



Novembre / décembre 2022

INUTILE DE SE CREUSER LA CERVELLE, UN MENU TRADITIONNEL ET DES VINS QUI CÉLÈBRENT LES CLASSIQUES AURONT TOUJOURS DU SUCCÈS.

Textes et accords Pierre Alexandre. Recettes Sophie Menut Yovanovitch.

Cette année, Sophie n'avait pas envie de sortir des sentiers battus et, comme elle, nous pensons que la tradition, c'est rassurant et réconfortant. Alors, on sort une belle nappe et on commence par une terrine de foie gras classique – ou presque –, puisque la cuisinière lui a ajouté quelques noisettes. Une pintade va remplacer dindes et chapons. Avec elle, on fait des économies sans perdre en qualité et nul besoin d'être vingt à table pour essayer de la terminer. Enfin, le chocolat reste une valeur sûre et la recette de la marquise aussi. Prête à l'avance, il suffit de la démouler juste avant de la poser à table.

Pour la pintade, et parce que ce n'est pas Noël tous les jours, je choisis un flacon dont le nom est déjà évocateur de plaisir. L'appellation Chambolle-Musigny produit des vins puissants et fins en même temps. Soyeux, délicat, aux tannins soyeux, charnu, j'ai choisi celui de la célèbre maison Albert Bichot, installée à Beaune depuis six générations. Issu du climat « les Chabiots » situés près d'une roche calcaire, il est élevé en fûts de chêne dont 35 % de fûts neufs pendant seize mois. On ne pense pas toujours à marier les vins rouges et le chocolat et pourtant ils sont souvent sur le même tempo et leur caractère ne sont pas éloignés.

BEAUX MARIAGES

AU RÉVEILLON
LA
TRADITION
A DU BON



NOTRE BON ACCORD
Chambolle-Musigny, Domaine Albert Bichot, Premier Cru Les Chabiots 2018,

Son terroir lui apporte la fraîcheur et l'élégance. Un nez intense sur les fruits noirs et une bouche riche qui mêlent fruits et fleurs dans un assemblage délicat et frais, des tannins très fins et une finale discrète et fraîche sur des notes de tabac. Il met en valeur la chair délicate de la volaille et le peps des agrumes.

PINTADE AUX AGRUMES

