



Communiqué de presse - Été 2018

Contacts presse
Corinne HENNEQUIN • Amélie VALETTE • 05 57 77 59 60 • 06 37 04 78 65
a.valette@agencehemispheresud.com

LAGRAVE-MARTILLAC ROUGE, DANS LA PLAYLIST DES GRANDS CHEFS

Le second vin du Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé en AOC Pessac-Léognan, a su séduire et convaincre les chefs Mickaël Gaignon (chef du Gaigne 75008) et Beatriz Gonzalez (chef du Coretta 75017, du Neva 75009 et Rive Droite 75016). Le millésime 2015, avec sa belle couleur pourpre et un nez très intense aux notes boisées et de fruits rouges, leur a inspiré de belles recettes de plats d'été autour du bœuf. A concocter dès maintenant et à reprendre au début de l'automne.



Rencontre rock'n roll avec Mickaël Gaignon chef du restaurant Le Gaigne

Le Lagrave-Martillac rouge 2015 se déguste en musique sur la recette pleine de fraîcheur de Mickaël Gaignon : « Tartare de Bœuf Blonde d'Aquitaine et huîtres Marennes-Oléron aux baies de cassis ». Parfait pour un dîner entre amis !



A déguster sur
Thought Contagion,
Muse

© Mickaël Gaignon



“Effeuer les herbes et garder 8 belles pousses de chaque pour le décor et hacher le reste. Enfourner les huîtres 1 min à 180°C (elles vont s'ouvrir toutes seules), puis les sortir de leurs coquilles. Réserver

les 4 plus belles au frais et tailler les autres en dés. Tailler le bœuf en petits dés de 0,5 cm, puis le mettre dans un saladier avec l'oignon ciselé, les câpres hachées, les cornichons taillés en brunoise, les jaunes d'œuf, les herbes hachées, les dés d'huîtres, les cassis ouverts en deux (en garder 8 pour la décoration) et le gingembre râpé. Mélanger. Ajouter ensuite l'huile d'olive, la sauce anglaise, le sel et poivre. Mélanger de nouveau. Tailler des palets de pomme-de-terre de 5 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur environ. Les blanchir à la friteuse à 160° pendant 5 min, les retirer, puis les replonger dans le bain d'huile à 180° jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde. Les égoutter sur un papier absorbant, saler au sel fin et fleur de sel.”

Fiche recette à la fin



© Restaurant Le Gaigne

Un moment de joie sucré-salé proposé par la chef Beatriz Gonzalez du restaurant Coretta

Le Lagrave-Martillac rouge 2015 s'accompagne parfaitement avec le « Filet de Bœuf, choux fleurs rôtis et note de framboise en deux façons », recette créée par la talentueuse Beatriz Gonzalez. Un plat savoureux, frais, qui nous fait voyager.



A déguster sur
All Night, Boi

“ Dans un papier aluminium, mettre le chou-fleur entier avec un filet d'huile d'olive, du thym et de l'ail. Faire rôtir au four pendant 15 min à 180°C. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, le chou-fleur doit rester ferme mais être cuit à cœur. Une fois cuits, tailler les choux fleurs en sommités afin d'obtenir des bouquets. Tailler le second chou-fleur cru en copeaux fins à l'aide d'une mandoline japonaise, réserver au frais. Assaisonner au dernier moment avec un filet d'huile d'olive et une pointe de sel. Préparer un sirop pickles, dans un plat mettre 150 g de framboises et verser le sirop de pickles tiède dessus, afin de mariner les framboises, réserver au frais. Mixer les framboises pickles sans le jus afin d'obtenir un condiment acidulé. Tailler les 100 g de framboises fraîches en deux, réserver au frais. Préparer un barbecue avec les ceps de vignes. Marquer le filet de bœuf en cuisson dans une poêle bien chaude sur les deux faces. Terminer la cuisson au barbecue afin d'apporter un côté boisé. Réaliser un jus de veau. Mariner pendant 24h du vin rouge avec des échalotes ciselées, des citrons pelés à vif et du persil. Le lendemain, passer la marinade, conserver le vin rouge et le faire réduire à glace. Mélanger le jus de veau avec le sirop de vin rouge. ”

[Fiche recette à la fin](#)

Prix de vente : 24€ Où le trouver : • www.vinatis.com

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



© Delphine Michalak

Grâce à la longue implication des différentes générations de la famille Kressmann sur la propriété, récompensée en 1953 par le Classement des Graves, les vins du château Latour-Martillac figurent aujourd'hui parmi les références de l'appellation Pessac-Léognan. Le second vin Lagrave-Martillac est apparu à la fin des années 80. Propriété de la famille Kressmann depuis 1930, Tristan et Loïc perpétuent cet héritage et le renouvellent grâce aux dernières innovations techniques et à leur expertise sur la gestion de vieilles vignes.

Fiches recettes



Tartare de Bœuf Blonde d'Aquitaine et huîtres Marennnes-Oléron aux baies de cassis, par Mickaël Gaignon

Ingrédients

pour 4 personnes

- 600 g de bœuf tendre de tranche, de Blonde d'Aquitaine
- 16 Huîtres Fine de Claire n°2, Marennnes-Oléron
- 1 oignon rouge (70 g)
- 1 barquette de cassis
- 1/8 de botte de persil
- 1/8 de botte de cerfeuil
- 1/8 de botte d'aneth
- 1/8 de botte d'estragon
- 1/8 de botte de ciboulette
- 8 pièces de fleurs de pensée
- 80 g d'huile d'olive
- 80 g de Sauce Anglaise Worcestershire
- sel fin/ fleur de sel /poivre
- 30 g de câpres
- 30 g de cornichons
- 8 g de gingembre frais
- 4 jaunes d'œuf
- 1,5 kg pommes-de-terre à frite



Filet de Bœuf, choux fleurs rôtis et note de framboise en deux façons, par Beatriz Gonzalez

Ingrédients

pour 4 personnes

- 2 pièces de chou-fleur
- 200 g de framboise
- 1 botte d'oseille
- 600 g de filet de bœuf
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Thym PM
- 2 gousses d'ail
- branches de vignes

Marinade vin rouge

- 2 citrons verts
- ½ botte de persil
- 600 g d'échalotes
- 200 g de jus de veau
- 1 l de vin rouge MERLOT

Sirop pickles

- 500 cl vinaigre blanc
- 250 cl vinaigre de cidre
- 100 g de sucre
- 25 g de sel
- 1 gousse d'ail écrasé
- PM aneth
- PM graines de coriandre