

Jean Aubron

Grand Fief de L' Audigère

44330 Vallet - Val de Loire - France

NEM DE CRABE « A TREMPER », CREME DE PETITS POIS A LA MENTHE

&

Muscadet Sèvre & Maine sur lie 2009 «LA BARILLERE»

Dégustation du vin en accord avec le plat

Un accord de printemps réussi et surprenant... Par un appel du « large », le nem du crabe dégusté seul se fond dans les notes iodées d'embruns marins du Muscadet.

Avec sa pâte très croustillante, la chair du crustacé presque onctueuse et les carottes sucrées, le Muscadet aérien, minéral et légèrement perlant, ennoblit l'ensemble en apportant une touche fougueuse. Dès que l'on trempe le nem dans la crème de petits pois... le végétal flamboyant à cette saison reprend ses droits et domine la finesse du nem. Le vin devient alors un allié au nem pour reconquérir sa place en titillant par son acidité et sa fraîcheur olfactive (pommes vertes, pamplemousses, fleurs blanches, et minérale), la lourdeur mesurée de la crème.