

CAMPAGNE Gourmande

La cuisine authentique & généreuse 25

RETOUR DE MARCHÉ
LE FENOUIL, LA ROUSSETTE,
LE GIGOT D'AGNEAU, LE CITRON

VARIATIONS GOURMANDES
DES PETITS BISCUITS SAVOUREUX

SÉLECTION VINS
NOS 20 CUVÉES DE PRINTEMPS

EN CUISINE
LES SAUTÉS, ET QUE ÇA SAUTE!

*Saute de veau aux
legumes printemps
façon blanquette*

70 recettes

GOURMANDES

POUR LES

BEAUX JOURS

**ESCAPADE
GOURMANDE**
dans le pays d'Auge



En cuisine

**DES DESSERTS
TOUT CHOCO**

LE MAGAZINE CULINAIRE DE

maisons
de Campagne

L 15197 - 25 - F. 4,90 € - RD





SÉLECTION VINS



IGP VAL-DE-LOIRE – VIENNE *Ampelidæ P.N. 1328* 2015

Ce vin rouge bio 100% pinot noir est un vin élégant au nez qui ne laisse pas place au doute : c'est bien un pinot noir, raffiné et rehaussé par quelques notes d'élevage. En bouche, on retrouve cette finesse et cette élégance pour un vin tout en dentelle qui se marie parfaitement avec le faisán, la noix de veau et l'escalope aux girolles.

Vente directe, cavistes – 20,50 €



AOC SAINT-JOSEPH *Christophe Pichon* rouge 2018

Parée d'une robe d'un rouge profond aux reflets violets, cette AOC saint-joseph se distingue au nez comme un vin puissant aux notes de fruits rouges et noirs, d'épices, de torréfaction et des pointes florales. En bouche, les tanins sont fermes et la texture, veloutée et gourmande, ce qui le rend idéal pour accompagner le gibier, les viandes rouges grillées ou un risotto aux champignons.

Cavistes – 23 €



AOC CÔTES-DE-BERGERAC *Château Bélingard* Ortus 2016

Avec sa belle couleur profonde aux reflets violines, ce vin racé présente un nez intense, alliant fruits rouges, fleurs et vanille. En bouche, on retrouve un vin de texture offrant des tannins puissants et ronds aux arômes de fruits. Ce vin de garde est idéal pour accompagner les viandes rôties, les pièces de bœuf, les confits de canard et les fromages de terroir.

Vente directe, cavistes – 21 €



AOC CAIRANNE *Domaine Boisson* Les Sables rouge 2017

Ce vin délicat et aérien issu des cépages grenache noir, mourvèdre, cinsault, coudoies et bourboulenc, offre des arômes complexes et raffinés aux notes d'orange sanguine, de fleurs telles que les roses et les pivoines, de fraise des bois et d'épices douces. La bouche est équilibrée avec une pointe de vert dû à la signification en grappe entière.

Vente directe, cavistes – 25 €



AOC GIVRY *Domaine Chofflet* La Pièce – rouge 2018

Cette cuvée issue d'une sélection parcellaire propose un vin racé, à la fois robuste et délicat et qui développe beaucoup d'arômes de petits fruits, de cassis, de framboise et de griotte. La bouche est ample, fine et élégante, ce qui rend ce vin rouge excellent pour accompagner les viandes blanches, les marinades légères et les gibiers à plumes.

Vente directe, cavistes – 24,50 €



AOP SAINT-AMOUR *Domaine de La Pirolette* La Poulette

Cette AOP saint-amour rouge est issue du cépage gamay noir qui lui confère un nez gourmand aux arômes de fruits rouges, comme les cerises et les myrtilles, accompagnés de fragrances de violette. La bouche est ronde et riche, ce qui le rend parfait pour accompagner le poulet de Bresse avec une sauce aux morilles ou encore une tarte à la framboise ou aux myrtilles.

Cavistes – 20 €



AOC CÔTES-DU-RHÔNE *Mas de Libian* La Calade 2018

Composé surtout de mourvèdre mais aussi de grenache, ce vin complexe et épicé concentre les arômes du mourvèdre aux notes typiques de myrtilles et de violettes qui se mélangent aux notes méditerranéennes de garrigues et d'épices. Vin de grande garde tout en finesse et en élégance, ce côtes-du-rhône accompagne parfaitement les viandes et les produits de la forêt comme le gibier, les champignons et les truffes.

Cavistes – 22 €



AOC BOURGOGNE *Domaine Michel* Magnien – rouge 2017

Issu d'un assemblage de différentes parcelles de la côte de Nuits, ce pinot noir tend plutôt sur des notes d'acidité avec des arômes de fruits noirs et rouges comme le cassis, la fraise, la framboise et la cerise, accompagnés de notes minérales, boisées et épicées. Il est idéal marié avec du bœuf, du veau, du gibier ou de la volaille.

Vente directe, cavistes – 20 €



AOC BANDOL *Château de Pibarnon* rouge 2017

Issu des cépages mourvèdre et grenache, ce rouge 2017 est un vin profond et ample qui s'exprime tout en finesse avec une pointe d'amertume. Son nez offre des arômes de fruits noirs et d'épices douces qui sont d'autant plus renforcés après un passage en cave. Il se marie parfaitement avec les viandes à la cuisson saignante et accompagnées d'herbes.

Cavistes – 35 €



AOC CROZES-HERMITAGE *Yann Chave* Le Rouvre 2017

Habillée d'une belle robe couleur violette aux reflets roses, cette cuvée présente un nez intense qui s'ouvre sur des notes de cassis et de mûre fraîche avec quelques pointes de poivre noir et de cacao. La bouche est fraîche et gourmande avec des arômes de fruits et d'épices qui rendent ce vin de garde idéal pour accompagner une poulette fermière ou un tartare de bonite.

Cavistes – 23 €



SÉLECTION VINS



AOC CÔTES-DE-PROVENCE Domaine de La Madrague Charles 2018

Vêtu d'une robe d'un blanc profond, ce vin bio se dévoile tout en gourmandise et en élégance avec un nez puissant aux notes de petits fruits blancs. La bouche est ample et soyeuse avec une jolie longueur. Cette cuvée se marie parfaitement avec des noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes, du bar grillé sur un lit de fenouil, du tartare de dorade, une volaille ou des fromages.

Vente directe – 35 €



CHAMPAGNE LANSON

Le Blanc des blancs
Avec sa belle robe dorée lumineuse aux reflets verts et ses bulles très fines, ce champagne offre un nez aux arômes fins et profonds et aux notes de frangipane, de pâtisserie fine, d'agrumes confits, de tilleul et d'anis. La bouche est fraîche et tonique avec des arômes d'amande, de miel, d'orange et de citron confits.

Cavistes – 49 €



AOP POUILLY-FUISSÉ Domaine Auviogue La Petite Parcelle

Vêtu d'une jolie robe or pâle délicate, ce vin blanc au nez expressif offre des notes de fleurs blanches rehaussées par une touche de citron, sur un fond de pêche et de pomme douce avec une pointe de minéralité. Un vin à l'élégance subtile et à la bouche équilibrée qui le rend parfait pour accompagner des quenelles de brochet, des crustacés ou une salade de chavignol.

Vente directe, cavistes – 25 €



AOP ANJOU Château de Suronde blanc 2016

Ce vin de garde bio est raffiné et équilibré avec un nez aux arômes de bouquet de fleurs jaunes et de miel. En bouche, on retrouve une belle rondeur aux notes citronnées, complexes et vives. Ce vin de gastronomie est idéal pour accompagner les salades exotiques, les poissons fumés et marinés, les viandes blanches en sauce et les volailles rôties.

Vente directe, cavistes – 27 €



AOC CÔTES-DE-NUITS-VILLAGES Domaine d'Ardhuy Clos des Langres Monopole 2018

Issu exclusivement du chardonnay, ce vin blanc se dévoile dans une robe jaune or aux reflets couleur paille. Au nez, on retrouve des arômes d'acacia, d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est puissante et équilibrée avec une touche boisée. Il est idéal pour accompagner une blanquette de volaille et des fruits de mer en sauce.

Vente directe, cavistes – 45,50 €



AOP CÔTEAU-D'AIX-EN-PROVENCE Villa Baulieu blanc 2017

Ce vin blanc des coteaux d'Aix présente un nez tout en élégance et en complexité avec des notes de zeste de citron, de citronnelle et de glycine accompagnées d'une pointe de fenouil et de touches minérales et salines. En bouche, on retrouve les mêmes arômes avec une bonne minéralité et des amers nobles qui rendent ce vin de garde parfait pour accompagner les crustacés, les poissons nobles et le risotto aux truffes.

Vente directe, cavistes – 29 €



AOP POUILLY-FUMÉ Château de Tracy blanc 2019

D'une robe jaune pâle aux reflets dorés et brillants, ce vin blanc offre un nez très intense aux notes fraîches de fleurs, de citronnelle et de poivre vert. La bouche est aromatique et texturée avec une pointe minérale et légèrement acide aux notes de fruits du verger, de fruits de la passion, de goyave, de mangue et de fleurs blanches comme le jasmin et le tilleul.

Vente directe, cavistes – 22 €



AOC POUILLY-FUISSÉ Domaine Ferret Les Perrières 2018

Cette cuvée « Tête de cru » dévoile un chardonnay délicat et fin à la robe limpide. Au nez, on découvre des arômes discrets aux notes légèrement boisées et d'agrumes. La bouche est florale, délicate et très équilibrée, ce qui rend ce vin parfait pour l'apéritif ou pour accompagner un poisson blanc, un risotto aux asperges ou du fromage de chèvre.

Cavistes – 33 €



AOC TOURAINE-CHENONCEAUX Domaine Les Souterrains – blanc 2019

Issu uniquement du sauvignon, ce vin empreint d'élégance et de finesse se dévoile tout en subtilité avec un nez discret qui offre des arômes de fleurs blanches, des notes de poire, de pomme et d'agrumes. La bouche est tout en finesse et en rondeur avec des arômes de fruits comme la pêche blanche et des notes beurrées. Idéal pour accompagner du foie gras, du bar, de la dorade ou une viande blanche.

Cavistes – 25 €



AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE François Chidaine Les Choissilles 2018

Paré d'une belle robe limpide et brillante, ce vin blanc se dévoile et minéral issu d'un cépage chenin blanc présente un nez fruité aux notes de pêche blanche et une bouche équilibrée et fraîche. À déguster avec des mets raffinés ou en apéritif, il accompagne très bien le cabillaud, le homard, le bar et le fromage de chèvre.

Cavistes – 25 €