

# Mets & Vins



22/02/12

Posté par Beatrice (Bordeaux)

## Quelques idées de plat principal

- Prats&Symington- **Prazo de Roriz 2009**

Civet de Sanglier

- Viña Aquitania - **SOLdeSOL Chardonnay 2008**

Un plat à base de saumon : tartare au saumon et au kombu

Une volaille : une dinde rôtie ou un poulet à la crème

- Viña Aquitania – **LAZULI 2003**

Brochettes de maigre de porc

Le 16/03/2012

Posté par Cécile (Shanghai)

## Chryseia à Jakarta au Vin+Arcadia

Quelques suggestions à déguster sur **Chryseia 2007** :



Thon cru sauce miso roulé au poivre

Raviolis frais aux crevettes

Fondant au chocolat

*Préparé par le chef Djoko Sarwono, gagnant 2012 du concours Iron Chef*

02/04/2012

Posté par Bruno (Hong Kong)

## Oser Viña Aquitania LAZULI 2003 sur du poisson

Suggestion n° 1 :

### Filet poêlé de rouget

Réduction de crustacés

Purée de pois cassée, carottes Vichy déglacées à la vanille

Suggestion n° 2:

**Saumon marine à la suédoise**, Sauce aigre-douce au miel et à l'aneth, Salade de fenouil

**Filet de Turbot sauté**, Fondant de poireaux demi-glace

# Mets & Vins



15/04/2012

Posté par Luigi (Shanghai)

## Accords mets & vins pour les entrées

- Viña Aquitania - **SOLdeSOL Chardonnay 2008**

Oeuf poché, purée de pommes de terres fumées, émulsion de poireaux grillés, œufs de saumon

- Iberica Bruno Prats : **AlfYnal 2009 or MosYca 2009**

Jambon de Parme et melon au miel

23/05/2012

Posté par John (Australie)

## Du bœuf ? Oui !

Voici trois suggestions originales pour accommoder la viande de bœuf :

- Sur de l'**ANWILKA 2009** ou du **LAZULI 2003**

Faux-filet de bœuf d'Australie, betterave rôtie, sofrito au chorizo

- Sur du **CHRYSEIA 2007** :

Daube de bœuf Wagyu au Touriga Nacional

Mousseline de pommes de terre aux truffes noires, poêlée à la forestière et bacon

- Sur du **LAZULI 2003** :

Tartare de bœuf et aux œufs de caille

05/05/2012

Posté par Michel (France)

## Quelques accords autour de la volaille

- Sur de l'**ANWILKA 2009** ou de l'**AlfYnal 2009** :

Poitrine de pigeon de Bresse mijotée

Sauce réglisse

Orge perlé aux grains de moutarde, Citrouille

- Sur du **Prazo de Roriz 2009**, du **MosYca 2009** ou de l'**ugaba 2009** :

Magret de canard rôti

Gnocchi de farine de seigle et choucroute, Emmental et framboise à l'aigre-douce

# Mets & Vins



21/05/2012

Posté par Cécile (Shanghai)

## L'accord divin du CHRYSEIA et du chocolat

Dégusté sur chacun de ces deux desserts, les arômes du CHRYSEIA se marient à merveille sur la combinaison chocolat/fruits rouges.

Forêt noire : le mariage classique du chocolat et de la griotte  
ou  
Tarte au chocolat noir, coulis de framboise, crème glacée à la vanille

29/05/2012

Posté par Aurélien (Shanghai)

## Un accord surprenant avec ugaba et ANWILKA

Déguster **ugaba 2009** et **ANWILKA 2009** sur ce plat fût vraiment une belle découverte :

Filets de veau pochés, sauce au thon

02/06/2012

Posté par Bruno (Hong Kong)

## Post-Scriptum 2007 et de l'agneau

Un Post-Scriptum un peu évolué se marie bien avec ce plat :

Côtelette d'agneau rôtie, sauce au yaourt

01/08/2012

Posté par Liane (Shanghai)

## VINA AQUITANIA ROSE 2010



Par une belle nuit d'été à Shanghai, cet accord a fonctionné à merveille :

Saumon fumé (acheté à IKEA) accompagné d'un Tzatziki maison (fait avec les merveilleux yaourts de chez *Bébémamie*), pommes de terre bouillies du marché de Taoyuan et de la salade roquette aux pignons (de chez Alibaba sur Wulumuqi Lu).

# Mets & Vins



27/08/2012

Posté par Cecile, Shanghai

## Les accords des vins de Fidelis Wines sur le menu fusion –par le Chef Brad Turley du Hai by GOGA – Shanghai

### **SOLdeSOL Chardonnay 2008**

Poitrine de Porc rôtie au miso et à la moutarde parfumée au sirop d'érable et bourbon  
Salade de poulet façon barbecue de Chinatown, Raviolis Wonton, Coleslaw asiatique sauce soja gingembre

### **Mosyca 2009**

Albondigas marocaines de bœuf, sauce à la tomate aux pignons de pins et raisins

### **Lazuli 2003 & Anwilka 2009**

Tataki de boeuf noirci - Yuzu kyusho-ponsu

### **Post Scriptum 2009**

Joue de bœuf braisée et ragoût d'orechiette  
Champignons Shiitake aux herbes et parmesan – adobo de sauce crémeuse au poivre

### **Vin de Constance 2006**

Mousse au Chocolat  
Crème au citron

04/02/2013

Posté par Isaure, Shanghai.

## Le mariage d'un classique de la cuisine française avec le SOLdeSOL Chardonnay



Blanquette de veau et SOLdeSOL Chardonnay 2008



18/02/13

Posté par Beatrice, Bordeaux

## Aquitania 2010 et veau à la basquaise



Une idée d'accord réussi sur cet **Aquitania 2010** du Chili et ce **sauté de veau basquaise** (tomates, huile d'olive, olives, ail, oignon, piment d'Espelette...) mijoté plusieurs heures, donnant un caractère confit à la sauce tomate.

22/02/2013

Posté par Françoise, Montpellier

## Chryseia sur du sanglier

Nous avons osé un accord assez fort avec... une épaule de sanglier (cuite au four pendant 5 heures à basse température)

Les convives ont apprécié et furent surpris du vin, le titre assez élevé convenait parfaitement avec la viande bien typée en goût et une purée de pommes de terre au basilic.

# Mets & Vins



10/04/2013

Posté par Bruno, Pékin

## Somptueux accords mets/vin par Mei Lee, Sommelier du Park Hyatt Pékin

**Aquitania Reserva Cabernet Sauvignon 2009**  
**ugaba 2009**

Rouleaux d'été aux magrets fumés et vermicelles, sauce aux prunes

**MosYca 2009**  
**Chryseia 2008**

Bœuf Wagyu braisé, purée de panais aux 5 épices, écume de chocolat noir



**Lazuli 2003**

Gratin de pommes de terre nouvelles façon raclette

10/04/2013

Posté par Bruno, Pékin

## Les accords mets/vins au Legendale de Pékin (par Chef Patrick Périé)

**SOLdeSOL Chardonnay 2008**

Médallions de cabillaud panés, riz onctueux aux couteaux et coriandre.

# Mets & Vins



11/04/2013

Posté par Elsie, Shanghai

## Au menu du premier dîner organisé dans la nouvelle Wine Gallery by ASC Shanghai (Chef Luigi)

### SOLdeSOL Chardonnay 2008

Tartare de saumon cru, terrine d'avocat  
Sauce crème fraîche

### ANWILKA 2009 – Lazuli 2003

Risotto aux champignons et aux magrets de canard



### Chryseia 2008

Entrecôte de bœuf  
Ecrasée de pommes de terre aux truffes

### AlfYnal 2009

Souris d'agneau en croûte d'herbes  
Polenta au foie gras

12/04/2013

Posté par Julien, Hong Kong

## Les accords mets/vins du menu dans le cadre exceptionnel du Pacific Club de Hong Kong (Executive Chef Urs Besmer)

### SOLdeSOL Chardonnay 2008

Salade de Homard et poires en salade, haricots verts extra-fins, avocat.

### ugaba 2009

Magret et confit de canard  
Oignons grelot confits, purée de patate douce

### MosYca 2009

Côtelettes d'agneau aux aubergines et champignons forestiers

### Chryseia 2008

Brie aux truffes  
Salade de céleri branche aux pommes et noix



# Mets & Vins



12/04/2013

Posté par Francesca, Hong Kong

## Suggestion d'accords asiatiques (Man Wah-Mandarin Oriental Hong Kong)

### **SOLdeSOL Chardonnay 2008**

Soupe aux raviolis vapeur et porc émincé, à la mode de Shanghai.  
Nems au tofu, assortiment de légumes.

### **ugaba 2009 – AlfYnal 2009**

Crevettes épicées en friture, sauce pimentée à l'ail

24/04/2013

Posté par Cécile, Hong Kong

## L'art des accords mets&vins à l'American Club de Hong Kong

### **ugaba 2009 – Vin de Constance 2007**

Manchego servi sur toasts, romarin, miel et noix.  
Cambozola servi sur toasts.

### **CHRYSEIA 2008 – Vin de Constance 2007**

Mini macarons à la framboise  
Mini Tiramisu  
Gâteau truffé au chocolat, garniture ganache.

### **ugaba 2009 – CHRYSEIA 2008 – Vin de Constance 2007**

Chocolats de Jean-Paul Hévin :

NEO: Ganache au chocolat noir et à la framboise  
CARAIBE: Ganache fine au cacao amer des Caraïbes  
NEW COSTA: Ganache au chocolat noir à la crème d'orange