



## LAGRAVE-MARTILLAC BLANC, MUSE DES CHEFS CET ÉTÉ

**Le second vin du Grand Cru Classé de Graves, Château Latour-Martillac, séduit les chefs. Le millésime 2016 du Lagrave-Martillac blanc a notamment inspiré des plats d'été au chef étoilé Nicolas Magie du Saint-James à Bouliac (33) et au chef Sébastien Sévellec du Canopée Café à Mérignac (33).**

**Mettez-vous au blanc :  
Lagrave-Martillac sera la muse de votre été !**

### Lorsque l'été se conjugue en blanc

Avec ses arômes floraux et d'agrumes, le vin blanc sec offre un plaisir de dégustation et une aisance sur les recettes estivales, qu'il est en passe de détrôner le sempiternel rosé ! Preuve en est le second vin du célèbre Cru Classé Château Latour-Martillac : Lagrave-Martillac. Il est comme l'idée qu'on se fait de l'été : solaire dans sa robe, juteux en bouche comme les fruits des vacances, frais comme ces soirées apaisantes lorsque le crépuscule rafraîchit l'atmosphère.

Caractérisé par des arômes d'agrumes, typiques du cépage Sauvignon, son nez se fait intense et frais et sa bouche gourmande. Allié des apéritifs généreux dont il relèvera toutes les excentricités, il sera également le compagnon indéfectible de toutes vos recettes de l'été.

Le millésime 2016 de Lagrave-Martillac est devenu l'allié des grands chefs sur les plats d'été.

Nicolas Magie, chef étoilé du Relais et Châteaux Saint-James à Bouliac (33) et Sébastien Sévellec, ancien chef étoilé et chef du Canopée Café à Mérignac (33) nous révèlent leur partition.

### Pour une soirée d'été exceptionnelle

Le blanc de Lagrave-Martillac peut être l'allié des grandes émotions culinaires et rafraîchir les chaudes soirées d'été. C'est ainsi que l'a imaginé Nicolas Magie avec sa recette de Caviar Oscière Grand Cru, Saint-Jacques acidulées et coquillages au naturel et son sorbet citron vert rafraîchi d'un Gin Tonic.



“ Réaliser le sorbet citron vert. Réserver. Puis confectionner le siphon gin puis garder au frais. Réaliser la gelée puis couler au fond des assiettes. Cuire les bigorneaux dans un bouillon bien salé et relevé, décortiquer puis réserver. Ouvrir les huîtres, garder l'eau pour la gelée. Ouvrir les oursins, rincer les langues et garder au frais. Ouvrir les Saint-Jacques, tailler en carpaccio puis réserver. Lustre les coquilles, ajouter la fleur de sel, puis dresser soigneusement. Poser les quenelles de sorbet puis le siphon au dernier moment. ”

Fiche recette à la fin



## Pour un dîner de copains



C'est le chef de cuisine du Canopée Café, Sébastien Sévellec, qui a imaginé une recette simple qui ravira vos convives et adeptes de fruits de mer avec ses Fritos de langoustines, curry madras, brocciu de chèvre au citron vert. Pour des instants gustatifs, le Lagrave-Martillac est le parfait allié des soirées entre amis !

“ Décortiquer les langoustines 16/20, puis les châtrer, ce qui consiste à enlever le boyau noir de certains crustacés. Tailler 12 bandes de feuilles de pâte filo de 16 cm de long sur 2.5 cm de large et disposer les 6 bandes sur une planche en les badigeonnant de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Disposer 3 feuilles de coriandre par bande, puis les graines de sésame, puis remettre une bande par-dessus. Assaisonner les langoustines sel/curry, plier la langoustine en deux et la rouler dans la bande de pâte filo préalablement garnie de la feuille de coriandre et de sésame. Enfin piquer avec un cure dent pour fermer le rouler. ”

*Fiche recette à la fin*

**Prix de vente :** 24€

**Où le trouver :**

- Château & Co : rive droite, 1 rue Treilhard, 75008 Paris  
rive gauche, 120 rue Saint Dominique, 75007 Paris  
[www.chateauxandcoparis.fr](http://www.chateauxandcoparis.fr)
- Maison Gabin : 37, cours Portal, 33000 Bordeaux  
[www.lamaisongabin.com](http://www.lamaisongabin.com)

**Le Château Latour-Martillac est l'une des références de l'appellation Pessac-Léognan. Reconnu pour son savoir-faire historique dans l'élaboration de ses vins blancs : le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé Blanc, et Lagrave-Martillac, le second vin créé en 1990. Propriété de la famille Kressmann depuis 1930, Tristan et Loïc Kressmann perpétuent cet héritage et le renouvellent grâce aux dernières innovations techniques et à leur expertise sur la gestion de vieilles vignes.**

## Fiches recettes

**Caviar Oscière Grand Cru, Saint-Jacques acidulées et coquillages au naturel et son sorbet citron vert rafraîchi d'un Gin Tonic**

### Ingrédients

**Coquillages :**

- 5 huîtres n°2
- Coques naturelles (65° ouest) 50 PC
- Bigorneaux jumbo 30 PC
- Saint-Jacques 2/3 10 PC
- Oursins 6 PC

**Sorbet citr on vert :**

- 150 gr de sucre
- 1 L d'eau
- Jus et zestes de citron vert 12 PC
- 120 gr de Trimoline
- 6 gr de stabilisateur

**Siphon Gin Tonic :**

- 0,5 L de Schweppes
- Zestes citron vert 4 PC
- Jus de citron vert 2 PC
- Blancs d'œufs 4 PC
- Feuilles gélatinées 4 PC
- Gin PM

**Gelée d'huîtres :**

- 0,4 L de jus d'huîtres
- Feuille de gélatine 3 PC

**Moment de service :**

- Caviar Vintage 1 PC
- Shiso green 1 botte
- Huile d'olive PM
- Fleur de sel PM

**Fritos de langoustines, curry madras, brocciu de chèvre au citron vert**

### Ingrédients

- 6 pièces de langoustines 16/20
- Feuille de pâte filo 100 gr
- Coriandre fraîche 18 brins
- Graines de sésame blond 10 gr
- Beurre 20 gr
- Brocciu de chèvre 60 gr
- Citron vert 1 pièce
- Huile d'olive 10 cl
- Orange 1 pièce
- Pamplemousse 1 pièce