustacés. Superbe avec du poisson fumé.

Le foie gras

Le foie gras d'Upignac est préparé sans conservants ni additifs. Il est impératif de n'ouvrir l'emballage qu'en toute dernière minute (le foie gras peut s'oxyder). Avant sa consommation, conservez toujours le foie gras au réfrigérateur (0 à 4°C). Découpez-le dès la sortie du réfrigérateur en tranches de 1 cm maximum et servir. N'oubliez pas que le foie gras sera oxydé le lendemain.

Pour obtenir de belles tranches de 50 gr environ par personne, utilisez le marbre coupe foie gras (avec fil en inox) ou un couteau tranchant dont la lame aura été préalablement passée sous l'eau très chaude. Ne rompez pas la chaîne du froid. Servez dans des assiettes préalablement refroidies. Dégustez le sur un pain toasté.

Il se conserve très bien au congélateur pendant plusieurs semaines.

Le Magret de canard fumé et le Magret farci au foie gras.

Le magret de canard pré-tranché doit être déballé avant de le mettre au frigo. Fumé et découpé en fines lamelles, le magret apporte du relief à une salade et se fera remarquer avec une raclette ou des pommes sautées. Le Magret de canard fumé et le Magret de canard farci au foie gras et une tranche de foie gras sont les composants idéaux d'une salade gourmande (bouquet de persil plat, germes de poireaux et tomate cerise) servie en entrée.

Comment accompagner votre foie gras ?

Préparée dans les ateliers d'Upigny depuis près de 20 ans, la confiture d'oignons est incontournable dans l'accompagnement du foie gras ! La compote pomme, poire, spéculoos apporte une saveur supplémentaire au foie gras.

Les Vins pour accompagner le Foie Gras

DOMAINE DU TARIQUET 13/14 1ère Grives - Côtes de Gascogne 9,75€

Gros Manseng 100% vendanges tardives. Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble.

☑ À consommer en apéritif, durant les repas, sur foie gras, viandes blanches. Il surprendra avec des fromages à pâte persillée. À savourer sur tous les desserts.

TONEL 46 2014 Torrontes 8,95€

Cépage emblématique d'Argentine se rapprochant du gewurztraminer et du muscat (vins doux) mais ici avec une pointe d'acidité rafraîchissante.

☑ Apéritif, foie gras, cuisines chinoise et thaï, desserts (conservation ± 10 ans).

SAUTERNES «Marlène» 2011 12,00€

Cette cuvée Marlène est élaboré par le château Climens AOC Barsac classé 1er grand cru de Bordeaux en 1855. Nez : fruits confits, abricots.

Bouche : gouleyant, pas d'excès de sucre, pointe acidulée apportant de la fraîcheur.

☑ Foie gras mais aussi ris de veau, fromages de brebis dont roquefort.

Les vins rouges

SAINT AMOUR 13/14 Domaine des Ravinets 10,70€

Son nom accrocheur a conquis de nombreux amateurs mais celui-ci mérite bien plus qu'un simple nom : nez expressif de fruits rouges, rond, soyeux. Vin raffiné qui peut supporter 2, 3 ans de cave.

☑ Foie de veau volaille et pour ceux qui aiment : andouillettes.

GRAND BATEAU 2012 Bordeaux 8,60€

Cépages : Merlot 75%, Cabernet sauvignon 25%.

L'étiquette rappelle le drakkar du château Beycheville.

Le nez a une jolie expression de fruits mûrs, d'épices et de vanille. Vin puissant, harmonieux. Tanins fondus mûrs et soyeux. Parfait pour être apprécié dès maintenant.

☑ Idéal avec viandes rouges grillées, des plats de pâtes ou des fromages doux.

LE HAUT MÉDOC DE LABEGORCE 2011 Haut Médoc 10,00€

Cépages : Cabernet-Sauvignon 48%, Merlot 40%, Cabernet-franc 10% et Petit-Verdot 2%.

Dégustation : Un Haut-Médoc mûr, intense et fruité (cassis, fruits rouges, vanille boisée), qui se déguste avec beaucoup de plaisir dans sa jeunesse.

☑ Idéal sur un gigot d'agneau ou un veau Marengo.

CH DU RAUX 2010 Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur 12,95€

Exploité depuis 1878 à Cussac par une famille d'authentiques vignerons, ce vin 50% merlot 50% cabernet sauvignon allie élégance, puissance et souplesse.

☑ Il s'appréciera avec à peu près tous les plats.

CH LA COMMANDERIE 2011 St Estephe Cru Bourgeois 18,50€

Cépages : Merlot 55 %, Cabernet sauvignon 45 %. Caractérisé par une belle robe sombre, ce château offre un bouquet rond et corsé. Bouche charnue où s'expriment les fruits noirs et de beaux tanins.

☑ Entrecôtes, magret de canard, pâtés et terrines.

CHÂTEAU CLARE 2012 Graves 6,85€

Cépages : Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet franc 5%.

«Le vin du Château Clare est caractéristique de cette région des Graves. D'une robe profonde, il offre une belle intensité aromatique avec un bouquet aux délicates notes de cerise cuite. Le palais est ample et équilibré et se termine par une finale d'une belle longueur» *Thomas Drouineau œnologue.*

☑ Viandes rouges, volailles, veau, agneau.

CHÂTEAU LAFONT MENAUT 2012 Pessac-Léognan 16,00€

Cépages : 50% cabernet-sauvignon 45% merlot 5% cabernet franc.

Fraîcheur fruitée sur fond toasté et épicé, bon équilibre.

☑ Agneau, canard, volailles.

CHÂTEAU LES BERTRANDS 2012 1eres Côtes de Blaye 7,00€

Cépages : Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%.

Vin riche, puissant, équilibré. Nez de torréfaction, amandes, vanille. At-taque ronde, tanins fins et puissants. Finale longue agréable.

☑ Brochettes d'agneau, chateaubriand, simples grillades.

MERCUREY 2013 «La Perriere» 17,60€

Superbe 1^{er} cru de la Côte chalonnaise : pourpre sombre offrant un bouquet complexe de fruits noirs et de senteurs de sous-bois.

☑ Complexité qui le fait réserver pour un mets de choix, par exemple un lièvre à la royale.

LES COURTINES 2014 Carignan vieilles vignes 5,00€

Cépages : les Courtines est un vin au style typiquement français avec vieux cépage originaire du Languedoc.

Le résultat est un vin corsé, gouleyant et intense.

Nez : Arômes de cassis mêlés à la douceur de la vanille, tout en offrant des notes épicées qui rappellent les odeurs de la Garrigue.

Bouche : Concentrée et soyeuse avec une belle longueur, la bouche est solaire pleine d'arômes du Sud.

☑ Servir à 19°C avec des viandes rouges, légumes grillés, du fromage.

DOMAINE PRE BARON 13/14 Gamay de Touraine (Bio Terra-Vitis) 8,50€

Nez puissant de fruits noirs, bonne structure tannique. Vin de tous les jours passe-partout : à boire légèrement rafraîchi. Les Français parleraient d'un vin de «picole» sans aucune connotation péjorative.

CHÂTEAUNEUF-du-PAPE 12/13 Roger Perrin Rhône 23,00€

Cépages : des 13 cépages variés autorisés, 6 d'entre eux sont assemblés avec prédominance de grenache. Fruits rouges et noirs au nez, tanins mesurés et fraîcheur donnent un vin équilibré.

☑ Petit gibier à poil et à plumes, lapin aux pruneaux et pourquoi pas foie gras en terrine.

CROZES-HERMITAGE 12/13 Les Chenets 13,55€

Cépages : La syrah, (100%) montre ici toute sa puissance mais aussi une grande finesse. Petit vignoble situé au nord des Côtes du Rhône.

☑ Mariage idéal avec gibier à poil et à plumes.

ZABU 2013 IL PASSO NERELLO MASCALESE Nero d'Avola 10,50€

Cépages : vin original élaboré à partir de 2 cépages siciliens autochtones.

Robe rubis profond bouquet de fruits très mûrs. Surprenant car degré alcoolique 13% vol.

☑ Boudin noir, canard, entrecôte grillée, gigot d'agneau.

GRAN SASSO 2013 Bella Addormentata - Montepulciano 6,95€

Aire de production : les 4 provinces des Abruzzes.

Vinification : vendanges manuelles. Fermentation à 80% en cuve et 20% en barriques.

Vin rouge intense avec arômes de cerises et de mûres. Vin structuré, tannique et équilibré.

☑ A boire avec viandes rouges et fromages relevés.

NOBILE DI MONTEPULCIANO 10/11 Torcalvano 17,90€

Cépages : Sangiovese 85%, Cabernet sauvignon 5%, Merlot 10%.

Couleur : rouge rubis profond. Bouquet intense avec notes de prunes mûres et de muscade ainsi que de fleurs fraîches des prés.

Les tanins sont soutenus mais veloutés.

☑ A déguster avec : civet de lièvre, râble de lapin, fromages relevés, rognons de veau à la moutarde.

Vin de garde