

DE SOUSA & FILS

" Cuvée des Caudalies "

La Maison DE SOUSA exploite avec beaucoup d'exigence onze hectares magnifiquement situés sur la craie de la Côte des Blancs. Il s'agit essentiellement de vieilles vignes, conduites en biodynamie depuis 1999. La " Cuvée des Caudalies " naît de l'assemblage de vignes de plus de 50 ans, vinifiées en fût (dont 15% de fûts neufs) et de 50% de vins de réserve, élevés selon la technique de soléra depuis 1995.

CHAMPAGNE DE SOUSA ET FILS
12 Place Léon Bourgeois
51190 AÛRE
03 26 57 53 29



PRÉCONISATIONS POUR LA CONSTRUCTION DE L'ALLIANCE



TEMPÉRAMENT 4 : LE VIN S'AFFIRME SANS EXCÈS, CONCENTRÉ, AVEC UNE BONNE MATIÈRE

TEXTURE 6 : LA TEXTURE EST CARESSANTE, DOUCE, MAIS AUSSI SERRÉE ; ELLE SUGGÈRE LA SOIE

PURETÉ 7 : UN BEL EXEMPLE DE PURETÉ, L'EXPRESSION EST PARTICULIÈREMENT HARMONIEUSE ET SAINTE

SYNÈRGES AROMATIQUES : TERRE - MER, ÈTE - AUTOMNE, TEMPÉRAMENT AROMATIQUE TRÈS OUVERT

BALANCE ACIDE-SUCRE : LA FRAÎCHEUR DU VIN DOMINE LE TEMPS, LE DOSAGE EST PRESQUE IMPERCEPTIBLE

LES "BOOSTERS" DE L'ALLIANCE : LES ÉPICES SÈCHES (ROMARIN, ORIGAN, THYM), LE SARRAIL, L'ORANGE, L'ÉCIDE, LES CHAMPIGNONS

LES "ÉCUEILS" DE L'ALLIANCE : LES TEXTURES SÈCHES, LES VÉGÉTAUX CRUS, LES PRODUITS FUMÉS, LE SUCRE, L'AMERTUME

CETTE CUVÉE SE FAIRA EN COMPAGNIE DE BONNS NOMBRES DE METS " TERRE " OU " MER ", MAIS DE GRANDE LÉGÈRE ET DE TEXTURES TENDRES. PRÉVOYEZ UNE SAUCE POUR ACCOMPAGNER LA TRÈS BONNE LONGUEUR DU VIN ET D'AVERTIR LES ÉPICES (AVEC MODÉRATION) POUR PARFAIRE L'ACCORD.

10°C / FLÛTE GALBÉE.

COMMENTAIRE À PROPOS DE L'ALLIANCE PROPOSÉE : Un bel exercice " terre - mer " qui met en scène l'ambivalence de texture de la " Cuvée des Caudalies ". En fait, le soyseau de la Saint-Jacques et la trame de la texture du porc conviennent parfaitement et avec beaucoup d'élégance à la texture du vin. La cuisson croumques apporte la note " alimentaire " et crouillante que demande la cuvée, de même que l'iodo de la Saint-Jacques renvoie au tempérament maritime du vin. Enfin, l'asperge doit être de qualité car elle risque de donner de l'amertume à ce vin de belle pureté.



Saint-Jacques aux cèpes,

croumques de porc, asperges et coulis de persil

JACKY LOUAZÉ

LE FOCH
37 Boulevard Foch
51100 REIMS

TEL : 03 26 47 48 22
www.lefoch.com



ASPERGES
Éplucher la base des asperges et garder la partie supérieure verte. Cuire 2-3 min dans de l'eau bouillante très salée (en raison de la cuisson très courte). Plonger dans de l'eau glacée à la fin de la cuisson pour garder une couleur bien verte clair. Après 1 min, poser les asperges sur un linge pour les égoutter. Poêler dans un beurre moussoux avant service.

CÈPES
Choisir des cèpes dont la tête est un peu plus large que les noix de Saint-Jacques. Séparer les têtes des pieds et nettoyer les têtes avec un torchon humide pour ne pas garder les champignons d'eau. Poêler 2 min avec un peu d'huile d'arachide, rejeter l'eau et égoutter. Passer au beurre juste avant dressage.

POUR 4 PERSONNES

12 noix de Saint-Jacques fraîches en coquille

12 asperges vertes

12 cèpes

Huile d'arachide

1 botte de persil plat pour le coulis

Croumques

2 pieds de cochon cuits

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

½ botte de persil plat

2 échalotes ciselées

100 g de chapelure

1 œuf battu

SAINT-JACQUES
Ne pas prendre des Saint-Jacques déjà décortiquées qui rendent de l'eau et ne permettent pas la coloration en surface. Sortir du réfrigérateur 1 h avant cuisson. Lever les noix juste avant dressage, cuire à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive, 1 min 30 de chaque côté pour obtenir une coloration dorée en surface. Les noix doivent être presque crues à cœur.

COULIS DE PERSIL
Étailler le persil plat. Cuire dans l'eau bouillante fort salée pendant 5 min. Refroidir 1 min dans l'eau glacée et égoutter. Passer au hachoir avec un peu d'eau pour avoir un jus assez étendu. Rectifier l'assaisonnement. Réchauffer avant dressage.

CROUMQUES
Acheter les pieds de cochon cuits. La veille, les presser 10-12 min au tour à 140°C pour faire fondre la gelée. Décortiquer, garder la peau et la viande. Couper au couteau en morceaux pas trop petits. Ajouter une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, ½ botte de persil plat ciselé et 2 échalotes ciselées. Mélanger le tout et mettre dans un moule à cake fermé. Reforme le film au-dessus du mélange et mettre au réfrigérateur 12 h. Démouler la terrine prise on gelée et tailler 12 cubes de 2,5 cm de côté. Paner les cubes en les passant dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Répéter l'opération. Avant service, plonger 2 min dans une huile de friture à 160°C pour que les croumques soient bien blonds et chaud à l'intérieur.

DRESSAGE
Sur une assiette rectangulaire et bien chaude, disposer 3 Saint-Jacques et placer au-dessus les têtes de cèpes passées au beurre moussoux. Disposer d'un côté et de manière alternée les croumques et de l'autre côté le coulis de persil réchauffé. Passer enfin les pointes d'asperges.