

# À table avec un blanc, pour un accord mets et vins

**Le vignoble de la terre à la table.** Avec l'œnologue Jean-Michel Monnier (1), nous vous invitons chaque semaine dans les coulisses des vins de Loire. Aujourd'hui, on passe à table.

À l'approche des fêtes de fin d'année la question récurrente : comment accorder service des vins et mets festifs ? On part du vin, choisi méticuleusement dans sa cave, et on crée ou adapte la recette autour du nectar viticole. Le solide s'harmonise alors autour du liquide !

Ce dimanche, la couleur sera blanche et le goût sec. C'est l'exercice que s'est donné Amélie Neau, du domaine de Nerleux, à Saint-Cyr-en-Nourg (Maine-et-Loire), lorsqu'elle a souhaité accorder les chemins de son domaine et des plats pour des soirées épicuriennes. Elle a fait appel à Anthony Vaillant, ancien chef de cuisine à l'abbaye de Fontevraud pendant cinq ans. Depuis 2014, il œuvre à l'alcôve, au Domaine de Roiffé (dans la Vienne, tout près de Fontevraud).

« Comme au restaurant, où il souhaite « une cuisine simple et raffinée, conviviale et gastronomique », il a accepté de relever le défi d'accords vins-mets, distincts chaque année. « Cela permet de nous retrouver dans un contexte différent du restaurant, dans la propriété, avec l'ensemble de la brigade de cuisine et de salle. C'est un travail d'équipe. Nous voulions, avec Amélie, faire découvrir des accords mets et vins que ses clients ne pouvaient imaginer. C'est un partage, une expression fusionnelle avec les clients ! »

## Les blancs secs plus ronds

Un sentiment que partage Amélie Neau, qui explique avoir créé ces soirées pour montrer le domaine et ses vins sous un autre jour : la découverte d'un vin de 2018 au chai en apéritif, puis un repas en accord avec de plus vieux millésimes.

Dans la catégorie des vins blancs secs, il y a deux structures distinctes : les blancs souples et tendus avec



Amélie Neau, vigneronne du domaine de Nerleux, et Anthony Vaillant, chef de cuisine au Domaine de Roiffé.

(1) Crédit photo : Sébastien Aureau

une belle acidité, comme les muscadets de Sèvre et Maine, et les vins blancs secs plus ronds, plus suaves, moins acides avec des notes de fruits blancs plus mûrs. Ce sont par exemple les crus communaux du muscadet, les savennières, les anjou blancs et saumur blancs de garde. Cette dernière catégorie est particulièrement révélatrice de talents culinaires...

« Sa couleur jaune, souvent intense, réveille parfaitement les mets délicats à base de poisson blanc, la terrine de Saint-Jacques, le vol-au-vent, le foie gras poêlé ou demi-cuit. Sa riche complexité de fruits blancs et ses notes boisées et épicées subliment la subtilité des poissons et crustacés : cassolette de fruits de mer, langoustines grillées à la plancha, amonière de homard et de nombreux poissons nobles (sole, turbot...) ».

L'ossature du vin, assez proche de celle d'un vin rouge, s'impose avec délicatesse mais fermeté sur des

viandes blanches, une gigolette de volaille aux agrumes, un boudin blanc truffé, une blanquette de veau et des fromages à pâte dure comme le comté.

(1) Jean-Michel Monnier est œnologue conseil, expert près de la cour d'appel d'Angers et maître de conférences associé à l'Esthiva.

## Saumur blanc 2017 domaine de Nerleux

### Coup de cœur

La robe jaune d'or de cette grande cuvée de chenin sec les Loups blancs 2017 est magnifique. Dans une grande pureté olfactive, le nez se livre avec générosité sur des arômes de fruits blancs très mûrs (abricots, pêches, coings) et de fines notes boisées et vanillées de sa fermentation et de son élevage en barrique.

L'attaque en bouche est à l'image du nez, suave et velouté, tout en rond... sans acidité mais avec un très bel équilibre gustatif, frais, à l'image des grands blancs secs régionaux.



(1) Crédit photo : Sébastien Aureau

## Recette de fête autour d'un filet mignon de veau

**Tournedos grillé et fumé, roulé au lard Bellota ibérique, conchiglioni provençale et velouté de champignons blonds et son jus réduit.**

### Ingédients

1 filet mignon de veau d'environ 600 g, 4 tranches de lard Bellota et 4 conchiglioni, 1 poivron rouge, 100 g de pousses d'épinards, 200 g de panais et 150 g de champignons blonds, 0,50 cl de crème liquide, 0,15 cl de jus de viande, 0,25 cl de lait.

**Veau :** couper votre filet mignon de veau en quatre morceaux réguliers, puis les griller, les mettre au four à 180 °C pendant 9 minutes, les sortir et les mettre au frais afin de rouler le lard Bellota par la suite et réserver.

**Conchiglioni :** cuire les pâtes al



L'assiette est dressée, avec le velouté de champignons servi à part.

(1) Crédit photo : Sébastien Aureau

dente et les refroidir au frigo.

**La farce :** tomber les pousses d'épinards au beurre dans une poêle bien

chaude, les égoutter puis les émincer. Faire une brunisse avec les poivrons rouges et les sauter avec de

l'huile d'olive en les gardant légèrement croquants. Pour finir, faire une mousseline de panais : éplucher, couper en morceaux et cuire dans du lait et de l'eau. Une fois les panais cuits, les passer au moulin pour avoir une purée bien lisse. Rajouter poivrons et épinards avec le panais et farcir les conchiglioni. Garder au four à 120 ° avec le veau pendant cinq minutes.

**Velouté de champignons :** faire suer les champignons dans une casserole avec du beurre, rajouter la crème liquide. Cuire environ dix minutes à feu doux et mixer le tout. Vérifier l'assaisonnement.

### Dressage

Mettre le filet mignon de veau au centre de votre assiette avec le conchiglioni dessus puis le jus de viande et servi à part dans une tasse le velouté de champignons.