

Voici, pour vous, quelques idées d'accords mets et vins auxquels nous avons pensé pour vos soirées de fêtes :

≈ Pour l'apéritif ≈

- Une idée simple mais délicieuse : les *brochettes de crevettes marinées et litchis*. Pour les accompagner, pensez au *gewurztraminer 2007*.
- Si vous penchez plutôt pour des *brochettes de saumon mariné à l'aneth*, alors un *Muscat de Bergheim 2009* saura réveiller vos papilles.

≈ Les grenouilles ≈

- Pour des *grenouilles au beurre persillé*, un grand classique, le *Riesling 2010* sera parfait.

≈ Les coquilles Saint Jacques ≈

- En *feuilleté au gingembre* : Pensez à un *Rotenberg 2007*.

≈ Le foie Gras ≈

Deux options s'affrontent : frais poêlé ou en terrine, vous avez dit cornélien ?

- En *terrine avec des abricots secs* ? Un *Huebuhl 2007* saura faire merveilles.
- En *escalopes poêlées au miel ou avec des poires* ? Un *Riesling Vendanges tardives de 2000* saura les sublimer. Un *Pinot Gris de Bergheim 2008* peut constituer de belles alternatives, en fonction de vos goûts.

≈ Les crustacés ≈

- Pour des *langoustes grillées et accompagnées de giroles*, alors optez pour *Schoffweg 2007* !
- Si vous souhaitez offrir à vos convives un *homard tiède sur coulis de mangue*, alors un *Riesling vendanges tardives 2000* sera sans aucun doute l'accord parfait.
- Plus exotique ? Des *Gambas flambées au rhum* ? un *Burg 2007* s'impose !
- Pour un *homard Rossini*, là aussi, le *Burg 2007* sera son compagnon idéal. . .

≈ Les Poissons ≈

- Des *roulés de saumon fumé à l'aneth* ? la fraîcheur du *Muscat 2009* fera merveilles. Une double possibilité, en amuse bouche, pour lancer les festivités, ou en entrée. . .
- Pour un *rôti de lotte et son sabayon à la mandarine* en revanche, ce sera un *Rotenberg 2007*.
- Et si c'est un *filet de sandre* qui vous tente, et bien mariez-le avec un *Riesling 2010*.

≈ Le Lapin et le lièvre ≈

- Vous optez pour la *Terrine de Lapin aux abricots et aux pistaches* : Pensez à un *Pinot Gris de 2008*.
- Des *râbles de lièvres rôtis, sauce acidulée au cacao* ? A marier sans aucun doute avec le *Burlenberg sur le millésime 2006*.

≈ Les volailles ≈

- Pour la traditionnelle *dinde de Noël*, nous vous suggérons un *Gruenspiel 2007*, qui se mariera également fort bien avec un *chapon truffé* ou un *salmis de faisan* à l'ancienne. Il en sera de même avec une pintade !
- Pour une *oie farcie aux poires*, tout comme pour une *poularde au citron*, le *Riesling Vendanges tardives 2000* constituera un accord audacieux et. . . délicieux !

≈ Les viandes et gibiers ≈

- Pour un **cuisseau de chevreuil sauce grand veneur** ou un **pigeonneau aux aïnelles et à la polenta**, le **Burlenberg 2006** saura le sublimer. Ce grand vin rouge pourra également accompagner avec classe tous vos **gibiers**.

≈ Les desserts ≈

- Vous souhaitez proposer une **buche de Noël** ? Osez la **buche blanche à la mousse passion – mangue** et accompagnez la d'un **Huebuhl 2007**. De même pour un **vacherin à l'orange**, la richesse de ce vin sera parfaite. Il saura également accompagner une **galette des rois** à la **frangipane**, terminant ainsi les festivités et ouvrant la nouvelle année de la meilleure manière qui soit.
- Pour une **buche de Noël exotique à l'ananas**, optez pour le **Grand Cru Altenberg de Bergheim 2007** !

≈ Les fromages ≈

N'hésitez pas à proposer des vins blancs d'Alsace pour les fromages. Contrairement à une idée reçue tenace, ils s'accordent bien souvent mieux que les rouges.

- Pour des **fromages frais**, choisissez un **Riesling 2010**.
- Si ce sont des fromages plus ronds et gras, au caractère plus souple, comme un **Saint Nectaire** ou un **chaource**, mieux vaut privilégier un **Pinot gris 2008**.
- Un fromage de **chèvre sec** ? Choisissez un **Rotenberg 2007**.
- Pour un fromage plus fort, comme un **Munster**, orientez vous vers un **Gewurztraminer 2007** ou un **Burg 2007**.
- Enfin, pour un **Bleu** de type **Roquefort**, choisissez une vendange tardive en **Pinot Gris 2003** ou un **Huebuhl 2007**.

Vous avez dans votre cave quelques flacons plus âgés ? Voici quelques idées pour les marier :

- Un Grand vin de **l'Altenberg de Bergheim** de plus de 10/15 ans accompagnera à merveille une volaille fermière aux épices, au miel, à l'ananas ou aux mangues. Le côté épice ou sucré du plat fusionnera avec les arômes exotiques du vin, dont l'acidité « tiendra » le plat afin de le garder élégant et aérien.
- Un **Mambourg** de 10 ans ou plus saura sublimer des volailles farcies aux truffes, accompagner un poisson noble à la crème et/ou aux champignons, ou un crustacé en sauce.
- Un **Schoenenbourg** de plus de 15 ans se mariera à la perfection avec un foie gras frais poêlé ou une volaille grillée.

Ainsi, et vous l'aurez compris, notre site internet regorge d'idées pour vos fêtes. En cliquant sur chaque recette, vous en trouverez les modalités détaillées pour vous aider dans leur réalisation. En rejoignant l'espace « vente en ligne » et en entrant votre code « Noel2011 », vous bénéficierez de conditions particulières qui vous sont bien sur réservées.

Bien évidemment, le domaine reste à votre disposition pour toute information sur vos vins dans des millésimes plus anciens. N'hésitez pas à nous contacter au 03-89-73-63-37 ou par mail : marceldeiss@marceldeiss.fr