

l'accord

parfait

Situé dans le sud de la Vallée du Rhône à Sarrrians, le domaine Montririus ne cesse de nous surprendre en proposant une gamme de vin en biodynamie. Le domaine très ancré dans le respect de l'environnement et de la plante, travaille la vigne sous le calendrier lunaire, les vignes sont vendangées manuellement et les vins élevés en cuve béton ne bénéficie d'aucun sulfite ou de levure et cela est totalement maîtrisé.

Ce gigondas « illustre parfaitement le domaine familial, planté sur une seule et même parcelle de 10 hectares, donné en héritage de 5 générations à l'aîné de la famille ».

Ce millésime 2014, à la robe noir et profonde est caractérisé par des notes de réglisses et de fruits noirs. Sa bouche puissante et gourmande exprime pleinement le terroir de garrigue.

Un accord de saison, qui sera parfaitement s'associé à ce délicieux nectar, une cuisse de gibier au jus aux châtaignes accompagnée d'une poêlée de chanterelles grises et de pommes de terre grenaille.

Nous sommes fiers aujourd'hui d'être un des représentants de ce domaine sur Lyon, qui ne cesse d'évoluer et qui mérite d'être connu. Une histoire de cœur entre nous qui commença il y a 3 ans au salon Byodivin sur Bordeaux.

Le Ballon (Bar à vins)

Le Ballon c'est un restaurant mais aussi un bar à vin qui propose 200 références de vins qui tout comme ses sommelières sont atypiques et pleines de caractères. Sélectionnées avec le cœur, elles sauront vous le transmettre le temps d'un instant passé avec elles.

Gigondas
Cuvée Terre des aînés 2014
Domaine Montririus



Saucisson lyonnais au vin rouge *pommes vapeur*

Par le chef du restaurant *Bouchon Colette*

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

1 saucisson à cuire
1 kg de pommes de terre charlottes
½ à 1 l de vin rouge
150 gr farine,
150 gr beurre
2 carottes
2 oignons
2 échalotes
Thym, laurier, persil



PRÉPARATION

L'astuce du chef

Dans une assiette creuse, découper 4 tranches de saucisson,

Ajouter 3 pommes vapeur, finir avec la sauce et du persil

Déposer le saucisson dans une casserole remplie d'eau,
Ajouter 1 échalote, 1 oignon, thym et laurier, cuisson 45 mn,
Cuire, à la vapeur, les pommes de terre 45 mn, les éplucher,
Pour la sauce : faire revenir les carottes, oignons,

échalotes émincées
Ajouter dans la garniture la farine et le beurre,
Mouiller au vin rouge, laisser réduire, et passer la sauce.