

# Les Fêtes gourmandes de Lanaudière présente JOLIETTE GOURMANDE

## La Belle Excuse

Chef : Anne Paré



Paillot de chèvre en croûte de pistaches sur panaché de mesclun aux fraises

### Chardonnay Gran Vina Sol Torres Penedès

Vin exhibant une robe jaune paille plutôt intense. Nez assez puissant s'ouvrant sur des arômes de fruits tropicaux. S'y retrouvent également de subtils arômes de vanille et de beurre. Prenez plaisir à déguster ce blanc manifestant une bonne acidité. Sa bouche ample précède une finale assez persistante. **(Voir fiche jointe)**

Quenelle de brochet du Québec à la Lyonnaise

### Viognier Les Piliers vin de France 2010

Le terroir frais et calcaire du vignoble des piliers confère au vin une fraîcheur minérale rare pour un blanc du Sud de la France. Riche, aromatique et complexe, ce Viognier aérien vous surprendra.

Cuisses de canard en 2 temps, patates douces au gingembre

### Celeste Ribera del Duero

Robe de teinte rubis foncé. Nez qui s'ouvre sur des notes boisées. Le tout est également agrémenté par des effluves d'épices, de vanille, de réglisse, de fruits noirs mûrs et de fumée. Découvrez ce rouge exprimant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins étoffés. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de bois brûlé, de vanille et de petits fruits noirs. Sa texture grasse s'estompe dans une finale persistante. **(Voir fiche jointe)**

Dessert présenté par notre invité : Alain Remillieux

### Château Jolys Cuvée Jean Jurançon

Vin à la robe jaune doré plutôt intense. Nez délicat d'où émanent des parfums d'agrumes, de noyau de pêche et de miel d'acacia. Le tout est également agrémenté par des effluves d'amande grillée et de beurre. Prenez plaisir à déguster ce blanc doux exprimant une agréable fraîcheur. La bouche d'une texture onctueuse culmine dans une longue finale.

**GOURMET D'HONNEUR : M. BENOÎT BAZINET, ÉDITEUR DE L'ACTION POUR TRANSCONTINENTAL**

