

PETIT SAUTE D'AGNEAU OCCITAN CUIT MINUTE**AU BASILIC ET ESTRAGON,****Pour 4 personnes :**

1 haut de gigot d'agneau
ou

600 g de viande d'agneau coupée en morceaux quasi

4 artichaut violet tournés

4 carottes tournées

4 asperges blanches cuites

Haricots verts, fèves,

Petits pois cuits

2 dl de fond blanc

120 g de tomate concassée

50 g de beurre

Basilic et estragon frais

**• Préparation :**

Préparer tous les légumes, lavés, épluchés, cuire séparément et refroidir

Parer la viande, couper en petits morceaux d'un cm et demi.

Assaisonner les morceaux de viande.

Dans une poêle très chaude, faire colorer les morceaux de viandes très rapidement dans un peu d'huile fumante et beurre et en petite quantité.

Cuire très peu, garder la viande saignante. Egoutter de suite et recommencer l'opération de manière à obtenir une viande gouteuse et pas trop cuite.

Après cuisson, mettre un peu de fond blanc ou bouillon de volaille pour déglacer la poêle et ajouter la tomate concassée.

Réduire à souhait.

Ajouter une noix de beurre frais.

Rectifier en assaisonnement et la consistance.

Ajouter le basilic et l'estragon ciselé au dernier moment de servir.

Chauffer les légumes séparément pour ne pas les casser

Remettre la viande dans la sauce, réchauffer doucement sans faire bouillir. Sinon la viande durcie.

Dresser en assiettes creuses, la viande et la sauce, ajouter les légumes harmonieusement, puis décorer d'herbes fraîches.

Trouvez ci-dessous l'accord met et vin que nous préconisons ! Bonne dégustation



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Terre de Feu



AOC Costières de Nîmes
Rouge

La générosité aromatique et la matière

Le premier millésime de Terre de Feu est lié aux conditions estivales particulièrement favorables à la maturité du Grenache, avec un été sec et chaud en 2003.

Lors des assemblages, l'originalité et la richesse du Grenache nous ont incités à garder sa pureté. Terre de Feu est donc une cuvée exceptionnelle produite quand les Grenaches présentent de petites baies bien concentrées. Nos plus vieilles vignes de Grenache Noir sont situées sur un coteau escarpé exposé plein Sud. Les galets reposent sur des argiles. Les vignes vont ainsi puiser en profondeur la fraîcheur et l'humidité nécessaire au bon équilibre du vin, même sur des millésimes chauds et secs.

Vieilles vignes de grenache avec une touche de Mourvèdre et Carignan

Le Grenache est très expressif et original avec des arômes de framboise et de cacao.

Il est assemblé avec des vieilles vignes de Mourvèdre et de Carignan pour parfaire son équilibre. Les vendanges se font manuellement à grande maturité.

L'élevage est réalisé pour moitié en cuve et l'autre part en fûts de plus de 4 vins afin d'accroître sa complexité aromatique sans trop marquer par le bois.



Robe

Belle robe rubis soutenue.



Nez

Puissant, harmonieux et profond sur des senteurs de liqueur de framboise et cerise croquante, de garrigue et de chocolat noir accompagné de menthe poivrée.



Bouche

Belle générosité de fruits avec des tanins soyeux, élégants et serrés. Jolies notes mentholées et chocolatées.



Accords

Associations sucré salé, Magret aux figues, gibier, fromages (roquefort) ou encore des desserts (sorbet aux fruits rouges, gâteau au chocolat). Emmanuel Laporte dans *Vins et Chocolat* de Florence Hernandez l'associe à un Sauté d'agneau au chocolat.



Garde

S'apprécie dès maintenant et dans les 10 ans.



Disponible en
75 cl

Lire la presse



● ● ●
La presse
en parle



Millésime 2015 - GUIDE DUSSERT - GERBER DES VINS 2019

“ Vieilles vignes de Grenache avec une touche de Mourvèdre et de Carignan, aux arômes d'épices et de fruits noirs, bien équilibré et généreux, un vin où les tanins ronds permettent de l'apprécier dès à présent.”



Millésime 2011 - Robert Parker WINE ADVOCATE

“ La moitié de l'élevage s'effectue en cuve l'autre moitié en barrique. Ceci apporte douceur, rondeur, des notes florales, de fraises des bois, épices, sous-bois, souplesse, avec une belle structure. Un délice à déguster dans les 4 à 5 ans.”

Note : 89/100



Millésime 2013 - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 par la Revue des Vins de France

Note : 14.5/20



Millésime 2013 - LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2016 - Bettane & Desseauve

Note : 14.5/20



CHATEAU
MOURGUES
DU GRÈS
de Feu

MAISON
DE NÎMES
COLLARD, VIGNERON

Suivez nous sur :



@mourguesdugres



@mourguesdugres



Chateau Mourgues du Gres

Château Mourgues du Grès

François & Anne COLLARD - 1055 Chemin Mourgues du Grès 30300 Beaucaire
tél +33 (0)4.66.59.46.10 mourguesdugres.com chateau@mourguesdugres.com