

Janvier 2019

Blanquette de poissons, Mâcon-villages 2017, Domaine Frantz Chagnoleau

Pour 6 personnes :

800g de dos de cabillaud

700g de saumon

Une dizaine de crevettes

3 carottes, 3 poireaux, 6 pommes de terre grenailles

1 échalote, 1 oignon

6 champignons de paris

60g de beurre

30g de farine

20cl de vin blanc

20cl de crème liquide

1 litre de fumé de poissons

1 bouquet garni (laurier, thym, romarin)

Sel, Poivre, Curcuma



La préparation

- Tailler en lamelles les poireaux, carottes, pommes de terre, les champignons, l'oignon et l'échalote
- Dans une cocotte faites revenir les légumes dans le beurre fondu.
- Mijoter le tout 5 bonnes minutes à feu moyen.
- Saupoudrer le plat avec la farine et un peu de curcuma ou du curry.
- Cuire 4 à 5 minutes juste le temps de roussir le tout.
- Rajouter le vin blanc et laisser réduire un peu.
- Rajouter la crème et 1 litre de fumée de poissons.
- Assaisonner à votre goût en poivre et sel.
- Ajouter le bouquet garni
- Laisser cuire à feu doux 15 minutes jusqu'à épaissir la sauce.
- Couper les poissons en gros morceaux puis bien les saler.
- Décortiquer les crevettes
- Rajouter les poissons et crevettes puis recouvrir et cuire 5 minutes.
- Accompagner avec du riz ou des pâtes fraîches.

Mâcon-villages

Domaine repris récemment par un jeune couple de passionnés : Frantz et Caroline. Situé à Pierreclos dans le maconnais, ces passionnés de la nature exploitent presque 7 ha de vignes entièrement conduit en Agriculture Biologique.

Ils représentent l'avenir de la Bourgogne tant l'intérêt de la région qu'au niveau de la qualité de leurs vins. Sur un sol argilo-calcaire léger et assez caillouteux, une exposition plein est en léger coteaux à 240 m d'altitude. Parcelle de 3.5ha.

Dégustation :

Un nez très frais avec des notes d'agrumes et d'une pointe de minéralité.

La bouche est très agréable de fraîcheur, sur une belle minéralité avec des arômes floraux et toastés.

Une finale douce qui se termine sur la fraîcheur.

13% vol.

Température de service : 9-12°

Elevage en foudre de chêne et 15% en fûts bourguignons

Capacité de garde 5/10 ans

