

Régal

TELLEMENT GOURMAND

Régal

90

RECETTES EN OR

N° 68 NOVEMBRE DÉCEMBRE 2015

MENUS DE FÊTES

parfaits pour 2, 6, 12 et + à table

LES SECRETS DU FOIE GRAS MAISON

FABULEUSES VOLAILLES

Le bon choix la bonne farce

VINS ET CHAMPAGNES

Les meilleurs accords de fêtes

DESSERTS DE RÊVE

Bûche aérienne, lingot tout chocolat, forêt de meringues, étoile en pain d'épices...

Noël dans le Lot, avec le roi de la truffe et du jambon

EXPO

Régal prend le train de la gastronomie

La datte Deglet Nour, l'or brun du désert tunisien

www.regal.fr f @

uni éditions M 01664 - 68 - F: 3,90 € - RD



BEL. 4,40 € / LUX. 4,80 € / CH. 7,80 CHF / ESP. 5,50 € / SR. 5,20 € / IT. 5,20 € / PORTUGAL 5,20 € / FR. 4,50 € / DK. 5,90 € / TR. 5,90 € / CANADA 7,99 \$ CA / ÉTATS-UNIS 6,95 \$ US / ID. 8,90 € / THAÏ. 7,50 THB / ANG. 4,50 €

Nos accords avec... les crustacés et fruits de mer

• **Cap à l'Est avec les crustacés** : l'accord avec les grands chardonnays de la Côte de Beaune ou du Mâconnais reste un must. Fraîcheur, finesse des textures, longueur en bouche, cachet aromatique (notes beurrées, grillées...) pour un moment de bonheur. Puligny-Montrachet, meursault, beaune et autre pouilly-fuissé seront à l'honneur, mais pas seulement.

• **Cap au Sud avec le homard** : parfaits avec la chair ferme et charnue et les saveurs légèrement douceâtres du homard : saint-péray, condrieu, pessac-léognan et blancs méditerranéens triés sur le volet (côtes-de-provence, limoux, corse).

• **Cap au Nord avec les fruits de mer** : on recherche d'abord la nervosité et les parfums débridés de blancs secs, aux arômes vivaces et citronnés (vallée de la Loire, riesling d'Alsace, chablis...).



HOMARD EN AIGUILLETTE,
PETITS POIS ET PETIT CHOU
recette sur regal.fr

Notre sélection

UN SAVOIE INTENSE

André et Michel Quénard,
chignin vieilles
vignes, 2014



Parfums discrets
du cépage jacquère
avec une bouche
intense, cristalline,
nette et bien vivace.
Très stimulant
avec les huîtres.
7,50 €.

UN MUSCADET ÉPANOUI

Domaine du Haut Bourg,
Origine, muscadet côtes-
de-grandlieu, 2005



Ce vin longuement
vieilli offre
une sensation
de plénitude.
Bouche arrondie
par le temps,
belle maturité
et un prix dérisoire.
À savourer sur
des saint-jacques
poêlées. 8 €.

UN LANGUEDOC IODÉ

Domaine Sarrat de Goundy,
Le Marin, coteaux-du-
languedoc-la clape blanc,
2014



Nez iodé, nuances
de fenouil, rondeur
légère, sans une
once de lourdeur,
sa jolie finale saline
nous ramène
en bord de mer.
Très plaisant
avec une marinière
de coques. 8 €.

UN RHÔNE LÉGER

Michel Gassier, Nostre Pais,
costières-de-nîmes blanc,
2013



Nez séduisant,
bouche ronde et
fraîche, une légèreté
de sensation pas
toujours de mise
dans le Sud.
Sa finale amande
un peu amère offre
un bel accord avec
des saint-jacques.
10,95 €.

UN BOURGOGNE AROMATIQUE

Domaine Cornin,

Clos Reyssié,
pouilly-fuissé, 2012



Cuvée
impressionnante, au
boisé fin, dotée d'une
pureté de fruit, d'une
intensité et d'une
fraîcheur immaculées
à prix décent.
Sans hésiter,
sur un homard.
20,40 €.

UN RHÔNE PARFUMÉ

Domaine du Chêne,

condrieu, 2014



Viognier en version
pure et sans
outrance, d'une
agréable rondeur
qui ne pèse pas.
Élegant, ce
condrieu en
dentelle se plaira
avec un carpaccio
de langoustines.
28 €.