

# L'Évasion des Sens

Oct  
**27**  
2022

by Marie-Laure de Vienne / in Cave, Gastronomie, Recettes

## LA POMME DU LIMOUSIN EST SUR VOS ÉTALS

La pomme du Limousin est en rayon, elle s'affiche en une sympathique recette de brioche tourbillon et de vins qui peuvent accompagner ce dessert.

Une autre variété de pommes, la HoneyCrunch, variété cultivée depuis 2019 en Val de Loire, se prête bien aussi à cette recette.



*Les Monts Damnés 2016 du Domaine Fournier*

*Les vins qui accompagnent le tourbillon : Sancerre ou Crémant de Bourgogne*

Je vous laisse choisir selon l'élégance de votre repas entre un Sancerre Blanc AOP 2016, Les Monts Damnés du Domaine Fournier père & fils ou un Crémant de Bourgogne, le Louis Bouillot Perle d'Or 2018.

Créé en 1926 ce domaine Fournier est emblématique du Sancerrois et son vignoble s'étend sur 39 hectares et parcelles réparties sur différentes appellations (Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon).

On pourrait presque dire que ces Monts damnés là sont un grand millésime ; car c'est réellement une belle cuvée qui met en valeur et sublime le Sauvignon blanc. Elevé sur lies pendant 10 mois, ce vin est riche et complexe et son nez exprime des notes de miel, de coing, d'épices douces, de sous-bois. En bouche les notes de fleurs jaillissent avec des touches épicées et très légèrement sucrées.

34, 90 € ; en vente chez certains cavistes et sur [www.fournier-pere-fils.com](http://www.fournier-pere-fils.com)