

À BOIRE ET À MANGER

Agneau à la russe

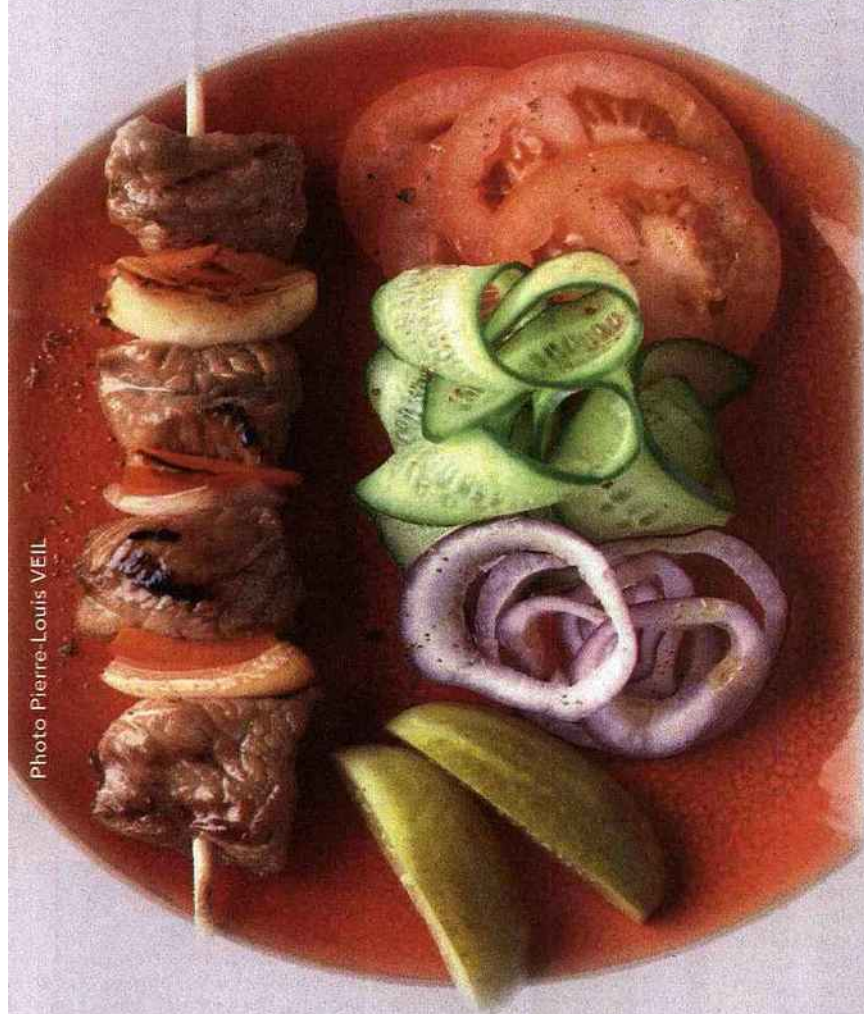


Photo Pierre-Louis VEIL

► **Les ingrédients pour 4 convives**

- 750 g de gigot d'agneau
- 2 poivrons rouge
- 4 oignons
- 1 l de vinaigre de pomme ou de vinaigre de vin blanc

► **La préparation**

Coupez la viande en cubes de 4 cm de côté environ. Nettoyez et taillez les poivrons en morceaux de 4 cm. Coupez les oignons en quartiers. Mettez la viande et les légumes dans un récipient avec du sel et du poivre. Versez dessus le vinaigre de pomme ou de vin blanc. Couvrez le récipient avec un film alimentaire et laissez mariner 12 h au frais.

► **Pour l'accompagnement :**

- 4 tomates
- 1 concombre
- 2 oignons rouges
- 4 cornichons molossol
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

Egouttez la viande et les légumes. Montez les brochettes en intercalant morceaux de viande, poivron et oignon. Faites cuire les brochettes 10 mn sur le gril en arrosant régulièrement de marinade.

Les Russes servent les brochettes (chachlik) accompagnés des herbes aromatiques et de légumes frais.

UN ROSÉ CRÉMEUX ET FRUITÉ

La famille De Sousa est installée au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs. Les grands crus sont légion autour du village d'Avize où se trouve la cave. La vigne est travaillée en bio et biodynamie. Le respect des sols, les rendements faibles, la vinification en petits fûts de chêne, confèrent aux vins de la maison un caractère particulier. De Sousa vient de présenter un Brut Rosé d'exception. Un vin d'assemblage composé de 90 % de chardonnay et de 10 % de pinot noir. Le premier apporte vivacité et énergie, le second donne les arômes de petits fruits rouges.

Le Suédois Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde, est enthousiaste. « Il exhale des notes de fleurs blanches, de minéraux, de noix grillées. En bouche, il est onctueux, crémeux, avec des saveurs de framboises et de pêche. Un vrai délice. » On peut lui faire confiance !

► Brut Rosé De Sousa, 27,50€
www.champagnedesousa.com



LES CLÉS DU VIN

Le vin est un domaine aussi vaste que le monde. Voilà pourquoi, devant les rayons d'un caviste ou ceux d'un supermarché, on peut facilement se trouver dans l'embarras, sinon dans l'inconnu. Les cépages, les appellations, les producteurs, les terroirs, constituent un dédale où le profane, et même l'amateur, peut facilement se perdre.

Le livre de Thierry Morvan intitulé « Le vin, le connaître, le choisir, l'apprécier » est une véritable boussole.

La vigne, la vendange, la vinification, l'élevage, l'histoire du vin, les accords avec les mets, les différentes régions viticoles de France et du monde, l'art de la dégustation sont passés en revue et expliqués. L'ouvrage est clair, précis et complet.

► « Le vin, le connaître, le choisir, l'apprécier », Editions Hachette Pratique, 14,90 €.