

# Vignoble Musset Roullier – ma découverte vin de cette année



En tant que cuisinière, je n'aime pas laisser mes plats sans un vrai compagnon : le vin. Cela fait plusieurs années que j'essaie d'apprendre à bien associer plats (ou desserts) avec le vin qui lui ira le mieux. Il y a quelques temps maintenant que je vais chercher mes trésors dans une cave, non loin de mon travail dans le 2e.

La magie dans ce genre de boutique que sont les caves à vin, c'est le(s) caviste(s). J'avoue que j'y viens souvent avec des idées de recettes assez « farfelues » mais qui ont toujours trouvé le bon accord grâce au talent de ce dernier.

Voulant re-découvrir le vin moelleux (qui est mon 1er amour) et après avoir goûté le Monbazillac, le Jurançon et autres références très classiques, il m'a proposé un vin d'Anjou. **La Royauté** de chez **Musset-Roullier**. À la première gorgée ça a été le coup de foudre ! Un vin très équilibré qui réconcilierait n'importe qui avec le vin moelleux ☐ C'est un vin rond et le sucre n'est pas trop puissant en bouche (c'est souvent le reproche de beaucoup quand il s'agit d'un moelleux). Donc vraiment, à tester !!

Le vignoble faisait une dégustation de l'ensemble de sa gamme avec : un rouge, un blanc sec et le moelleux. Encore une fois, vrai coup de coeur sur la gamme. Moi qui ne suis pas vins rouges trop forts, celui-la est léger et fruité, au point qu'il pourrait être dégusté au moment de l'apéritif. Le vin

blanc sec, quant à lui est très rafraichissant et sera magnifique sur un poisson blanc.

- Rouge : Les Neuf Vingt
- Blanc sec : Le Moulin
- Blanc moelleux : La Royauté
- Blanc liquoreux : Raisins Confits



Dégustation chez Nysa  
Paris 12e



Au soleil,  
c'est encore  
mieux :)



## Les Neuf Vingt – Rouge

Il existe aussi une version liqueureuse que je n'ai pas encore eu l'occasion de goûter, mais cela ne serait tarder. Parfait sur un dessert à base de fruits et/ou de miel. C'est un vin réalisé à base de raisins confits. Cela promet et j'ai hâte !

Peu importe le choix que vous ferez sur la gamme **Musset Roullier**, les vins sont multi-primés et très agréables en bouche. Ils feront merveille à vos dîners.

J'avais envie de tester le soir-même le vin rouge sur un plat, j'ai décidé de l'accompagner de pâtes carbonara au lard de colonnata et de coppa. Une belle association qui a plu à mon chéri (et à moi aussi). Son acidité coupe l'aspect trop gras en bouche du lard et de la crème des carbonara et le goût de fruits noirs, c'est un peu comme accompagné un fromage de confiture de cerises noires ^^' Bref, personnellement, je trouve que ça fonctionne assez bien.



Pâtes carbonara au lard de Colonnata et coppa, accompagnées du Neuf Vingt



Musset Roullier – Rouge – Les Neuf Vingt



Moment de dégustation

Merci aux cavistes des @lescavesnysa de la rue **Montorgueil** qui me l'a fait découvrir, merci à **Lydia Musset** ( @Musset.roullier ) pour l'invitation à la dégustation et les discussions autour de la gamme.

Allez vite testez ces vins (avec modération) !

---

# MysteryBox party

Il arrive que mes amis veuillent me lancer un défi en cuisine. Moi j'adore, cela permet de faire travailler mes méninges. Du coup, ils prennent une recette qu'ils aiment bien. Achète la liste des ingrédients, en pensant à en ajouter quelques uns... Et voilà comment on se retrouve avec des plats vraiment différents de la recette sur laquelle ils se sont basés.



Découverte de la liste des ingrédients



On lance la cuisson des épinards



La base Ohitschi est prête



On prépare les oeufs pochés



On assemble l'entrée :)



Oeuf poché soja et Ohitashi  
d'épinards



C'est beau un oeuf poché  
qui coule...



Ensuite, on se lance dans le plat avec les échalotes



dont on fait une compotée (on y ajoutera des tomates confites)



Pour le poulet qui rôti doucement avec du citron, on prépare une viennoise basilic & parmesan



Préparation de la semoule de blé comme de la polenta



Assemblage du plat



Poulet rôti,  
viennoise,  
polenta  
parmesan  
basilic,  
compotée  
échalotes  
tomates et  
pignons  
torréfiés



On passe au  
dessert avec  
un cheesecake



La base est  
faite de palet  
breton, sésame  
noir



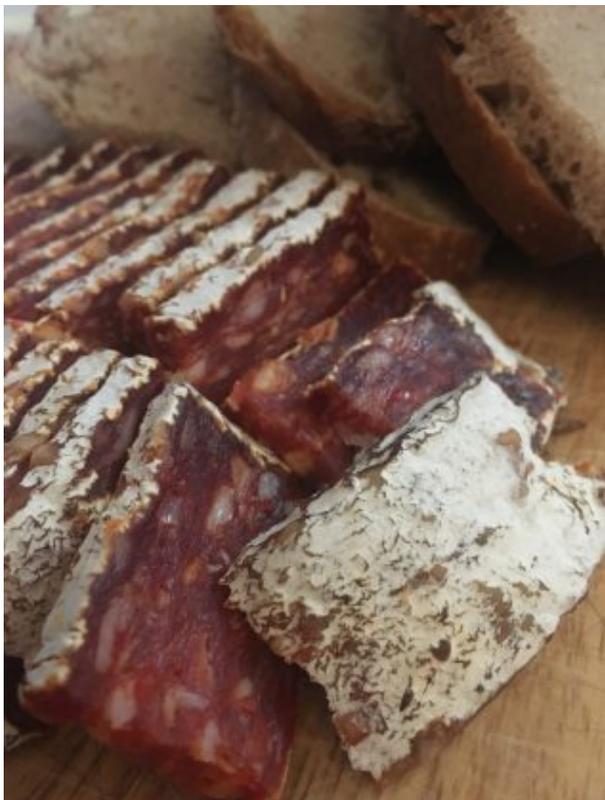
La crème est sésame  
noir, zestes yuzu et  
citron, une pointe de  
vanille



Belle tenue du cheesecake !



...Pendant ce temps là, pour les amis...



C'est l'heure de l'apéro !