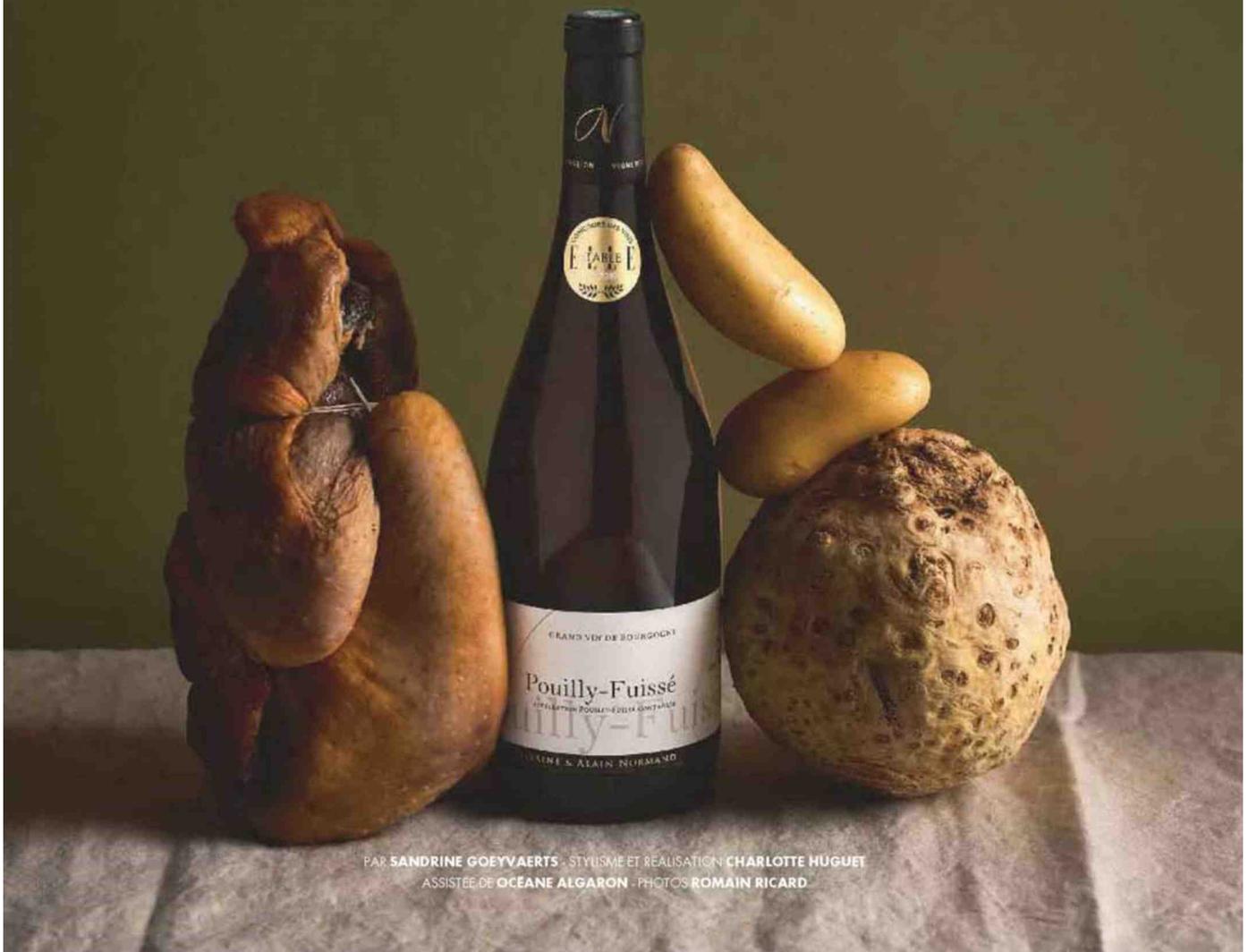


Eat BU & APPROUVE

TROPHÉES DES VINS SAVOUREUX GAGNANTS

Voici les lauréats de la 5^e cuvée du Concours des vins ELLE à table !
Récompensés par un jury de personnalités et d'amateurs présidé
par Delphine Plisson, ces flacons sont équilibrés, plaisants et gouleyants.
En avant-première, leurs enivrants secrets et leurs accords majeurs.



PAR SANDRINE GOEYVAERTS - STYLISME ET RÉALISATION CHARLOTTE HUGUET
ASSISTÉE DE Océane ALGARON - PHOTOS ROMAIN RICARD

**TROPHÉE PRIX SPÉCIAL
 DE LA PRÉSIDENTE 2019
 AOP POUILLY-FUISSÉ,
 DOMAINE SYLVAINÉ & ALAIN
 NORMAND, AUX VIGNERAIS
 2017, BLANC**

L'erreur courante est de confondre « fuissé » et « fumé ». Et bien que celui-ci possède de légères notes fumées, il s'agit bien là d'un beau vin de Bourgogne, et non de Loire comme le précité. Son chardonnay guilleret et frais, son caractère joliment rond lui font adorer la compagnie des fruits de mer, mais aussi des volailles, pour des accords tout en douceur.

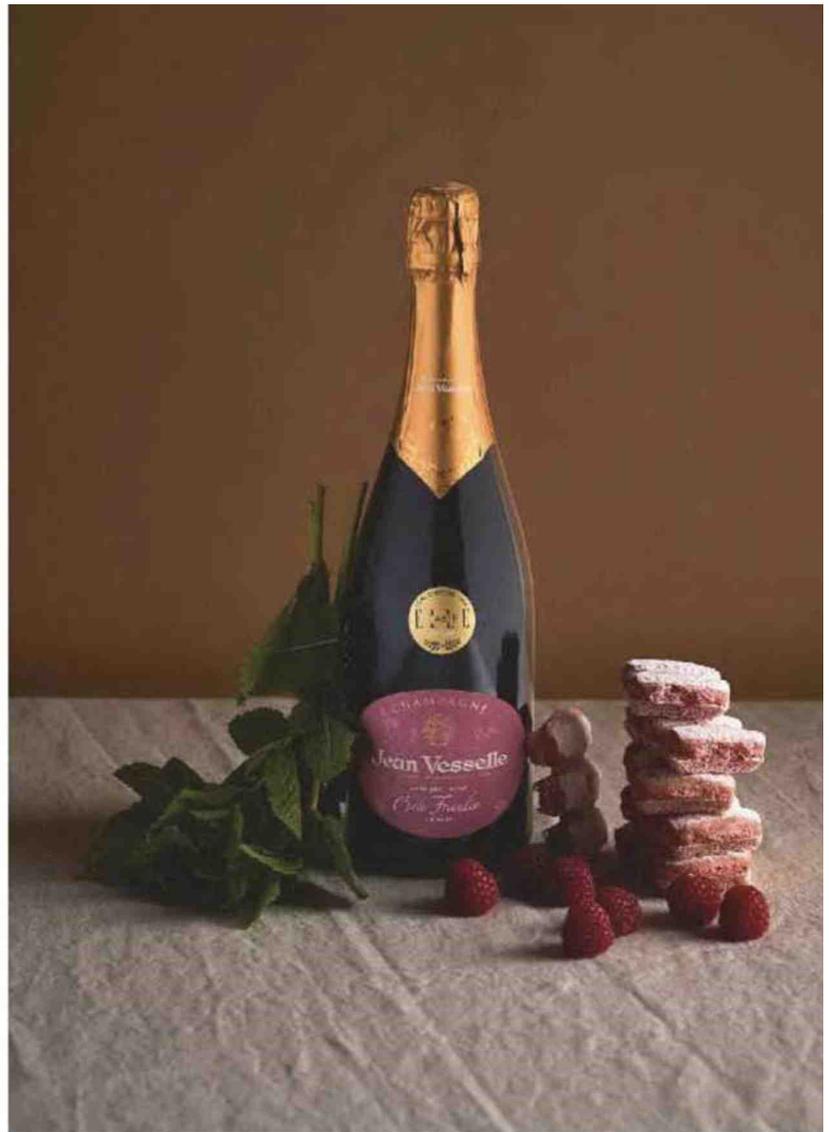
19 €. Sylvainé & Alain Normand,
 10, allée en Darèze, 71960 La Roche-Vineuse.
 03 85 36 61 69.

**FILET DE PINTADE RÔTI SUR PEAU, PURÉE
 DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI (4 pers.)**

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 45 mn

- ♦ 4 filets de pintade ♦ 400 g de pommes de terre
- ♦ 400 g de céleri-rave ♦ 50 cl de lait ♦ 50 cl d'eau
- ♦ 150 g de beurre demi-sel ♦ noix de muscade
- ♦ 1/2 verre de vin blanc ♦ sauge fraîche ♦ 10 cl de crème liquide ♦ huile neutre

1. Pelez et coupez en gros dés les pommes de terre et le céleri-rave. Faites-les cuire dans une casserole avec l'eau et le lait.
2. Pendant ce temps, saisissez à feu très vif dans un peu d'huile les filets de pintade préalablement salés côté peau. Une fois bien dorés, retournez-les, couvrez et laissez cuire à feu très doux. Vérifiez la cuisson des légumes après 25 mn. Quand ils sont tendres, égouttez-les, puis écrasez-les au presse-purée. Ajoutez le beurre demi-sel et de la noix de muscade. Rectifiez en sel et poivre.
3. Retirez les morceaux de viande, déglacez la poêle avec le vin blanc, ajoutez de la sauge fraîche et la crème liquide. Laissez réduire. Servez la volaille nappée de sauce avec la purée bien chaude.



**TROPHÉE DE LA PRODUCTRICE DE L'ANNÉE 2019
 AOP CHAMPAGNE, CHAMPAGNE ROSÉ JEAN
 VESSELLE, DEMI-SEC ROSÉ, CUVÉE FRIANDISE**

Delphine Vesselle produit ici un très joli champagne qui ne pourrait mieux porter son nom ! Des fraises, de la volupté, une douceur infinie, c'est un joyeux bonbon qu'on aura plaisir à acoquiner à nombre de fruits de septembre, des nectarines aux framboises...
 23 €. Champagne Jean Vesselle, 4, rue Victor-Hugo, 51150 Bouzy.
 03 26 57 01 55.

TIRAMISÙ AUX FRAMBOISES (4 pers.)

Préparation : 25 mn ♦ Repos : 4 h minimum

- ♦ 2 jaunes d'œufs ♦ 70 g de sucre roux ♦ 1 gousse de vanille ♦ 250 g de mascarpone ♦ 4 blancs d'œufs ♦ 300 g de framboises ♦ 10 biscuits roses de Reims ♦ amandes effilées ♦ menthe
1. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Grattez la gousse de vanille, et ajoutez les graines au mélange précédent. Incorporez délicatement le mascarpone et les blancs d'œufs montés en neige.
 2. Tapissez le fond d'un plat de biscuits roses, étalez la crème au mascarpone, puis couvrez de framboises. Recommencez l'opération. Placez au réfrigérateur 4 h minimum. Avant de servir, parsemez d'amandes grillées et ajoutez quelques feuilles de menthe préalablement rincées, séchées et émincées.

**TROPHÉE DU MEILLEUR
JEUNE PRODUCTEUR 2019
AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN,
DOMAINE DE COSTE CHAUDE, L'ENTRACTE
2018, ROSE**

Fraîcheur ! C'est le maître mot de ce rosé bien né sur les terres chaudes du Rhône. Ici, le nez épate de senteurs florales, la bouche se joue tout en légèreté acidulée, quelques agrumes de-ci de-là, de la fleur d'oranger aussi. Il faudra songer à de l'anguille, voire à une raie aux câpres ou, pourquoi pas, des alternatives végétales.

9 €. Domaine de Coste Chaude, 3100, chemin de la Carne, 84820 Visan. 04 90 41 91 04.

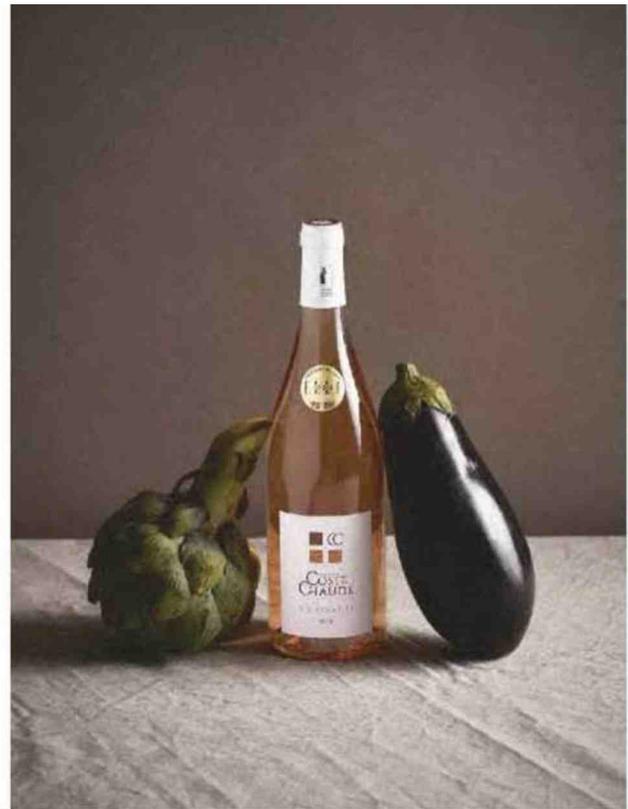
**TARTINES DE CHÈVRE FRAIS, AUBERGINE
ET ARTICHAUT (4 pers.)**

Préparation : 15 mn ♦ Cuisson : 35 mn

♦ 2 petites aubergines ♦ huile d'olive ♦ 30 g de parmesan ♦ 4 belles tranches de pain de campagne ♦ 1 gousse d'ail ♦ artichauts à l'huile ♦ radis ♦ 16 noix ♦ basilic ♦ 100 g de fromage de chèvre frais

1. Tranchez les aubergines. Couchez-les dans un plat, arrosez d'un filet d'huile et saupoudrez de parmesan. Enfourez 30 mn à 180°/th. 6 : les aubergines doivent être grillées et fondantes.

2. Placez sous le grill du four les tartines frottées d'ail et d'un peu d'huile d'olive. Une fois dorées, tartinez de chèvre les tranches de pain, posez les aubergines dessus, puis des morceaux d'artichauts, des tranches fines de radis, parsemez de noix et de basilic, poivrez généreusement et arrosez d'un filet d'huile d'olive.



**TROPHÉE DU MEILLEUR
RAPPORT QUALITÉ/PRIX 2019
IGP ÎLE DE BEAUTÉ, DOMAINE DE TERRA
VECCHIA, MUSCAT BLANC**

Le muscat est, indéniablement, de tous les cépages celui qui conserve le plus l'esprit du raisin. Profitons-en ici avec cette petite bombe corse joliment fruitée, qui offre en sus un peu d'exotisme avec ses notes d'ananas et de mangue. Seul, à l'apéro ou en compagnie de légumes grillés, il fera aussi le bonheur des volailles en version sucrée-salée. 5 €. Domaine de Terra Vecchia, 20270 Aleria. 04 95 32 33 01.

CAILLES AUX FIGES ET AUX POMMES (4 pers.)

Préparation : 15 mn ♦ Cuisson : 40 mn

♦ 4 cailles ♦ 120 g de semoule ♦ 4 pommes en tranches ♦ 8 figes ♦ 50 g de beurre ♦ quatre-épices ♦ raisins secs ♦ 2 c. à soupe de sucre ♦ 2 c. à soupe d'eau ♦ 1 branche de thym ♦ 1 feuille de laurier

1. Préchauffez le four à 160°/th. 5-6. Dans un couscoussier, faites cuire la semoule à la vapeur.

2. En attendant, salez et poivrez les cailles, puis faites-les dorer à la poêle sur toutes les faces. Placez-les ensuite dans un plat à four.

3. Dans la même poêle, saisissez les tranches de pommes. Ajoutez-les aux cailles. Garnissez le tout de quelques noisettes de beurre, de laurier et de thym, puis enfourez pendant 10 mn.

4. Dans un poêlon, versez le sucre et l'eau. Posez les figes, et laissez cuire doucement. Ajoutez à la semoule le reste de beurre, le quatre-épices et les raisins secs. Servez en assiettes creuses la semoule, les cailles, les pommes fondantes, les figes et leur sirop.



**TROPHÉE DU MEILLEUR
 CHAMPAGNE 2019
 AOP CHAMPAGNE, CHAMPAGNE
 MICHEL GENET, MG BB VINTAGE 2012,
 BLANC**

Au nez, ce sont les notes grillées qui dominent, suivies de près par le parfum d'amande et d'abricot. La bulle fine et légère soutient une bouche plutôt ample, où l'on retrouve entremêlés le tabac blond, les noisettes et des saveurs briochées. Très gourmand, ce champagne demande qu'on lui tienne tête dans l'assiette. N'hésitez pas à dégainer des pigeonneaux ou du canard confit. 27 €. Champagne Michel Genet, 27-29, rue des Partelaines, 51530 Chouilly. 03 26 55 40 51.

PASTILLAS AU CANARD CONFIT (4 ou 8 pers.)

Préparation : 15 mn ♦ Cuisson : 25 mn

- ♦ 2 oignons ♦ 1 gousse d'ail ♦ 4 cuisses de canard confites ♦ 100 g de châtaignes cuites ♦ 2 belles poires ♦ 8 feuilles de brick ♦ beurre
1. À la poêle, faites dorer les oignons hachés. Ajoutez la gousse d'ail dégermée et finement hachée. Récupérez la chair des cuisses de canard, détaillez-la en dés grossiers et ajoutez-les au mélange. Ajoutez les châtaignes émietées. Découpez les poires en tranches.
 2. Faites fondre le beurre et badigeonnez-en les feuilles de brick au pinceau. Répartissez les poires crues et la farce au canard. Repliez, puis enfournez 10 mn à 200°/th. 6-7.



**TROPHÉE DU MEILLEUR
 VIN BLANC SEC 2019
 AOP LANGUEDOC FÉLINES 2018, BLANC**

Envie d'un apéro tout simple, doigts de pieds en éventail, pour se souvenir de l'été ? Ce vin blanc vous évoquera les pierres chauffées par le soleil, la caresse des embruns sur le front, les pêches juteuses... Et s'accommodera parfaitement de légumes grillés, d'un simple houmous ou d'une tranche d'abondance.

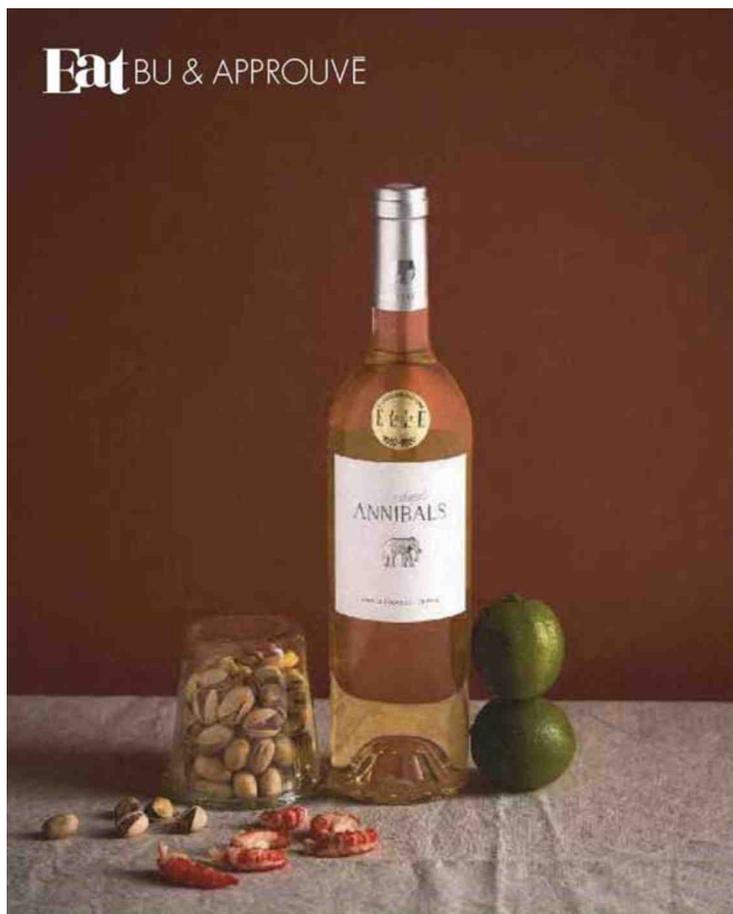
6 €. Chantovent SA, quai du Port-au-Vin, 78270 Bonnières-sur-Seine. 01 30 98 59 79.

HOUMOUS À MA FAÇON

Préparation : 10 mn

- ♦ 200 g de pois chiches cuits et égouttés ♦ 100 g de lentilles corail cuites
- ♦ 2 c. à soupe de tahini ♦ le jus de 1/2 citron ♦ huile d'olive ♦ coriandre fraîche ♦ menthe fraîche ♦ quelques amandes grillées ♦ paprika ♦ céleri et fenouil crus en bâtonnets

1. Dans un bol, placez les pois chiches et les lentilles avec le tahini, arrosez de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive. Mixez doucement, en versant de l'huile jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Ajoutez alors les herbes ciselées, les amandes concassées et un soupçon de paprika.
2. Servez le houmous avec des bâtonnets de légumes.



**TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BIO 2019
AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE,
CHÂTEAU DES ANNIBALS, GRANDS
ANNIBALS 2018, BLANC**

Assurément une belle surprise que cette cuvée de blanc où la séduction se joue dès les premières secondes. Du nez... et quel nez ! Du cédrat, de la bigarade, tout se joue sur les agrumes, avant qu'un bouquet de fleurs blanches vous emmène dans son sillage. La bouche, rectiligne, nantie de très jolis amers, vous achève. À l'aise sur des fromages de chèvre, il fera surtout merveille sur des produits délicats comme la langoustine.

14 €. Château des Annibals, route de Bras, 83170 Brignoles.
04 94 69 30 36.

LANGOUSTINES, AGRUMES, PISTACHES (4 pers.)

Préparation : 15 mn

◆ 16 langoustines crues ◆ 2 c. à soupe d'huile de pépin de raisin ◆ jus de yuzu ◆ 1 citron vert bio ◆ brisures de pistaches

1. Décortiquez les langoustines et taillez-les très finement en carpaccio. Réservez sur une assiette au réfrigérateur.
2. Préparez une vinaigrette avec l'huile de pépin de raisin et quelques gouttes de jus de yuzu. Badigeonnez les langoustines de cette vinaigrette, râpez le zeste du citron vert, poivrez au moulin. Parsemez de quelques brisures de pistaches et servez.

**TROPHÉE DU MEILLEUR
VIN BLANC DOUX 2019
AOP SAUTERNES, CHÂTEAU CAILLOU 2015**

Un nez charmant autour de fruits exotiques un peu rôtis, et pour suivre une bouche tendre, où l'ananas et la mangue roulent sur la langue, où le sucre devient miel. Le tout présageant d'un plus bel avenir encore... Si vous pouvez attendre, laissez-le en cave quelques années car les Sauternes plus que les autres ont besoin de temps. Sinon, n'hésitez pas à bousculer vos habitudes et accordez-le à des volailles bien troussées.

40 €. Château Caillou, 9, Caillou, 33720 Barsac.
05 56 27 16 38.

POULET AUX PRUNES (6 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 1 h

◆ 1 beau poulet fermier ◆ 4 échalotes ◆ 1 bouquet garni ◆ 1 verre de Sauternes ◆ 500 g de prunes fraîches lavées et séchées ◆ 1 c. à soupe de sucre ◆ 1 noisette de beurre

1. Dans une cocotte, faites dorer le poulet salé et poivré. Ajoutez les échalotes émincées et le bouquet garni, puis arrosez de Sauternes. Enfouez la cocotte lutée (couvercle scellé grâce à un mélange d'eau et de farine) à 160°/th. 5-6 environ 45 mn.
2. Dans un poêlon à fond épais, versez le sucre, le beurre et un peu d'eau. Plongez-y les prunes et laissez-les cuire doucement. Sortez le poulet du four, découpez et servez avec les prunes et leur jus. Accompagnez de frites maison.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



**TROPHÉE DU MEILLEUR VIN ROSÉ 2019
 AOP LUBERON, CHÂTEAU LA VERRERIE
 2018, ROSÉ**

Il n'est pas toujours besoin d'en faire beaucoup pour épater. « less is more » est un excellent adage... Voici un vin rosé rectiligne, au nez discret d'aubépine et de rose ancienne, à la bouche fraîche, vive et bien construite. Son aromatique le rangerait presque du côté des blancs. À lui la cuisine racée mais inventive, les beaux produits de la mer en stars absolues !

12 €. Château la Verrerie,
 1810, route du Luberon, 84360 Puget-sur-Durance. 04 90 08 97 97.

HOMARD AU GINGEMBRE ET CAROTTES À L'ORANGE (4 pers.)

Préparation : 15 mn ♦ Cuisson : 20 mn

♦ 2 homards ♦ 1 morceau de gingembre frais ♦ beurre ♦ 500 g de carottes
 ♦ le jus de 4 oranges ♦ 1 c. à café de sauce soja

1. Détaillez le gingembre en fins bâtonnets. Plongez les homards dans l'eau bouillante 12 mn. Égouttez et laissez refroidir avant de les couper en deux dans leur longueur.
2. Dans une sauteuse, faites revenir les carottes pelées entières dans 1 belle noix de beurre, couvrez-les de jus d'orange. Placez une feuille de papier sulfurisé dessus et poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Dans une poêle, faites revenir les bâtonnets de gingembre dans un peu de beurre fondu, ajoutez les homards côté chair quelques minutes pour les réchauffer. Déglacez avec la sauce soja. Servez sans attendre avec les carottes.

**TROPHÉE DU MEILLEUR
 VIN ROUGE 2019
 AOP PIC SAINT-LOUP, DOMAINE
 DU HAUT-LIROU, ESPRIT 2016, ROUGE**

Les cistes, les genêts, le romarin : au Pic, c'est tout l'esprit de la garrigue qu'on met en bouteilles. Laissez-vous envahir par la générosité du lieu, la gourmandise pour credo, les fruits noirs et les épices douces comme une caresse. Évidemment, on peut jouer les accords classiques, on peut tenter les tiens bien relevés, mais l'agneau lui conviendra à merveille.

26 €. Rambier Vignerons,
 Domaine Haut-Lirou, 34270 Saint-Jean-de-Cuculles. 04 67 55 38 50.

KEBAB MAISON (4 pers.)

Prép. : 20 mn ♦ Marinade : 2 h ♦ Cuisson : 4h30 mn minimum

♦ 1 épaule d'agneau ♦ huile neutre ♦ herbes aromatiques ♦ baies roses ♦ 4 pains à pita ♦ 2 belles tomates Pour la sauce ♦ 150 g de fromage blanc ♦ 1 gousse d'ail pilée ♦ 1 grenade ♦ coriandre ♦ persil plat ♦ piment

1. La veille, enduisez l'épaule d'huile, massez-la avec les herbes aromatiques, les baies roses, sel et poivre. Réservez au frais.
2. Le jour même, faites dorer la viande en cocotte, et enfournez-la à 140°/th. 4-5 au minimum 4 h, à couvert.
3. Réchauffez les pains sous le grill, ouvrez-les. Préparez la sauce en mélangeant le fromage blanc avec l'ail, les graines de grenade, les herbes et le piment. Garnissez les pains de dés de tomate, de viande d'agneau effilochée et assaisonnez avec la sauce.

