



Une recette de Jean-Luc Brillet, chef de cuisine à la Vigne Gourmande, à Osny, et de Raoul Fernandez

## Brochette de sanglier sauce genièvre

De brochette, fine tige de métal ou de bois, à brochette, aliment cuit au grill ou à la plancha, il n'y a qu'un pas, venu du Moyen Âge, que nous avons franchi avec un mets originaire de la Gaule! • Reportage: Raoul Fernandez. Photos: Alain Magny

### Quel vin servir?



**P**our accompagner cette recette du début de l'été, un vin rosé s'impose. Puissant pour soutenir le gibier, fruité pour la touche sucrée de la recette et surtout frais pour ne pas écourter l'après-midi ensoleillée. Pourquoi pas celui du Château de Pressac, Bordeaux Clairet 2014? Grand cru classé de Saint-Emilion, en rouge, le

Château de Pressac offre un rosé à la robe brillante. Le nez s'exprime sur des arômes de fraises et de groseilles. La bouche est ample avec un peu de gras. Ce rosé de saignées, à majorité de merlot, possède une attaque vive et une finale fruitée soutenue par une belle fraîcheur. Un beau petit moment de bonheur. **Prix: environ 6 €**