

gastronomie & VINS

Pâté de sanglier

PRÉPARATION

- 1 Hacher l'ensemble de la viande de sanglier, la gorge de porc et le foie. Mélanger le tout dans une bassine en y ajoutant progressivement l'assaisonnement : le brassage à main nu est très important afin que le mélange soit parfait.
- 2 Remplir aux 3/4 les bocaux qui seront stérilisés, en prenant garde de bien essuyer les bords avant de mettre les caoutchoucs ou le couvercle et de refermer le bocal.

STÉRILISATION

- 1 Les bocaux seront posés et bloqués dans un stérilisateur rempli d'eau froide qui sera portée à ébullition. Il faudra compter 3h de stérilisation à partir du moment précis de l'ébullition. On laissera refroidir les bocaux dans le stérilisateur toute une nuit avant de les retirer et de les stocker.

LES PÂTES SONT TOUJOURS MEILLEURS 2 OU 3 MOIS APRÈS LEUR FABRICATION.



Ingrédients

Pour :

- ✘ 1,5 kg de viande maigre de sanglier.

Ajouter :

- ✘ 2 kg de gorge de porc,
- ✘ 0,5 kg de foie de sanglier ou de porc.

Assaisonnement :

- ✘ Sel : 20 g par kg de mélange
- ✘ Poivre : 2 g par kg de mélange
- ✘ Noix de muscade (selon le goût)
- ✘ Baies de genièvre : (très très peu mais en poudre)
- ✘ Mettre 2 ou 3 grains de baies de genièvre sur le pâté, avant de le fermer
- ✘ Persil + Oignons + Ail + Echalottes + 1 verre de Cognac

La cave du chasseur

Les rosés de l'été 2009

Alsace

Dopff-Irion Pinot Noir 2008

Cépages : 100% Pinot Noir.

Ses Plats : steak tartare, carpaccio, magret froid, terrine de saumon, sardines grillées, bar aux olives, sandre à la crème...

Prix TTC départ cave : 7 €.

Contact : Dopff-Irion - Tél. 03 89 47 92 51
post@dopff-irion.com



crevettes roses, sushi de poisson blanc, terrine de poisson, sole grillée, Saint-Marcellin ou chèvre frais.

Prix TTC départ cave : 7,20 €.

Saumur Brut 1811

Cépages : Chenin, Chardonnay, Cabernet.

Ses plats : à l'apéritif avec des pruneaux au bacon, une cuisine asiatique aigre-douce, des blancs de volaille rôtis avec une sauce crémée aux champignons ou aux raisins, tarte aux fraises ou soupe de fruits rouges.

Prix de vente : environ 5,70 €.

Contact : Ackerman - Rémy Pannier

49 400 Saumur - Tél. 02 41 53 03 10

sdubreuil@ackerman.fr

www.ackerman-remypannier.com

Vente en ligne : www.ackerman.fr

Bordeaux

en Listrac Médoc

Le Rosé de Forcas Dupré 2008

Cépages : 100% Cabernet Franc.

Ses plats : doté d'une forte présence aromatique c'est un vin de gastronomie. Circuit de distribution : vente directe.

Prix TTC départ cave : 6 €.

Contact : Marie-Hélène et Jean Chanfreau

Château Fonréaud - 33 480 Listrac Médoc

Tél. 05 56 58 02 43

vignobles.chanfreau@wanadoo.fr

Val de Loire

Cuvée Privée Crémant de Loire

Cépages : Cabernet Franc, Grolleau gris.

Ses plats : salade de poulet à l'estragon,

> Vins du Club Français

DOMAINE GARCIN CUVÉE DES VALLONS 2008 TAVEL

Cépages : Grenache, Syrah, Sinsault, Mourvèdre, Clairette, Bourboulenc. **Ses plats :** paëlla, viandes blanches, cuisine méditerranéenne. Prix Club Français du Vin : 8,95 €.

CHÂTEAU DE MONTGUÉRET LE PETIT SAINT-LOUIS 2008 ROSÉ DE LOIRE

Cépages : Grolleau, Cabernet Franc, Gamay. **Ses Plats :** à l'apéritif, sur des salades, des grillades, des viandes blanches. Prix Club Français du Vin : 5,60 €.

VILLA D'AUBÉPINE 2008 (Collection du Club) Bordeaux rosé

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc. **Ses Plats :** salades, entrées, cuisine exotique ou méditerranéenne. Prix Club Français du Vin : 5,60 €.

Tél. 08 91 70 01 21 ou www.cfv.fr



Sud-Ouest

Les Hauts de Bergelle 2008

Saint-Mont

Cépages : 70% Tannat, 15% Pinenc, 15% Cabernet Sauvignon.

Ses plats : charcuteries de pays, grillades et brochettes de l'été, chèvre frais ou sec.
Prix de vente : environ 5,80 €.

Corolle 2008

Vin de Pays des Côtes du Condomois

Cépages : 70% Merlot, 20% Tannat, 10% Cabernet Franc et Sauvignon.

Ses plats : apéritif, tapas, charcuteries de pays, terrine de campagne, terrine de légumes,



brochettes de poulet grillé aux tomates, chèvre, tarte aux cerises.
Prix de vente : environ 4,20 €.

Contact : Producteurs Plaimont
32 400 Plaimont - Tél. 05 62 69 62 87
f.lhau@plaimont.fr - www.plaimont.com

Château Bellevue La Forêt rosé 2008 Fronton

Cépages : 70% Négrette, 20% Gamay, 10% Syrah.

Ses plats : terrine de poisson, sushi de thon, andouillette grillée, ôtes de porc à la moutarde, barbecues, brie, mousse de framboises, fraise au poivre.
Prix TTC départ cave : 4,90 €.

Contact : Diane Germain
31 620 Fronton - Tél. 05 34 27 91 91
cbf@chateaubellevuelaforet.com
www.chateaubellevuelaforet.com

Vallée du Rhône

ARDÈCHE MÉRIDIONALE

Cuvée de L'Aven 2008

Côtes du Vivarais

Cépage : 80% Grenache, 20% Syrah.

Ses plats : poulet à l'américaine, mixed grill, travers de porc, lotte à l'armoricaine.

Prix TTC départ cave : 3,60 €.

Contact : Cave Coopérative d'Ornac
l'Aven - 07 150 Ornac l'Aven - Tél. 04 75 38 60 08
cave.ornac@orange.fr

Cuvée d'une Nuit 2008

Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche

Cépage : Grenache, Cabernet Sauvignon.

Ses plats : cuisine aigre-douce, tajine de poulet au citron confit, tarte kiwi.

Prix TTC départ cave : 3,10 €.

Contact : UVICA Vignerons Ardéchois
BP 8 - 07 120 Ruoms - Tél. 04 75 39 98 00
uvica@uvica.fr

9° Douceur 2008 Vin de Table

Cépage : Cinsault, Grenache.

Ses plats : pour l'apéritif, la cuisine asiatique, melon jambon de pays.

Prix TTC départ cave : 4,50 €.

Contact : SCA Les Vignerons de la Cave
07 220 Saint Montan - Tél. 04 75 52 61 75
cave.saintmontan@free.fr



Domaine Brusset

Les Travers 2008 Cairanne

Cépage : 30% Grenache, 30% Carignan, 30% Cinsault, 10% Syrah.

Ses plats : jambon de pays, côtes d'agneau aux herbes, couscous oriental aux merguez.
Prix TTC départ cave : 8,70 €.

Contact : Domaine Brusset
84 290 Cairanne - Tél. 04 90 30 82 16
domaine-brusset@wanadoo.fr

LES VIGNERONS DE RASTEAU ET DE TAIN L'HERMITAGE VRT

Cave de Rasteau Les Rastellains 2008

Côtes de Rhône

Cépage : 70% Grenache, 25% Cinsault, 5% Syrah.

Ses plats : apéritif, plats épicés, viandes blanches, poissons. Prix TTC : environ 3,80 €.

> Le domaine de Montels

Situé sur les terrasses de l'Aveyron à Albi en Tarn et Garonne, le domaine de Montels produit des vins d'une rare qualité.

LA CUVÉE ROUGE LOUISE 2004 est issue d'un assemblage de Cabernet franc (60%) et de Tannat (40%). Les faibles rendements et une vignification traditionnelle assurent à cette cuvée une puissance et une élégance dignes des meilleures cuisines de la venaison.

Contact : Domaine de Montels - 82 350 Albi - www.domaine-de-montels.com



Vignoble Abeille l'Aire du Rossignol 2008 Côtes de Provence

Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah.

Ses plats : apéritif, crustacés, viandes blanches, poissons grillés.

Prix TTC : environ 4,50 €.

Les Vignerons de Rasteau et de Tain l'Hermitage VRT
84 110 Rasteau
Tél. 04 90 10 90 10
vrt@rasteau.fr



Les Gris des Coteaux du Vendômois

Gris 2008

Cépage : 100% Pineau d'Aunis.

Ses plats : terrine de saumon, Saint-Jacques poêlées, sole meunière, chèvre frais ou sec.
Prix TTC départ cave : 4 €.

Contact : Cave Coopérative du Vendômois - Lieu Dit Cocagne
41 100 Villiers sur Loir
Tél. 02 54 72 90 69
caveduvendomois@wanadoo.fr



> Cave de Crouselles

VIN LE FLEUR 2008 VIN DE PAYS DU COMTÉ TOLOSAN

Cépages : 60% Cabernet Franc, 40% Tannat.

Ses plats : tapenade, pissaladière, ratatouille, rougets grillés, tomates à la provençale, rôti de porc aux herbes.
Prix de vente conseillé consommateur : environ 3,95 €.

PYRÉO 2008 BÉARN

Cépages : 70% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Ses plats : salade niçoise, rillettes de thon, jambon rôti à l'ananas, thon poêlé, brie.
Prix de vente conseillé consommateur : environ 4,20 €.

Contact : Cave de Crouselles 64 350 Crouselles - Tél. 05 62 69 66 77.

