



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

MIRABELLE DE LORRAINE JUBILÉ SUR GLACE PLOMBIÈRES – PORTO CROFT ROSÉ

LYCÉE : Lycée Jean-Baptiste-Siméon-Chardin de Gérardmer

CLASSES : Terminale BAC PRO (2 ans)

RÉGION : Lorraine

Mirabelle de Lorraine



Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : belle couleur Rosé, brillant et harmonieux

Au toucher : moelleux et délicat

Au goût : assez sucré, subtil goût de la mirabelle caramélisée en bouche



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : belle robe à la couleur Rosé brillante

Au nez : frais et aromatique aux notes de fruits frais.

fruits. (cerises) Baies (groseilles)

Au goût : souple et rond en bouche, léger et très fruité

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



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

MIRABELLE DE LORRAINE JUBILÉ SUR GLACE PLOMBIÈRES – PORTO CROFT ROSÉ

UN PEU D'HISTOIRE :

La glace Plombières est une crème glacée parfumée au kirsch et aux fruits confits.

En 1798, un glacier-confiseur parisien du nom de Tortoni, près de l'Opéra de Paris, propose déjà de la glace *Plombière* à ses clients. Il s'agissait d'un entremets glacé aux œufs et fruits confits, sanglé dans un moule en plomb, d'où son nom.

En 1847, Honoré de Balzac, dans son roman "Splendeurs et misères des courtisanes" parle également de la glace Plombière servie au dessert. Il ne fait aucun doute que cette glace fut présentée à Napoléon III et à sa cour notamment à Plombières-les-Bains en 1858 lors de la réception de Camillo Cavour. C'est à partir de 1882 qu'un pâtissier, M. Philippe, installé à Plombières-les-Bains, eut l'idée de faire macérer les fruits confits dans le Kirsch, lui donnant ainsi son goût incomparable.

La mirabelle est le fruit du mirabellier, variété de prunier. C'est un fruit répandu spécialement en Lorraine et dans l'extrême-nord de l'Alsace. Avec environ 15 000 tonnes annuelles, la Lorraine fournit approximativement 80 % de la production mondiale

Il existe deux variétés principales : la mirabelle de Metz et la mirabelle de Nancy. Ces deux variétés de mirabelles cultivées en Lorraine font l'objet d'une I.G.P. (indication géographique protégée) sous l'appellation protégée « mirabelle de Lorraine » :

- * Mirabelle de Metz : peau fine, jaune-orangée à l'insolation, parfois jaune verdâtre à l'ombre. Présence de pruine ; maturité en août ;
- * Mirabelle de Nancy : plus grosse que la mirabelle de Metz ; jaune-orangée parfois un peu verdâtre ou rouge légèrement orangé. Assez nombreux pointillés rouges avec souvent au centre un petit point brunâtre, pruine fragile ; maturité mi-août.

Source : Wikipédia, l'encyclopédie libre



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

MIRABELLE DE LORRAINE JUBILÉ SUR GLACE PLOMBIÈRES – PORTO CROFT ROSÉ

COMMERCIALISATION :

Le mariage des mirabelles de Lorraine Jubilé sur glace Plombières avec un vin mousseux de Moselle peut être proposé. Une région limitrophe, l'Alsace, pourrait nous proposer un vin de vendanges tardives (Gewurztraminer, Pinot Gris), ou bien une « sélection grains nobles » pour accompagner notre dessert lorrain. Un Perlé de Rhubarbe ou un Vin de Sureau (spécialités vosgiennes) seraient aussi très agréables, et pourquoi pas un Porto ? Le nouveau Porto Croft Pink

« Madame, Monsieur, pour accompagner Vos mirabelles de Lorraine Jubilé sur glace Plombières, permettez-moi de vous suggérer un Porto ! Bien sûr vous connaissez et appréciez le Porto rouge et le Porto blanc, mais laissez-moi vous faire connaître en vous conseillant un Porto Rosé ! Nouveau, subtil et raffiné, ce Porto Rosé élaboré à la Quinta de Roeda dans la Haute Vallée du Douro, Le Croft Pink, est vinifié selon les méthodes classiques d'un vin rosé, élégant et non-boisé, avant le mutage. Des raisins sont sélectionnés pour obtenir une couleur claire et une structure équilibrée. Cette robe de couleur rosée qui doit être brillante et claire suggère un Porto aux arômes de fruits frais, souple et rond en bouche. Ce nouveau Porto va vous enchanter et émoustiller vos papilles ! »