

On déguste JUILLET 2022



CULTURE VIN

Vins bio, biodynamiques et naturels

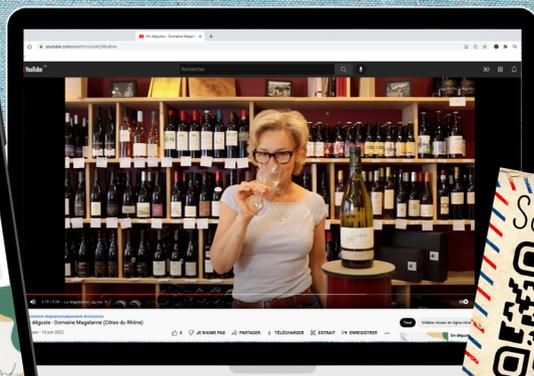
CAHIER DE VACANCES

Mots-croisés de l'été !

ACCORDS METS & VINS

Quel vin pour quelle salade ?

POUR S'OCCUPER CET ÉTÉ
(Re) découvrez nos vidéos sur Youtube
(dégustations, rencontres vigneronnes et bien plus encore !)



Trois Fois Vin

ET

PARTEZ EN VACANCES SEREINS !



**Votre box d'août
sera livrée
après le 22 !**



BONNES VACANCES !
de la part de l'équipe Trois Fois Vin !

Chères et chers abonné.e.s,

On y est presque... Les "transhumances" estivales vont se succéder, entre ville et campagne, mer, montagne, villages, plages, campings ou maisons de famille, avec beaucoup ou quelques amis, quelques enfants ou plus tant que ça, semaine après semaine, jusqu'à la fin du mois d'août.

Sachez que la box du mois d'août est toujours très attendue puisqu'elle vous fait voyager en quittant la France à la découverte des vignobles du monde. Un must chez Trois Fois Vin !

En plus, nous avons pensé à tout car elle vous sera livrée plus tardivement que d'habitude, (semaine du 22 août) pour vous permettre d'être rentrés de vacances. Ce sera une prolongation de voyage, pour faciliter la rentrée !

D'ici là, je vous souhaite un très bel été.

On se retrouve à la rentrée avec encore et toujours plein de très beaux artisans-vignerons à vous faire découvrir !



Marie-Dominique Bradford
Fondatrice de Trois Fois Vin

REJOIGNEZ-NOUS ET PARTAGEZ VOS MOMENTS VIN !

#TROISFOISVIN



Château la Ressaudie BERGERAC

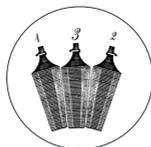
2021



Conversion
Agriculture
Biologique



Tastevin



Buissonniers

Le domaine

Attention, départ pour le sud-ouest, à une soixantaine de km à l'est de Bordeaux. Dans un cadre magnifique, au milieu d'un domaine de 35 hectares (dont 14 consacrés à la vigne), se dresse le Château la Ressaudie. Cette bâtisse en pierre du 19^e siècle est restée dans la famille Rebeyrolle pendant cinq générations, de sa construction à sa vente en janvier 2020 à Frank et Marie Magiera. Une belle histoire née il y a une trentaine d'années quand Frank s'est découvert une passion pour le vin, et aujourd'hui après une carrière industrielle internationale, a décidé de se reconvertir et de devenir vigneron. Déterminés à se rapprocher de leur famille et à se lancer ce nouveau défi, ils quittent leur vie aux États-Unis, à Los Angeles pour rejoindre la France. Vous allez aujourd'hui découvrir leur 2^e vendange. Après 2020, leur premier millésime solaire et riche, 2021 est arrivé avec un tout autre profil. Du gel au printemps a limité les rendements et un gros orage de grêle juste avant les vendanges a réduit la production de 30% en quelques minutes ! La découverte d'un métier difficile, où le boss est parfois déchaîné. Je suis très heureuse de vous faire découvrir ce nouvel arrivant dans le paysage bergeracois qui a toute sa place dans le monde des grands vins.

Le vin

Ici, étant très proches de Bordeaux, on utilise les mêmes cépages. Le merlot est majoritaire (95%) et donne beaucoup de rondeur et de générosité. Le cabernet franc (5%) apporte la structure et la colonne vertébrale. La vendange est entièrement égrappée puis triée pour éliminer les raisins moins mûrs ou secs. La fermentation à température contrôlée permet de garder les arômes de fruit tout en extrayant les composés liés aux tannins et à la couleur. Après quelques mois en cuve qui harmonise ce beau vin, le vin est mis en bouteilles et ne laissera personne indifférent !

“ Vive Bergerac et ses vins souples, équilibrés et aromatiques. ”

M-D-B

Dégustation



Bergerac



CÉPAGES
95% Merlot
5% Cabernet Franc



SERVICE
16°-18°



GARDE
2022-2024

Le nez

Très parfumé, avec des arômes francs de fruits rouges et noirs avec quelques notes florales à l'aération.

cassis

framboise

groseille

griotte

En bouche

Rond et souple, les tannins et la structure rendent l'ensemble très fin et harmonieux, avec beaucoup d'élégance.

rond

juteux

tannins soyeux

fraise des bois

Accords mets & vin



Entrées

salades gourmandes,
quiches,
dips



Viandes

grillades,
tomates farcies,
boulettes de kefta



Végétarien

falafels

Notes de dégustation

Retrouvez Marie-Do,
sur Youtube pour
déguster ce vin avec elle



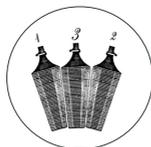
Domaine de Boissière PAYS D'OC Plaine d'Arnaud 2020



Haute Valeur
Environnementale



Tastevin



Buissonniers

Le domaine

Nous sommes dans la région de Nîmes, connue pour sa toile Denim (de Nîmes) mais surtout son vignoble des Costières (de Nîmes) ! Et une fois n'est pas coutume, c'est la porte d'un petit groupement de vigneron que j'ai poussée après avoir dégusté ce vin incroyable. Depuis 1927, une petite cinquantaine de vigneron, fils et petits-fils de vigneron, ont uni leurs forces, leurs moyens et préfèrent travailler tous ensemble, au lieu de chacun dans son coin. La coopération reste porteuse de valeurs anciennes, de travail en commun et de solidarité. La recherche de la qualité passe aussi par la limitation de la production, comme en atteste cette cuvée « spéciale ». En effet, certains propriétaires de parcelles identitaires sont parfois vinifiées séparément sous le nom de domaine de leur propriétaire. C'est le cas de cette cuvée d'exception, que j'ai plaisir à vous présenter pour différentes raisons : les raisins ont été vendangés et triés à la main et l'élevage s'est effectué en amphore. En effet, et c'est de plus en plus fréquent, les vigneron préfèrent la terre cuite au fût de chêne, car elle a les mêmes facultés d'oxygénation du vin sans les arômes boisés. On imagine donc facilement que ces raisins auraient eu la mauvaise idée de se mêler au tout-venant et méritaient un traitement à part, pour montrer toute leur personnalité.

Le vin

Les raisins sont vendangés à la main et immédiatement acheminés au chai pour les trier et ne garder que les meilleurs. Cette toute petite cuvée confidentielle n'est produite qu'à 15hl par hectare ! L'assemblage à dominante de Roussanne avec un complément de l'aromatique viognier est élevé sur lies fines en amphores, pendant 12 mois avant la mise en bouteilles. De délicats tannins (rares pour un vin blanc) attestent d'une macération préfermentaire pour que les peaux apportent une belle texture en plus de leurs jolis arômes. Cela en fait un vin de gastronomie, qui trouvera sa place sur vos belles tables d'été et d'automne si vous n'avez pas craqué avant !

*“ Un vin avec beaucoup de relief, qui bouscule un peu les papilles
par la complexité de son élevage en amphore. ”*

M-D-B

Dégustation



Nîmes



CÉPAGES
Roussanne
Viognier



SERVICE
8°-10°



GARDE
à boire dès maintenant !

Le nez

Un nez intense, mûr, complexe, qui rappelle que les vins du sud s'expriment avec une personnalité marquée !

fleurs blanches

agrumes compotés

abricot

miel

En bouche

Une combinaison idéale entre volume, arômes très francs, densité et complexité en bouche.

concentré

généreux

kumquat

pêche

Accords mets & vin



Entrées

rémoulade de courgettes, feuilletés au fromage



Poissons

dorade aux agrumes, accras de morue, bar au fenouil



Végétarien

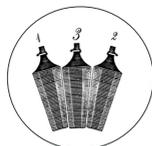
curry d'aubergines et pois chiches, ravioles aux épices

Notes de dégustation

Domaine de la Marinière CHINON Vieilles Vignes 2020



Agriculture
Biologique



Buissonniers

Le domaine

À Chinon, il y a une personnalité qui marque plus que les autres (non, pas Rabelais, ça c'est une autre histoire !), c'est le cépage Cabernet Franc, localement appelé « breton ». Acteur principal à Saint-Emilion ou dans les grands vins de Loire, sa stature lui permet d'être retrouvé dans de grandes cuvées mythiques comme dans des cuvées de vins plaisir. Dans les années 1970, les Desbourdes tombent en arrêt devant une propriété en polyculture, ancienne métairie des Seigneurs de Roncée, qu'ils se mettent frénétiquement à rénover. Abandonnant petit à petit la culture céréalière, l'attention se tourne à 100% vers la viticulture, la vraie passion de Renaud, qui passe de 3 à 12 hectares. C'est aujourd'hui son fils Boris qui tient les rênes et qui a conduit la conversion en agriculture biologique. La certification est arrivée depuis le millésime 2018. L'exigence qualitative de ce domaine nous impressionne toujours et je suis ravie de vous présenter le petit dernier de la gamme.

Le vin

Cette cuvée aux rendements plus concentrés vient d'une sélection des plus vieilles vignes du domaine, toutes situées en coteaux à Panzoult, là où les raisins mûrissent le mieux. Là, au bon moment, les raisins sont délicatement ramassés à la main, triés et placés en cuve à fermenter, telle une infusion, pour laisser le fruit s'exprimer. Le vin est ensuite élevé 6 mois pour moitié en cuves et l'autre moitié en vieux fûts de chêne. Voici un Chinon assez traditionnel, un poil rustique avec ses tannins marqués, mais vous saurez soit l'ouvrir à l'avance, soit le carafer. Vous serez bien inspirés également, si vous en rachetez quelques bouteilles, de le laisser patienter 3-5 ans dans votre bonne cave pour le redécouvrir sous un autre angle, plus lisse.

*“ Un Chinon au fort tempérament, minéral et structuré,
beau reflet de l'exceptionnel terroir dont il est issu. ”*

M-D.B

Dégustation



CÉPAGE
100% cabernet franc



SERVICE
16°-17°



GARDE
2022-2026

Le nez

Aromatique et complexe avec des parfums envoûtants de fruits mûrs persistants.

parfumé

fruits rouges

fruits noirs

note boisée

En bouche

Une cuvée traditionnelle, avec des tannins présents qui enrobent un fruité mûr, puissant et très généreux.

suave

tannins corsés

charnu

finale épicée

Accords mets & vin



Entrées

champignons farcis,
chorizo,
charcuterie corse



Viandes

rougail saucisse,
tajine de kefta,
tomates farcies



Végétarien

poivrons marinés
tatin de tomates

Notes de dégustation

Étienne Rachez IGP PUY DE DÔME

Nuée Ardente
2019



Conversion
Agriculture
Biologique



Échanson



Cachottiers

Le domaine

Un jour de l'automne dernier, Etienne Rachez toque à la porte de Trois Fois Vin avec Pierre Goigoux, autre vigneron auvergnat qui nous avait déjà fait découvrir sa cuvée de Damas Noir, cépage autochtone ressuscité d'une vieille vigne abandonnée. Piquée au vif par la mise en avant des vins « volcaniques », je l'ai laissé me faire déguster sa production de vins et suis tombée sous le charme de celui-ci, que j'ai absolument tenu à vous faire découvrir. Depuis des siècles, la vigne pousse sur le flanc des volcans d'Auvergne mais produisant des vins sans grande personnalité. Un terroir pourtant exceptionnel, aujourd'hui valorisé par une nouvelle génération de vigneron et de viticulteurs conscients de la richesse de leur terre volcanique. Avec seulement 4 hectares vinifiés, Etienne fait un travail de jardinier avec ses cuvées parcellaires ultra-précises. De véritables « vins de feu » comme on les appelle ! On parle aussi de basalte, de pépérite quand on mentionne les sols à si forte personnalité qui donne tant de relief aux vins. Alors Etienne Rachez, après de nombreuses expériences ici et là, est revenu au pays, et ne possédant pas de vignes, il crée sa société de micro-négoce, pour pouvoir travailler avec 3 vigneron dans des micro parcelles et valoriser leurs raisins. Le résultat m'a éblouie, et en tant que Bourguignonne amoureuse du pinot noir, je suis forcément à l'affût de ce que ce beau cépage exprime ailleurs, grâce à sa grande capacité à révéler la minéralité et la personnalité des terroirs.

Le vin

Nous sommes ici à 350m d'altitude avec une très bonne exposition et une volonté de très faibles rendements de 25hl/ha pour obtenir une belle concentration. Après égrappage des baies et tri pour ne conserver que les plus belles, le futur vin fermente pendant 15 jours avant d'être élevé 50-50% en cuve et en foudre de chêne.

*“ Sortons des sentiers battus pour découvrir le Massif Central
et son terroir volcanique. ”*

M-D.B

Dégustation



Clermont-Ferrand



CÉPAGE
100% Pinot noir



SERVICE
15°-17°



GARDE
2022-2025

Le nez

Un bouquet intense et fruité avec une jolie note boisée et poivrée.

griotte

crème de cassis

épices

poivre

En bouche

Ambition réussie pour ce vin gourmand qui offre une belle matière fine et très équilibrée, tout en finesse.

rondeur

ampleur

juteux

finale épicée

Accords mets & vin



Entrées

planches
fromage-charcuterie,
serrano aux figues



Viandes

porc mariné au BBQ,
tajine de poulet
aux figues,
coquelet aux
framboises



Végétarien

champignons farcis
aux herbes,
penne aux aubergines

Notes de dégustation

Retrouvez Marie-Do,
sur Youtube pour
déguster ce vin avec elle



Domaine Serre des Vignes GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

La Sarrazine
2019



Agriculture
Biologique



Échanson



Cachottiers

Le domaine

Un petit détour par la vallée du Rhône nous emmène au sud de Montélimar, là où la vallée du Rhône devient sudiste. Tout démarre par Edwige et Sylvain Roux qui fondent une famille de 9 enfants. Au décès de leurs parents, les 2 aînés alors âgés de 16 et 18 ans, décident de faire fructifier leurs terres et de planter des vignes de grenache puis de syrah pour compléter les vignes existantes. Leurs familles continuent aujourd'hui le beau travail engagé et dès 2003, quittent la coopérative pour fonder leur propre domaine en construisant un chai pour effectuer les vinifications sur place en tant que vigneron indépendants. La viticulture biologique va s'imposer comme une évidence et le rêve devient réalité ! Aujourd'hui, c'est Jérôme qui m'a fait déguster ce vin, et je lui ai trouvé une âme particulière et un caractère attachant. J'ai senti leur générosité, la manière dont ils ont su dompter le soleil et mettre en avant leur beau terroir. Leur production comporte aussi des abricotiers et des lavandins pour conserver une sorte de polyculture, utile quand les temps de gel et de petites récoltes arrivent. Le vignoble s'imbibe de tous ces arômes distillés sous le soleil généreux de la Drôme provençale. L'endroit est suffisamment magique pour que vous vous y arrêtiez lors d'un passage sur la Nationale 7 !

Le vin

Ici, les cailloux sont omniprésents. La terre est peu épaisse, et la roche mère, grise-bleutée, juste en dessous. Les vignes doivent se frayer un chemin pour atteindre la fraîcheur. Au passage, elles puisent cette minéralité qui donne de la personnalité. La Syrah domine à 90%, les 10% restants sont du Viognier ! Eh oui, exactement comme en Côte Rôtie ! Les étapes de vinification sont extrêmement affinées également. La récolte des raisins, telle celle de fruits dans de petites cagettes, la fermentation maîtrisée dans des cuves thermo-régulées et l'élevage en fût pendant 12 mois vous donneront un aperçu de l'excellence qu'on peut atteindre sur ces grands terroirs.

“ Vous retiendrez ce vin caractérisé par une très belle définition et une intensité hors classe. On entend bien parler la Syrah ! ”

M-D.B

Dégustation



Montélimar



CÉPAGES
90% Syrah
10% Viognier



SERVICE
15°-16°



GARDE
2022-2025

Le nez

Le nez est riche et profond, avec de jolis arômes de confiture de questches, de notes poivrées et boisées.

expressif

riche

profond

fruits noirs

café

poivre

En bouche

En bouche, c'est le côté charnu, les tannins satinés et la longueur exceptionnelle qui marquent le palais.

charnu

suave

tannins doux

longueur exceptionnelle

Accords mets & vin



Entrées

terrine de sanglier,
salade perigourdine,
coppa



Viandes

côte de boeuf,
carré d'agneau aux
épices,
oignons rouges farcis



Végétarien

crumble
d'aubergines,
tarte à la tomate

Notes de dégustation

Domaine Jean Renvoisé JASNIÈRES

2021



Conversion
Agriculture
Biologique



Cachottiers

Le domaine

Attention, appellation confidentielle située au nord de Tours, dans la Sarthe : 66 hectares en tout et pour tout ! Jasnières (pourtant AOC dès 1937) a failli disparaître entre les années 60 et 80 quand les pommes se vendaient mieux que le raisin. Curnonsky avait écrit : « trois fois par siècle, le jasnières est le meilleur vin blanc du monde » ! Puis le vent a tourné et nous en découvrons ici un des plus beaux exemples. Les sols sont directement reliés au tuffeau, un calcaire tendre et blanc, de la craie qui se décompose en argile à silex à la surface. Difficile d'y faire pousser des betteraves. En revanche, pour la vigne et les arbres fruitiers, c'est assez idéal ! Jean-Marie Renvoisé, issu d'une famille de 5 générations de vigneron et convaincu du potentiel, créé son domaine de 5 hectares au début des années 1990. Maintenant en conversion bio, il clame haut et fort que le terroir a tout à apporter à la personnalité des vins, tout en laissant parler ce merveilleux cépage qu'est le chenin. Le gel qui a frappé la région (et plusieurs autres d'ailleurs), ne lui a offert que 10 hectolitres à l'hectare ! C'est très peu, à peine suffisant pour la réalité économique d'un petit domaine comme le sien, mais nous sommes là pour faire connaître son excellent travail et le soutenir !

Le vin

La fermentation prend naturellement son temps, tout comme l'élevage sur lies qui dure 9 mois. Autre qualité des Jasnières, due également au chenin, c'est son étonnante capacité à vieillir. On peut s'en régaler jeune, mais la même bouteille dégustée dans dix ans conservera une étonnante fraîcheur avec, en plus, des arômes plus marqués de miel et d'épices, de poire et de fruits secs.

“ Une belle rencontre avec votre palais pour ce vin de Loire rare et confidentiel qui ne laissera personne indifférent. ”

M-D.B

Dégustation



Tours



CÉPAGE
100% Chenin



SERVICE
10°-12°



GARDE
2022-2024

Le nez

Le nez très séduisant évoque les fruits mûrs, avec une pointe de miel et de minéralité.

pêche blanche

poire

citron

floral

En bouche

En bouche, la finesse et la longueur assez saline donne une vraie allonge. On se laisse séduire par ce grand vin issu du chenin.

minéral

tonique

vif

équilibré

Accords mets & vin



Entrées

bricks de chèvre,
bouchées de dorade
au fenouil



Poissons

boulettes de
poisson au curry,
lotte au lard et bisque,
salade de haddock



Viandes

filet mignon aux
citrons confits

Notes de dégustation

Quelles différences entre un vin bio, biodynamique et naturel ?

Cela fait un moment que le vocabulaire du vin s'est enrichi de termes le rapprochant un peu plus encore de la nature. Ainsi, les bouteilles sont désormais nombreuses à être associées à une terminologie qui se veut rassurante sur leurs origines, mais qui peut néanmoins perturber un peu : entre vin bio, vin naturel ou approche biodynamique, que faut-il comprendre ?



LES VINS BIOLOGIQUES

Le principe de l'agriculture biologique est de cultiver la vigne dans le respect de la biodiversité, en suivant les cycles naturels. Pas question ici d'utiliser d'herbicides, de pesticides de synthèse et d'engrais chimiques. Depuis 2012, le label est décerné aux vignobles utilisant non seulement des raisins bios mais respectant également un cahier des charges établi par l'Union Européenne. Vous pouvez les repérer grâce au label bio avec une feuille étoilée.

LES VINS NATURELS ou NATURE

Les vins ne sont-ils pas tous « naturels » puisqu'ils proviennent du raisin ? Les vins dits 'naturels' poussent le bouchon encore plus loin. Les vignerons refusant les intrants, y compris naturels (tels que le cuivre et le soufre). Les vins sont très peu filtrés, donc parfois légèrement troubles. Quant aux sulfites, ils sont employés en très faible quantité. Ces vins, s'ils ne sont pas élaborés dans un respect d'hygiène drastique peuvent proposer une expérience olfactive et gustative parfois « grimaçante » ! Un choix sélectif est donc indispensable pour que la dégustation soit un moment de plaisir mémorable !

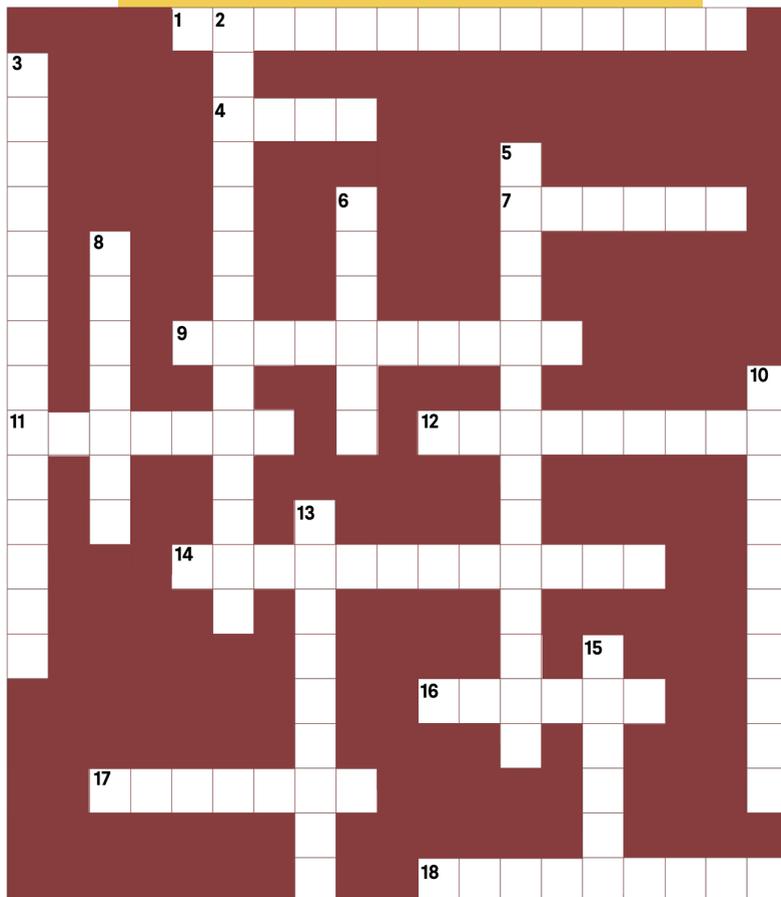
LA BIODYNAMIE

Là encore, un domaine en biodynamie répond aux mêmes critères qu'un domaine biologique. Cette pratique a cependant un côté mystique surprenant mais qui semble porter ses fruits. Créée en 1924 par Rudolph Steiner, agronome et médecin autrichien, le travail du viticulteur est dicté par les rythmes lunaires et planétaires (un peu comme les jardiniers). Selon un principe proche de l'homéopathie, le système immunitaire de la vigne est renforcé par des décoctions à base de plantes. Parfois la mécanisation est mise de côté au profit du cheval de trait. La biodynamie semble archaïque et pourtant, la plupart des grands domaines prestigieux dans le monde entier, ont fait le choix de se convertir entièrement en biodynamie. Fiez vous aux labels Biodyvin et Demeter pour les goûter.

Retrouvez tous nos articles
sur troisfoisvin.com



Cahier de vacances



HORIZONTAL

VERTICAL

1. Bouteille en verre conçue pour contenir l'équivalent de 20 bouteilles de 75 cl, soit 15 litres

4. Couleur du vin

7. Équivalent corse de la garrigue dans le midi, ses senteurs se retrouvent dans les vins

9. Arôme issu de la vinification

11. C'est ce qui fait saliver

12. Une de ses AOC est Meursault

14. Processus de transformation du raisin en vin

16. Faire entrer de l'air dans la bouche lors de la dégustation

17. Action ayant pour but d'aérer le vin avant le service

18. Cépage autochtone du Languedoc utilisé dans la cuvée du Domaine Ampelhus (box de mai)

2. Pratique associant culture et arbres sur une même parcelle

3. Cépage alsacien

5. Famille d'arômes brûlés (café, chocolat, fumé)

6. Cépage blanc de la Loire

8. Substances présentes dans les vins rouges

10. Vignoble connu pour ses vins de Gamay

13. Vin blanc avec une teneur en sucre >45g/l

15. Se dit d'une variété de raisin

Solutions : 1. Nabuchodonosor ; 2. Agroforesterie ; 3. Gewürztraminer ; 4. Robe ; 5. Empyreumatique ; 6. Chenin ; 7. Maquis ; 8. Tannins ; 9. Secondaire ; 10. Beaujolais ; 11. Acidité ; 12. Bourgogne ; 13. Liqueux ; 14. Vinification ; 15. Cépage ; 16. Grumer ; 17. Carafes ; 18. Piquepoul

Quel vin avec une salade ?

Nous sommes officiellement en été et qui dit été, dit chaleur et salade rafraîchissante ! Mais attention ! Accorder du vin avec les salades peut parfois se révéler très périlleux à cause de l'assaisonnement. Vin et vinaigrette ne font pas bon ménage. Voici donc nos conseils pour un mariage parfait !



Salade caprese



Des bulles ou du rosé

→ En un mot, cette salade c'est de la fraîcheur ! Alors pour l'accompagner, il faudra un vin lui aussi frais, et croquant. Le choix est vaste et on peut s'orienter vers un accord « presque » régional avec du Prosecco très aromatique. Pour les amateurs de vins tranquilles, un rosé fruité et tendre ira très bien aussi.

Ex : Prosecco, Cabernet d'Anjou, Rosé léger



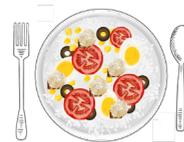
Salade périgourdine



Vin rouge léger, avec une belle acidité

→ La salade périgourdine, délicieux mélange d'ingrédients (tous très gourmands !) du sud-ouest, ira bien avec un vin rouge léger, souple et frais, avec une certaine acidité pour rééquilibrer le côté gras des ingrédients.

Ex : Gamay ou pinot noir d'Auvergne ou de Savoie, Saumur-Champigny, Bourgogne, Tavel



Salade niçoise



Vin blanc juteux et expressif

→ Mélange éclectique mais néanmoins délicieux et indémodable, la salade niçoise se mariera très bien avec un vin blanc servi bien frais (8-10°).

Choisissez-le juteux et expressif !

Ex : Cour-Cheverny, Picpoul de Pinet, Sauvignon de Touraine, Muscadet sur Lie, Quincy



Salade grecque



Rosé sec

→ Pour la salade grecque, il vous faudra un vin bien frais et fruité, qui ira aussi bien avec la tomate, le concombre et les oignons, sans oublier un léger côté acide pour contrebalancer la feta crémeuse. Rien de tel qu'un vin rosé !

Ex : Provence, Corse, Bordeaux, Sancerre

Poulet caramel au sésame



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

—
4 CUISSES DE POULET DÉOSSÉ
2 GOUSSES D'AIL
1 OIGNON
8 CÂS SAUCE SOJA
2 CÂS HUILE DE SÉSAME
1 CÂS VINAIGRE DE RIZ
1 CÂS GRAINES DE SÉSAME
DORÉE
10 MORCEAUX DE SUCRE
—
SEL ET POIVRE
—

Taillez la viande en petits morceaux.

Épluchez, puis hachez l'ail et l'oignon.

Faites mariner le poulet avec l'ail, l'oignon, la moitié de la sauce soja, 1 c. à café d'huile de sésame et le vinaigre de riz.

Mettez les morceaux de sucre avec 1 c. à soupe d'eau dans une casserole. Laissez caraméliser jusqu'à obtention d'un caramel clair. Ôtez du feu, puis incorporez le reste de sauce soja et d'huile de sésame en remuant avec une cuillère en bois. Réservez au chaud.

Chauffez un wok avec 1 c. à soupe d'huile. Saisissez le poulet et sa marinade dans le wok brûlant et laissez cuire 10 min à feu vif en remuant. Ajoutez le caramel au poulet. Laissez cuire quelques minutes avant d'ajouter la moitié des graines de sésame.

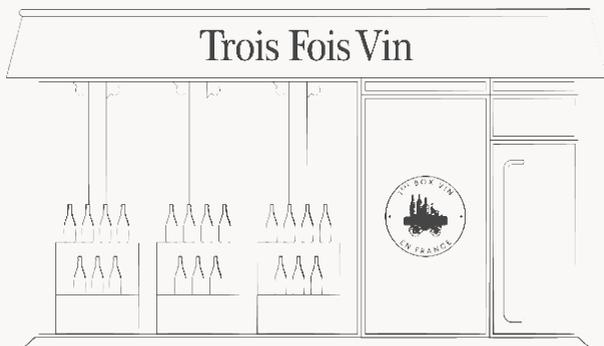
Mélangez et dressez votre poulet au caramel dans un plat de service. Parsemez du reste des graines de sésame et dégustez avec un bol de riz parfumé.



On déguste avec l'un ou l'autre des vins blancs de la box du mois, ou le pinot noir d'Auvergne, léger et croquant !

Trois Fois Vin

LA BOX DES GRANDS VINS DES PETITS DOMAINES



Nous rencontrer

12 rue Notre Dame de Nazareth
75003 Paris
01.42.71.76.10
bonjour@troisfoisvin.com

Votre avantage abonné
-15%
sur la cave
en ligne



#troisfoisvin

www.troisfoisvin.com