



Vins
à *Alsace*

*& Recettes
gourmandes...*

Qu'il s'agisse de géographie, de climat, de culture, l'Alsace est terre de contrastes. Ses vins, vous vous en doutez, sont à l'image de son terroir, généreux et puissants, tout autant que subtils et raffinés.

Tout a commencé par une histoire naturelle mouvementée dont le vignoble d'Alsace porte aujourd'hui encore les traces à travers une mosaïque de sols d'une extraordinaire variété. Chacun d'eux marque les vins qui en sont issus d'une manière unique et complexe.

Ajoutez à cela des cépages à la personnalité affirmée, s'exprimant dans une profusion d'arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Pas étonnant que les vins d'Alsace se déploient sur une gamme des plus secs et légers aux plus opulents et corsés. Avec la garantie de 3 appellations d'origine : **Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace.**

Cette diversité n'est pas pour déplaire aux fins gourmets puisqu'elle permet des alliances culinaires à la fois évidentes et savoureuses, ou encore audacieuses et inattendues !

Ce petit guide vous met sur la voie avec des recettes faciles mais très gourmandes !

Bon appétit !



| Des vins gourmands |



PINOT BLANC D'ALSACE
Il est discrètement fruité avec des arômes de fruits du verger et des nuances florales. Tendre et délicat, il allie fraîcheur et souplesse, ce qui lui permet de s'accorder avec la plupart des mets : buffets variés, tartes salées, fruits de mer...

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MUSCAT D'ALSACE
Il distille un bouquet de raisin frais, avec parfois de subtils arômes de fleurs. A l'inverse des muscats méridionaux, il est sec et donne la délicieuse sensation de croquer une belle grappe à pleines dents. Il agrémenté avec talent les apéritifs mais aussi les asperges.



A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





Méli-mélo de salade à la truite fumée

Découpez les radis en fines rondelles et le concombre en petits dés. Laissez les pousses de soja entières. Découpez les filets de truite fumée en lanières.

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive avec le jus de citron, salez, poivrez. Disposez sur chaque assiette les feuilles de salade, les morceaux de truite fumée et les petits légumes. Arrosez avec l'huile d'olive citronnée et parsemez de quelques graines de sésame.



- > 400 g de filets de truite fumée saumonée
- > 200 g de salades mélangées (mâche, feuille de chêne, laitue...)
- > 1 botte de radis
- > 1/2 concombre
- > 70 g de pousses de soja
- > 1 citron
- > 4 cuil. à soupe d'huile d'olive (ou de sésame)
- > 1 cuil à café de graines de sésame
- > Poivre noir du moulin



SYLVANER D'ALSACE

Frais et léger, il offre un bouquet discrètement fruité ou floral d'agrumes, de fleurs blanches ou encore d'herbe fraîchement coupée...

Il accompagne au naturel les fruits de mer, les poissons, les charcuteries et les crudités.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Spaghettis aux fruits de mer



- > 400 g de spaghettis
- > 300 g de crevettes décortiquées
- > 300 g d'anneaux de calamars
- > 500 g de coques
- > 500 g de moules
- > 1 bouquet de persil
- > 1 branche de céleri
- > 1 échalote
- > Huile d'olive
- > 25 cl de Riesling d'Alsace
- > Sel, poivre

Emincez l'échalote et la branche de céleri. Faites revenir l'échalote avec l'huile d'olive dans un faitout, ajoutez la branche de céleri, le vin blanc et un peu de persil. Poivrez.

Rajoutez les coquillages préalablement nettoyés. Laissez cuire 5 min sur feu vif puis versez les calamars et les crevettes. Dans le même temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée.

Répartissez les pâtes dans des assiettes creuses.

Ajoutez les coquillages, le reste du persil haché.

Assaisonnez de poivre et de sel si nécessaire.



RIESLING D'ALSACE

Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances d'agrumes, mais aussi des notes florales ou minérales.

Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les viandes blanches, les poissons et les fruits de mer.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





Cuisses de lapin au fromage frais et aux noisettes



- > 4 cuisses de lapin
- > 4 fines tranches de poitrine fumée
- > 50 g de noisettes concassées
- > 50 g de fromage frais
- > 4 feuilles de laurier
- > 4 branches de thym
- > Sel, poivre

Assaisonnez les cuisses de lapin de sel, et de poivre. Mélangez les noisettes concassées au fromage frais avec un peu de poivre puis recouvrez la viande de ce mélange.

Posez par dessus une tranche de poitrine fumée puis une feuille de laurier et une branche de thym. Mettez chaque morceau dans un carré de papier sulfurisé que vous fermez en papillote.

Faites-les cuire 45 min au four.



PINOT GRIS D'ALSACE
Il développe une opulence et une étoffe tout en richesse. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois, parfois légèrement fumés. Il est excellent avec le foie gras, le gibier, les rôtis et les viandes blanches.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Nouilles chinoises sautées aux crevettes



- > 600 g de grosses crevettes
- > 250 g de nouilles chinoises
- > 500 g de brocoli
- > 2 petites courgettes
- > 4 carottes
- > 4 cuil. à soupe d'huile de sésame ou d'arachide
- > 40 g de gingembre frais
- > 1 cuil. à soupe de curry
- > 50 g de cacahuètes salées
- > Sel, poivre

Découpez les carottes et les courgettes en fins bâtonnets. Faites cuire les bouquets de brocoli 5 min à l'eau bouillante. Parallèlement, faites cuire les nouilles selon les indications notées sur le paquet. Pelez et râpez le gingembre. Décortiquez les crevettes. Mettez l'huile à chauffer dans un wok ou une grande poêle et faites-y revenir le gingembre et les légumes 5 min à feu vif. Ajoutez les brocolis, le curry, les pâtes. Salez, poivrez, mélangez. Posez les crevettes sur le dessus, couvrez et poursuivez la cuisson 5 min. Parsemez de cacahuètes concassées et servez.



GEWURZTRAMINER D'ALSACE
Il offre une véritable palette aromatique ! Corsé et charpenté, il développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Puissant et exubérant, il est souvent moelleux. Il est parfait en apéritif, avec les plats parfumés et tout particulièrement avec la cuisine asiatique..



A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Feuilleté de filet mignon aux épinards



- > 800 g de filet mignon de veau ou de porc
- > 1 kg d'épinards
- > 1 rouleau de pâte feuilletée
- > 1 oignon
- > 1 cuil. à soupe de crème fraîche
- > 1 œuf
- > Huile d'olive, sel, poivre

Emincez l'oignon, faites-le blondir dans une poêle avec l'huile. Retirez-le puis faites revenir le filet mignon à feu doux, 10 min sur chaque face. Salez et poivrez. Pendant ce temps, faites cuire les épinards.

Assaisonnez-les de sel et de poivre, et en fin de cuisson ajoutez la crème fraîche. Déroulez la pâte feuilletée, étalez au centre une partie des épinards bien essorés, les oignons, déposez le filet mignon puis le reste des épinards.

Repliez la pâte autour de la viande, fermez bien, et retournez le feuilleté, soudure en dessous.

Dorez avec le jaune d'œuf puis enfournez pendant 30 à 45 min.



CRÉMANT D'ALSACE

La fraîcheur discrètement fruitée du Crémant rehausse les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas, de l'apéritif au dessert. Sa mousse fine et légère fait honneur à vos viandes les plus délicates.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Côtelettes d'agneau grillées



- > 12 à 16 côtelettes d'agneau selon la taille
- > 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- > 1 cuil. à café de mélange 4 épices
- > 3 cuil. à soupe de concentré de tomate
- > Sel

Mélangez le concentré de tomate avec l'huile dans un plat creux et ajoutez-y les épices et le sel. Badigeonnez les côtelettes de ce mélange et laissez-les mariner quelques heures.

Faites griller les côtelettes dans la poêle ou mieux, sur le barbecue et servez accompagné de boulgour et de tomates cerises braisées.



PINOT NOIR D'ALSACE

Il exhale des arômes de fruits rouges comme la cerise, la framboise, la groseille ou encore des arômes légèrement boisés. Elevé en barriques, il développe une structure plus charpentée et complexe. Il est idéal avec les charcuteries, viandes rouges, gibiers et grillades.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



| Fromage ou Dessert ? |



Pour les Vins d'Alsace, les deux sans conteste !

Fromage, pain et vin... , l'évidence de ce trio emblématique de la gastronomie française ne surprendra personne, et pourtant !

Les blancs, mieux que les rouges, mettent en valeur la saveur des fromages. La palette des vins d'Alsace permet des mariages particulièrement heureux avec les fromages les plus variés.

Si vous ne deviez en retenir que quelques uns : **Le Riesling avec sa belle vivacité est parfait avec les fromages de chèvre, le Crémant d'Alsace sublime les Camemberts et Bries, quant au puissant Gewurztraminer, il rivalise d'aisance avec les forts en goûts comme le Munster ou les Bleus.**

Autour des desserts gourmands, les Alsace moelleux ou liquoreux offrent des séductions irrésistibles ! **Les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles déploient une puissance et une longueur en bouche exceptionnelles qui transforment vos desserts en vrais chefs-d'œuvre !**

| Quel vin d'Alsace choisir ? |

APÉRITIF			Crémant d'Alsace Muscat d'Alsace Gewurztraminer
LEGUMES ET PÂTES		Salades, crudités Légumes vapeur, asperges Gratins et pâtes	Sylvaner - Pinot Blanc Muscat d'Alsace Pinot Blanc - Pinot Noir - Crémant d'Alsace
ŒUFS		Durs, brouillés, pochés, en omelette, sur le plat Quiches, soufflés, flans	Pinot Blanc Crémant d'Alsace Sylvaner, Riesling
CHARCUTERIES		Terrines, pâtés froids ou chauds, charcuteries	Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling
FOIE GRAS		Poêlé, en brioche, sur toasts	Pinot Gris, Gewurztraminer
FRUITS DE MER		Coquillages, huîtres, moules, noix de St Jacques Crustacés, crevettes, langoustes, homards	Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling
POISSONS		Marinés, crus, fumés Grillés, en brochettes Cuisinés à la crème, en sauce	Riesling, Sylvaner Pinot Blanc, Riesling Riesling, Crémant d'Alsace
VIANDES BLANCHES & VOLAILLES		Volailles rôties Volailles en sauce Rôtis de porc ou de veau Blanquette, préparations à la crème	Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir Riesling, Pinot Gris, Crémant d'Alsace Pinot Blanc, Pinot Gris, Crémant d'Alsace Riesling, Crémant d'Alsace
VIANDES ROUGES & GIBIERS		Bœuf, Canard Grillades, brochettes, Gibiers Sushis, sashimis	Pinot Noir Pinot Noir Pinot Gris, Pinot Noir (selon la préparation) Riesling
CUISINES DU MONDE		Cuisine chinoise aigre-douce ou peu épicée Cuisine épicée, asiatique, indienne ou mexicaine Tajines, couscous, kebab	Pinot Gris Gewurztraminer Pinot Gris, Pinot Noir
FROMAGES		Frais, jeune, doux et fromages de chèvre Type Comté, Gruyère, Parmesan Forts et puissants, Bleus Raclette, fondue savoyarde	Pinot Blanc, Riesling Pinot Gris Gewurztraminer Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling
DESSERTS		Pâtisseries, tartes, crèmes, mousses	Gewurztraminer également en Vendanges Tardives, Riesling VT, Pinot Gris VT
POUR FINIR LE REPAS EN BEAUTÉ			Vendanges Tardives, Sélections de Grains Nobles

Plus de recettes sur www.VinsAlsace.com



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS D'ALSACE

12 avenue de la Foire aux Vins
BP 11217

68012 COLMAR CEDEX

Tél. : +33 (0)3 89 20 16 20

Fax : +33 (0)3 89 20 16 30

civa@civa.fr

