

Vendredi 28 juin 2024
Autour des vins du Domaine de Bearenard
à Châteauneuf du Pape et des plats d'été de la Petite Maison



Les hommes de la Famille Coulon : Gentillesse, passion, talent...

Menu

Pour commencer, 3 bouchées autour de poissons fumés

Boisrenard est la grande cuvée du Domaine. Ce 2021 est vinifié avec les 6 cépages blancs autorisés dans l'appellation. Ses notes de noisettes, d'amandes et de brioche que lui confère ses 6 mois d'élevage en foudre tiennent tête et amplifie le fumé et le « gras » des poissons.

Un accord percutant qui évite le round d'observation !

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Bearenard « Boisrenard » 2021



A partager un loup sauvage de Méditerranée en croute feuilletée et dorée

Sauce Vermouth à l'orange et romarin, fenouil braisé

Ce grand classique de la cuisine bourgeoise mis à l'honneur par Messieurs Paul Bocuse et Roger Vergé reste d'une très grande gourmandise. Il appelle un vin blanc charpenté, opulent que les années ont complexifié. C'est exactement ce que l'on retrouve dans cette très grande cuvée. Ses arômes de fenouil, de tilleul, d'herbes séchées sur une structure riche mais élégante se marient à merveille au beurre du feuilletage et l'onctuosité de la sauce. Un accord riche à la fois sur les parfums mais aussi sur la structure.

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Bearenard « Boisrenard » 2016



Poitrine de pigeons rôtie, la cuisse en ballotine au foie gras, girolles et haricots verts en poêlée aux amandes fraîches, jus court

Comme Mozart qui composa la sonate n°10 « Gran Partita » pour 13 instruments à vent, la famille Coulon a créé une œuvre singulière. Assemblage entre leur conservatoire de cépages patiemment sélectionnés et l'une de leurs parcelles mères, toutes deux complantées avec les 13 cépages de l'appellation, sans qu'un seul ne prédomine, ce vin raconte leur histoire et représente un lien entre les 8 générations qui ont écrit une partie de l'histoire de Châteauneuf. 2012 est le 1^{er} millésime de cette cuvée si personnelle où finesse et équilibre sur des notes épicée et de fruits noirs réclamaient une viande soyeuse et juteuse comme cette poitrine de pigeon.

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard « Grand Partita » 2012



Dans la grande tradition provençale,
une tomate de variété ancienne farcie d'une compoté d'épaule d'agneau de Sisteron puis
caramélisée dans ses sucs

*Un des très grands vins de Châteauneuf dans un millésime exceptionnel !
Alors l'associer avec ce plat de tradition familial, ne serait-il pas de lui manquer de respect ?
Mais non bien sûr car avant tout, c'est un accord sur la gourmandise entre la chair fondante
de l'agneau et la caramélisation de la tomate que l'on dévore à la cuillère et ce vin tout en
puissance et en rondeur dont on ne laisse pas une seule goutte dans le verre. Un véritable
pêché de gourmandise vous dis-je !*

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard « Boisrenard » 2015



« En rouge et noir... » par Sandrine

Ce Millésime récent d'une des dernières créations du domaine, apport de la jeune génération, est incroyable, malgré sa jeunesse, de rondeur, de douceur, de fruité, avec notamment des arômes de fraises des bois. Nous avons envie de l'associer aux petits fruits rouges et noirs dans ce dessert très peu sucré. Où s'arrête le fruit et où commence le vin ?
c'est à s'y perdre.

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard « Les Calcaires » 2020



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons

175 euros toutes boissons comprises