



CHÂTEAU de POMMARD

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO-BAUM

Accords mets et vins de saison

LIVRE DE RECETTES





Sommaire

L'équilibre parfait entre tradition et
élégance

P1

Betterave et salade de chèvre
Volnay Premier Cru 2014

P2

Sauté de bœuf asiatique avec sauce d'huître
75 Rangs 2020

P3

Canard à l'orange
Clos Marey-Monge Monopole 2019

P4

Coq au Vin
75 Rangs 2022

P5

Pâtes aux chanterelles
Grands Esprits 2017

P6

Tajine d'agneau à la marocaine
Bourgogne Rosé 2023

P7

Crevettes grillées avec sauce au
beurre citronné
Ladoix Premier Cru "Les Gréchons" 2022

P8

L'équilibre parfait entre tradition et élégance

Une nouvelle saison s'installe, accompagnée par la perspective de réunions familiales et amicales, de festivités de fin d'année et surtout de riches saveurs de délicieux plats partagés autour d'une table. Les températures se rafraîchissant, c'est le moment idéal pour songer à vos prochains accords entre vins raffinés et recettes hivernales.

Au Château de Pommard, le vin est une véritable expérience, fruit de la passion, d'une histoire et du respect du terroir bourguignon. Nos Conseillers en Vin ont pensé ce guide comme un hommage aux saveurs de la saison. Dégustés au coin du feu ou lors d'un grand festin, ces accords ont été conçus pour rendre chaque moment mémorable.

Dans ce livre, vous découvrirez les accords parfaits pour accompagner les recettes préférées de notre équipe. Chacun de ces accords a été choisi pour mettre en lumière l'un de nos vins. Alors que vous vous préparez à retrouver vos proches pour les fêtes de fin d'année, laissez-vous inspirer par l'expertise de nos Conseillers en Vin et la magie de nos cuvées de Bourgogne.





LA SÉLECTION DE GRACE



Betterave et salade de chèvre

avec Volnay Premier Cru 2014

Ingrédients

- 100g de farro
- 120g de fromage de chèvre émietté
- 250g de yaourt nature entier
- 2 c. à café de miel
- 1 bulbe de fenouil, finement tranché
- 5 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 250g de betteraves en conserve, coupées en gros quartiers
- 200g de noix, grossièrement hachées

Étape 1

Cuire le farro dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 20 minutes. Égoutter. Couper le fenouil en fines tranches.

Étape 2

Dans un petit bol, mélanger le fromage de chèvre émietté, le yaourt et le miel à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une texture lisse. Poivrer et saler.

Étape 3

Dans un saladier, mélanger le farro, les tranches de fenouil, le vinaigre de cidre et l'huile d'olive extra vierge. Poivrer et saler à votre guise, puis incorporer délicatement les quartiers de betterave.

Étape 4

Garnir avec les noix grossièrement hachées et le fenouil finement tranché. Servir avec un verre de notre *Volnay Premier Cru 2014*.

Pour 4 personnes



LA SÉLECTION DE STÉPHANIE



Sauté de bœuf asiatique avec sauce d'huître

avec 75 Rangs 2020

Ingrédients

- 2 x 200g de biftecks de surlonge tranchés finement (substituts : rumsteck, faux-filet, filet écossais)
- 200g de pois mange-tout
- 200g d'asperges coupées grossièrement
- 3 gousses d'ail coupées grossièrement

Sauce:

- 75g de sauce d'huître
- 4 c. à soupe de vin de Shaoxing wine (substituts : mirin ou saké)
- 2 ½ c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à café de sucre
- 2 c. à café de vinaigre blanc

Étape 1

Découper la viande en tranches fines. Assaisonner généreusement de sel et poivre puis laisser reposer. Mélanger les ingrédients pour la sauce et laisser reposer.

Étape 2

Faire chauffer l'huile végétale dans un Wok ou une grande poêle à sauter à température élevée. Ajouter le bœuf et déposer rapidement les tranches dans la poêle. Laisser griller la viande jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite. Retirer la viande de la poêle et laisser reposer.

Étape 3

Réduire le feu à température moyennement élevée puis ajouter l'ail et le piment coupés. Laisser griller une minute. Ajouter les pois mange-tout et les asperges, puis laisser griller pendant 2-3 minutes.

Étape 4

Ajouter les tranches de viande et la sauce dans la poêle et laisser griller jusqu'à ce que la sauce deviennent épaisse. Garnir avec du poivre noir. Servir avec du riz vapeur et un verre de notre cuvée 75 Rangs 2020.

Pour 4 personnes



LA SÉLECTION DE ROBIN



Canard à l'Orange

avec Clos Marey-Monge Monopole 2019

Ingrédients

- 1 canard entier
- 2 oranges, coupées en quartiers
- Jus de 2 oranges
- 1 oignon, coupé en quartiers
- 4 gousses d'ail, légèrement écrasées
- 10 brins de romarin
- 3 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

Étape 1

Préchauffer le four à 175°C (350°F). Placer le canard dans un plat à rôtir, l'éponger bien et l'assaisonner généreusement de sel et de poivre, à l'intérieur comme à l'extérieur. Le farcir avec les quartiers d'orange, l'oignon, le romarin et l'ail écrasé.

Étape 2

Faire rôtir à 175°C pendant 1h30, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée. Laisser reposer 15 minutes.

Étape 3

Pendant ce temps, réduire le jus de cuisson à feu vif jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Ajouter le miel, le vinaigre. Saler et poivrer à votre convenance.

Étape 4

Découper le canard, le garnir de romarin et d'oranges. Servir avec un verre de Clos Marey-Monge Monopole 2019.

Pour 6 personnes


 LA SÉLECTION DE NICOLE

Coq au Vin

avec 75 Rangs 2022

Ingrédients

- 3 tranches de bacon, coupées en dés
- 6 hauts de cuisse de poulet avec os et peau
- 200g de champignons de Paris, coupés en deux
- 3 échalotes, grossièrement hachées
- 3 carottes, coupées en rondelles épaisses
- 3 gousses d'ail, émincées
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 250ml de vin rouge sec
- 375ml de bouillon de poulet
- 4 brins de thym frais (réserver un peu pour la garniture)
- Sel et poivre

Étape 1

Faire chauffer une cocotte à feu moyen-vif et assaisonner généreusement les hauts de cuisse de poulet avec du sel et du poivre. Faire dorer les morceaux pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté, puis les réserver.

Étape 2

Ajuster le feu à moyenne température et ajouter le bacon, puis cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter l'ail et les échalotes, et faire revenir jusqu'à ce que le mélange soit parfumé, environ 2-3 minutes. Ajouter le vin dans la cocotte puis incorporer le bouillon de poulet, le concentré de tomate, le thym, les champignons et les carottes.

Étape 3

Remettre le poulet dans la cocotte, avec la peau vers le haut. Porter à frémissement, puis braiser à découvert pendant 40 minutes. Assaisonner avec du sel et du poivre selon votre goût.

Étape 4

Garnir avec un peu de thym frais. Servir avec un verre de notre cuvée 75 Rangs 2022.

Pour 4 personnes



LA SÉLECTION DE KATERYNA

Pâtes aux chanterelles

avec *Grands Esprits 2017*

Ingrédients

- 300g de chanterelles
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de beurre non-salé
- 2 échalottes finement coupées
- 1 gousse d'ail écrasée
- 125 ml de vin blanc sec
- 125 ml de bouillon de légumes
- 250 ml de crème épaisse
- 440g de pâtes pappardelle
- 30g de parmesan râpé
- 4 branches de persil grossièrement coupées

Étape 1

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre à feu moyen-élevé. Ajouter les champignons, une pincée de sel et faire revenir pendant 5 minutes. Ajouter les échalotes, l'ail et faire revenir jusqu'à ce que le mélange soit parfumé et doré.

Étape 2

Verser le vin blanc et faire revenir pendant 2 minutes, jusqu'à ce que l'alcool s'évapore. Ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter. Laisser la sauce se réduire pendant 10 minutes puis ajouter la crème épaisse. Laisser mijoter encore 5 minutes. Déguster et ajuster l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Étape 3

En attendant, faire cuire les pâtes al dente selon les instructions sur le sachet. Égoutter les pâtes et mélanger à la sauce. Garnir de parmesan râpé et de persil.

Étape 4

Garnir de parmesan râpé et de persil. Servir avec un verre de notre cuvée *Grands Esprits 2017*.

Pour 6 personnes



LA SÉLECTION D'ALLYE

Tajine d'agneau à la marocaine

avec *Bourgogne Rosé 2023*

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 500g d'agneau, coupé en gros morceaux
- 1 gros oignon, grossièrement haché
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 c. à café de coriandre moulue
- 2 c. à café de cumin
- 1 c. à café de gingembre moulu
- 1 c. à café de cannelle
- 1 boîte de 400g de tomates concassées
- 200g d'abricots secs
- 600ml de bouillon de poulet
- 120g de graines de grenade
- 2 grandes poignées de coriandre et menthe, grossièrement hachées

Étape 1

Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte à feu moyen-vif et dorer les morceaux d'agneau assaisonnés de sel et poivre. Les retirer et réserver.

Étape 2

Réduire le feu, ajouter l'oignon et l'ail, et faire revenir 5 minutes.

Étape 3

Ajouter les épices, remuer 2 minutes, puis remettre l'agneau. Verser les tomates, le bouillon et les abricots. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à couvert 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que l'agneau soit tendre.

Étape 4

Garnir de coriandre, menthe et graines de grenade. Servir avec un verre de *Bourgogne Rosé 2023*.

Pour 4 personnes



LA SÉLECTION DE DANIELA



Crevettes grillées avec sauce au beurre citronné

avec Ladoix Premier Cru “Les Gréchons” 2022

Ingrédients

- 90g de beurre salé
- 3 c. à café d'ail, finement haché
- 2 ½ c. à soupe de jus de citron, plus selon votre goût
- 1 c. à café de paprika
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Étape 1

Badigeonner les grilles du barbecue avec de l'huile, puis préchauffer à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient très chaudes.

Étape 2

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter l'ail et faire revenir jusqu'à ce qu'il dégage son parfum, puis retirer immédiatement du feu. Incorporer le jus de citron.

Étape 3

Juste avant la cuisson, placer les crevettes dans un bol et assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter le paprika, l'huile d'olive et une cuillère à soupe de jus de citron. Mélanger délicatement pour bien enrober.

Étape 4

Placer les crevettes sur le barbecue et cuire chaque côté pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et caramélisées. Retirer immédiatement les crevettes et les mélanger avec la sauce au beurre de citron.

Étape 5

Servir avec un verre de notre Ladoix Premier Cru “Les Gréchons” 2022.

Pour 4 personnes