

Il paraît que Noël approche !

L'été indien ou saharien se poursuit !

Après les raisins, les olives aussi montrent les stigmates de cette année hors norme. La récolte d'huile d'olive devrait battre tous les records en terme de volume avec des notes de fruité mûr dominantes. La cueillette se déroule toujours sous le ciel bleu, une fois passées les gelées matinales.

Le calendrier défile, vient le temps de choisir le menu. C'est pour nous le moment de mettre en avant nos rouges capiteux, blanc gastronomique et moelleux fruité.

Un accord met et vin en toute circonstance : **les Abeillons rouge 2012** accompagneront idéalement les magrets de canard, l'épaule d'agneau farcie au chèvre et à la tomate séchée tandis que

l'Exception rouge 2013 sera associé aux gibiers ou aux pièces de bœuf. Nous n'oublierons pas les cuvées de prestige, telles que **l'Exception² 2012** ou **les Abeillons² 2013** qui grâce à la finesse de leur tanin et leur complexité aromatique pourront souligner ou magnifier l'ensemble de vos viandes.

La polyvalence de **l'Exception blanc 2016** sera la compagne idéale d'une poularde crémée aux morilles tout aussi bien que d'un turbot sauce vanille ou d'un foie gras mi-cuit.

Le **Must-K** conclura votre repas de fête sur fond de douceur avec le fruité maîtrisé de ce muscat en sur-maturité porté par une belle vivacité.

Bon appétit et Bonnes Fêtes !



PENDANT LES FETES



En ses fêtes de fin d'année le caveau de Château Thuerry vous accueille du Lundi au Vendredi de **9h00 à 17h30** et le **Samedi de 10h00 à 17h30**. Dégustations, idées cadeaux, conseils mets-vins, expéditions, nous sommes à votre disposition pour vous aider à préparer des fêtes à la hauteur de vos attentes.

RECETTE DE FETES

Clafoutis de Fignons



« Lou figoun » est une figue blanche confite 4 fois, spécialité de notre haut pays Varois. Cette recette est si simple et si délicieuse, qu'il serait dommage de ne pas profiter des fêtes 2017 pour la proposer à vos convives !



Beurrer le fond d'un plat et le tapisser de figons coupés en deux

Ensuite préparer un appareil composé de :

120 g de farine, 6 œufs, 1 pincée de sel, 80 g de sucre et 250ml de crème fraîche.

Bien remuer l'appareil puis le verser sur les figons.

Cuisson au four 210°/220°C. pendant 40 minutes.

Un clafoutis à déguster sans modération, accompagné d'un verre de **Must K 2016** !

Pour bien d'autres idées recettes festives nous vous suggérons **Les Carnets de Julie, spécial fêtes de fin d'année** le samedi 23 décembre 2017, aux alentours de 16h10 sur France3.

DES FETES D'EXCEPTION A DES PRIX D'EXCEPTION

Afin de récompenser votre fidélité nous vous proposons **Le Must K 2016 – 50cl** :
2 flacons achetés – 1 flacon offert.



TOUT LE MONDE EN PARLE ... A Bordeaux !

L'Exception Rouge 2013 a été retenu pour représenter les vins rouges de Provence à la Cité du Vin de Bordeaux.



Château Thuerry est présent à la **dégustation professionnelle** mais aussi à découvrir au verre pour le grand public.