



# LES VINS DU MENU DE JÉRÔME BANCTEL

## ACCORD ENTRÉE-VIN

### Vin de France, Domaine des Grandes Espérances, Le génie Orange

Il ne rentre dans aucune case, et pour cause, le vin des frères Saget (domaine Saget et les Grandes Espérances) est issu d'une macération de raisins blancs, directement mise en fermentation sans pressurage préalable. Nul besoin de ce préliminaire pour extraire la minéralité du chenin, le raisin blanc de Loire qui donne au vin de l'envergure et se resserre en finale sous une douce amertume, presque tannique. Voilà un vin qui tient tête à n'importe quelle épice.

**Comment le boire :** comme c'est une petite bouteille, on l'ouvre pour un tête-à-tête et on le sert légèrement frais. Les notes d'écorce d'orange de la première approche restent en bouche et s'effacent au profit de la salinité. C'est aussi en apéritif qu'on l'apprécie le mieux.

**Le prix : 15,50 € les 50 cl.**



LA CRÉATIVITÉ DE JÉRÔME BANCTEL NE SUPPORTE PAS LE TOUT-VENANT. LES VINS DU MENU SONT CHOISIS POUR LEUR JUSTESSE ET LEUR PRÉCISION : UN ORIGINAL VIN DE FRANCE POUR L'ENTRÉE, UN ROUGE DU LUBERON POUR LE PLAT ET EN DESSERT UN SUBTIL PACHERENC-DU-VIC-BILH DU TERROIR DE MADIRAN.



## ACCORD VIN-DESSERT

### Sauternes, Château Coutet 2016

À Sauternes, le plus grand vignoble liquoreux du monde, où les vignes dévalent le long de vallons rebondis, un village se distingue par la finesse de ses sols donnant lieu à l'appellation. Le vignoble est chapeauté par deux grandes propriétés dont la notoriété fait loi. Coutet est l'une d'elles. Le terroir particulier donne aux millésimes successifs du Grand Cru classé une nervosité qui sourit à l'amateur et reprend du peps dans une finale plutôt saillante pour un vin de chair douce.

#### Comment le boire :

avec ses notes rôties et sa touche de cake au fruit, le vin est tout à fait circonstance sur un dessert de Noël, mais pas que... Comme nombre de liquoreux de son

tempérament, il s'associe aussi à table sur des viandes blanches, des crustacés ou des recettes épicées. Sa nature généreuse permet au vin également de se garder plusieurs jours, bien bouché, au frais.

**Le prix : 42 €**



## ACCORD VIN-PLAT

### Luberon, Château de la Verrerie, Le grand Deffand 2017

Le vignoble de la propriété familiale des Descours, au nord du Luberon est une déclinaison de trois grandes parcelles séparées de forêts couvrant 56 ha et cultivées en bio depuis une dizaine d'années. Perdu au cœur du massif du Luberon, entouré de forêts et toisant la vallée, le site est unique. Cet été on a goulûment bu le Bastide, le rouge frais du domaine. Pour les fêtes c'est la classe du Deffand, la cuvée haut de gamme qu'il nous faut. Ce 2017 est le premier millésime de la nouvelle directrice Valentine Tardieu-Vitali, qui déboule sur le domaine en juillet de l'année, pour assimiler en deux mois les terroirs et faire l'assemblage du millésime.

**Comment le boire :** Cette cuvée coiffe de son panache sombre et de ses notes de fruit, de garrigue et d'épices cacaoées un tanin intense et profond, avant une finale lyrique pour un vin que l'on passe en carafe.

**Le prix : 33,50 €**