



CHÂTEAU CLIMENS

UN VIN D'HARMONIE ET DE MAGIE

Ce sauternes d'exception - Coup de cœur du Guide vin GaultMillau 2009 - se suffit à lui-même, tout comme il se prête avec bonheur aux accords les plus variés. Pour preuve, les associations proposées par le talentueux chef William Ledeuil. Emotions et explosions de saveurs garanties...

Il semblerait que la perfection soit inscrite dans ses gènes tant il a à cœur d'élaborer des mets au goût juste et aux cuissons parfaites, souvent emprunts de saveurs venues d'Asie. Le chef de Ze Kitchen Galerie à Paris (16/20 au GaultMillau 2009) propose une cuisine pleine de curiosité et de finesse qui n'est pas sans rappeler l'élégance de Château Climens.

"Dans l'élaboration de ce vin, nous cherchons cette grâce particulière que seul engendre un terroir d'exception : c'est un vin d'harmonie et de magie, remarquable par son élégance et sa pureté aromatique...", raconte avec passion Bérénice Lurton, propriétaire du domaine.

Pour magnifier les arômes de Château Climens 2004, Premier Cru, Sauternes-

Barsac, William Ledeuil le marie à trois de ses plats fétiches dans une totale harmonie : Crabe et anguille fumée, concombre mariné, émulsion taramacitronnelle en entrée ; Pintade fermière confite-grillée, condiment datte-citron, jus thaï en plat et Glace chocolat blanc, wasabi, sauce pistache-nougat, jus thé vert en dessert.

Pintade fermière confite-grillée, condiment datte-citron, jus thaï

Château Climens 2004, Premier Cru, Sauternes-Barsac

Recette de William Ledeuil*



Pour 4 personnes

◆ **Volaille** : 1 pintade fermière de 2 kg environ, 200 g de bouillon de volaille, 1 bâton de citronnelle, 2 gousses d'ail. Désosser les cuisses. Les saisir et les rôtir avec le bouillon de volaille, la citronnelle et l'ail. Rôtir au four le reste de la pintade (filet) pendant 10 min en arrosant avec son jus de temps en temps. Laisser reposer 5 min avant de servir.

◆ **Garniture** : 1 radis green meat, 1 radis rose de chine, 1 betterave jaune (on trouve ces légumes chez Joël Thiebault, au marché avenue du Président-Wilson, Paris 16^e, le mercredi et le samedi matin).

Trancher les radis. Cuire les betteraves à la vapeur pendant 15 min. Les assaisonner au sel de céleri.

◆ **Condiment** : 150 g de dattes Mejul, 1 jus de citron, 20 g de moutarde jaune japonaise, 50 g de bouillon de volaille, ½ citron jaune râpé. Mixer le tout pendant 2 min et filtrer.

◆ **Jus thaï** : 200 g de lait de coco, 10 g de sucre de palm, 1 bâton de citronnelle, ½ jus de citron, 10 g de moutarde jaune japonaise. Ajouter au lait de coco, le jus de cuisson de la pintade et la garniture. Cuire 15 min à feux doux, mixer le tout pendant 2 min et filtrer. Dresser sur une assiette.

* Ze Kitchen Galerie, 4 rue des Grands-Augustins - 75006 Paris - 01 44 32 00 32



Château Climens 33720 Barsac - 05 56 27 15 33 - www.chateau-climens.fr