



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE SALMIS DE PALOMBES – PORTO ROZES LBV

LYCÉE : Lycée de Gascogne à Talence

CLASSES : 1^{er} BTS HR

RÉGION : Aquitaine



Salmis de
Palombes

Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : brillant, gourmand, cuit rosé pour plus de caractère. La cuisson donne une couleur caramel à la peau.

Au toucher : souple sous la lame du couteau.

Au goût : une chair fine et goûteuse, à laquelle la peau croustillante apporte une texture plus gourmande.



DESCRIPTION DU PRODUIT :

A l'œil : une robe soutenue rouge cerise noire avec un bord de disque aux reflets rubis.

Au nez : net et complexe, il s'ouvre sur une large palette aromatique rappelant le panier de fruits noirs mûrs. La prune, les épices douces et le boisé délicat complètent cette symphonie.

Au goût : puissant, velouté, la bouche est pleine. Les notes de fruits rouges reviennent avec élégance et rafraîchissent les papilles. La structure est bien équilibrée par une fraîcheur à la hauteur.

PARTENARIAT LES VINS DE PORTO, CONNAISSANCE DES PRODUITS EUROPÉENS ET INTER-CULTURALITÉ



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE SALMIS DE PALOMBES – PORTO ROZES LBV

UN PEU D'HISTOIRE :

La chasse en palombière occupe une place de choix dans les traditions du Sud-Ouest : chasseurs ou amateurs d'escapades secrètes s'y complaisent. Les vols de pigeons ramiers vers la douceur du Sud les amènent à survoler notre forêt landaise et le piémont pyrénéen.

Le Pays Basque est un couloir presque obligé pour franchir la chaîne de montagnes. Les vols sont constitués de centaines d'individus reconnaissables entre tous à leur plumage gris-bleuté.

Des palombes sont chassées au filet du début octobre à la mi-novembre pour leur chair délicate, dégustée entre amis autour d'une bonne table où les vins locaux coulent ... Sans modération.

L'idée est ici de proposer une alternative aux vins robustes et charpentés. Ce mets mérite l'élégance d'un grand Porto.

COMMERCIALISATION :

Les palombes sont flambées à l'Armagnac puis rôties au four. Elles sont servies avec une garniture de champignons, dés de jambon et lamelles de truffe. Une sauce brune corsée accompagne ce plat.

Le Porto LBV apporte une complexité, une suavité propre à révéler la puissante délicatesse de la chair.

Un mets à l'accent du terroir, riche d'une culture ancestrale.