

Zu unserem Winzerview in Heft 2/2007

Winzerview

“Ich kann die üblichen Weinpräsentationen nicht mehr hören”

Jean-Pierre Perrin gilt als einer der besten Winzer in der berühmten Appellation Châteauneuf-du-Pape. Weil er keine Lust mehr hat auf Gespräche über Analysewerte und Verkostungsnotizen, kocht seit einem Jahr ein eigener Koch auf seinem Château de Beaucastel. Das Ziel: die Größe der Weine zu unterstreichen.

Im Düsseldorfer Restaurant “Im Schiffchen” hat Sterne-Koch Jean-Claude Bourgueil seine Küche für seinen Kollegen Laurent Deconinck zur Verfügung gestellt. Der französische Koch hat eine Auswahl seiner Kreationen für die Weine des Château de Beaucastel zubereitet.

DAS MENÜ

PERRIN Luberon blanc 2005, Côtes du Luberon

Ravioli vom Kaninchen mit frischem Ziegenkäse und Zitronenconfit, Thymian-Emulsion

PERRIN Réserve blanc 2005, Côtes du Rhône

Stockfisch mit eingelegtem, geröstetem Knoblauch und seinem geeisten Mandelöl

COUDOULET DE BEAUCASTEL blanc 2000, Côtes du Rhône

Gedämpfte Langustinen mit frischem Rosmarin und dicken Bohnen in mildem Olivenöljus

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL blanc 1990, Châteauneuf-du-Pape

Steinbutt mit Steinpilzen aus der Ardèche

COUDOULET DE BEAUCASTEL rouge 1999, Châteauneuf-du-Pape

Gebrautes Weinberg-Perlhuhn im Jus aus den Kräutern der Carrigues begleitet von sonnengetrockneten Tomaten

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL rouge 994, Châteauneuf-du-Pape

Reh mit Waldpilzen und Törtchen von Lorbeerkartoffeln

PERRIN Muscat de Beaumes de Venise 2004

Kleines Zitronensoufflé mit den Kräutern aus den Steingärten der Provence

Bezugsquelle der Weine von Château de Beaucastel:

Avec Plaisir

Axel Gesser

47259 Duisburg

Tel. 0203 7385385

www.avecplaisir.de