

**Vignoble** *La Vallée du Rhône*BEAUX MARIAGES AVEC...  
**UN SAINT-JOSEPH**

Texte : Karine Valentin



Photos DIF / Laurent Roumais

**S**aint-Joseph, c'était celui avec lequel les grands vigneron du Rhône faisaient leurs armes, un vin moins prestigieux que les apôtres Hermitage ou Condrieu, mais né du même calice. Il est là, indéfectible protecteur de la syrah mais trop souvent second rôle sur la "cène" des rhônes septentrionaux. Il produit des rouges sensuels sous la bonne étoile de vigneron ayant souvent plusieurs cordes à leur arc (côte-rôtie, condrieu, saint-péray...). Patiemment, intelligemment, délicieusement, le saint-joseph a su trouver sa place. Pour cela, il a rivalisé d'audaces gourmandes sous le doigté aguerrri des producteurs qui donnent à la syrah des allures de petit Jésus en culotte de velours. Au nez : du cassis et de la mûre, des épices douces, du poivron... En vieillissant, c'est la réglisse qui débarque.

**Saint-Jo, le fiancé idéal**

Saint-Jo a de nombreux amis à table car, charnu et flatteur, il met en valeur boudin, magret, rôtis, petits gibiers, volailles, champignons, fromages...

S'il joue les gros bras, c'est défaut de jeunesse, car Saint-Joseph est moelleux dans ses tanins, idéal pour notre recette de tendrons de veau et jeunes carottes confites qui apportent au panier de la mariée une pointe de sucrosité. Avec un foie de veau au vinaigre de framboise, parsemé de persil ciselé, le rouge déploiera dans sa finale la note végétale qui sied à l'aromate. Dans cette couleur, sa fluidité se pique d'originalité sur des rougets poêlés. En blanc, rousanne et marsanne sont alors d'impertinentes alliées de caillettes provençales.

Enfin, et sans conclure car le propos est trop mince pour l'ami Saint-Joseph, on le loue aussi sur un risotto au vin rouge, un filet de porc au colombo ou un tartare poêlé à la dernière minute. ■

## Vignoble La Vallée du Rhône

### Nos coups de cœur

**DOMAINE MICHELAS-ST JEMMS**  
**Sainte Epine 2013 - 14 €**

Une syrah mûre et séveuse, légèrement sauvage avec ses notes de garrigue et ses saveurs de myrtille. Doté d'un joli potentiel, c'est plutôt un vin que l'on garde en cave et qui satisfera tous les accords possibles avec des viandes rouges et des fromages forts.

**CAVE SAINT-DÉSIRAT**  
**Septentrio 2012 - 14,50 €**

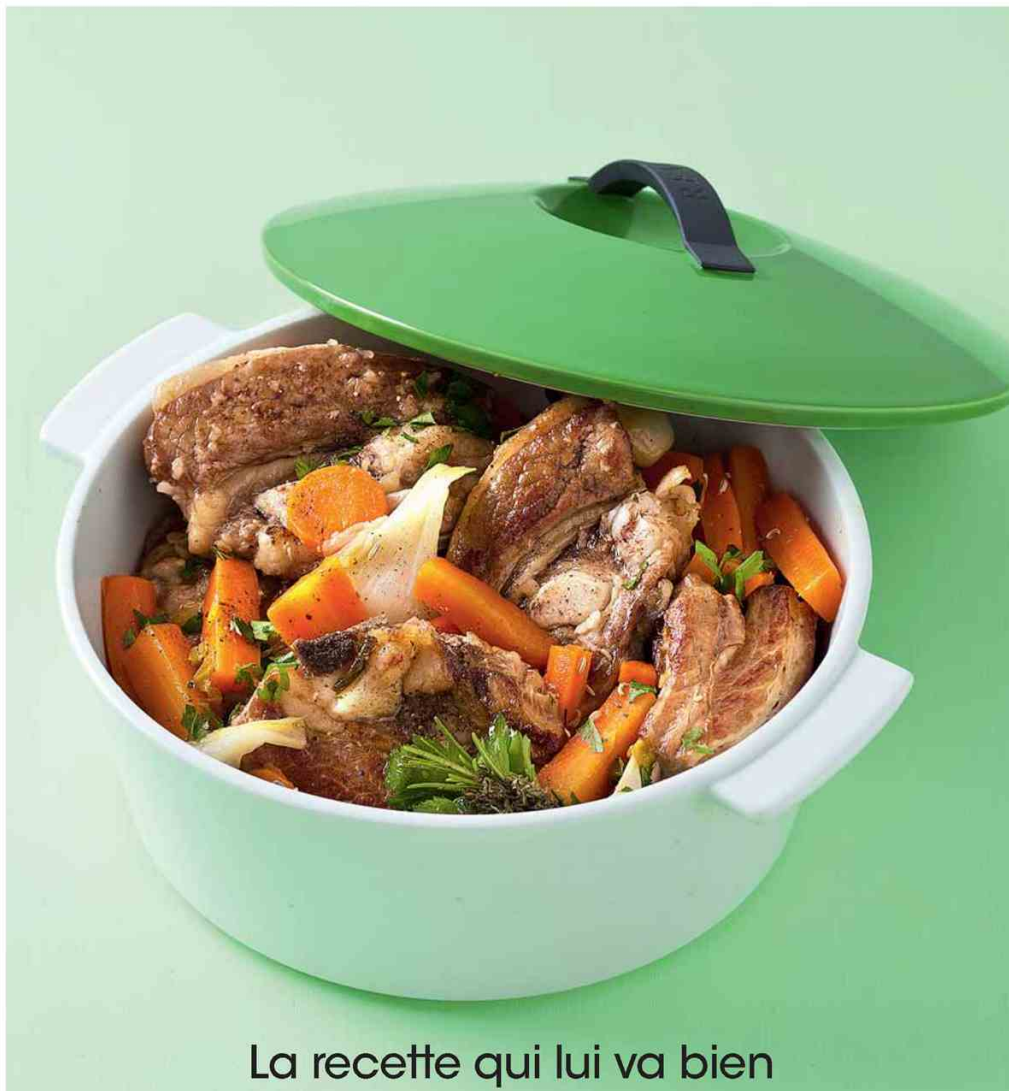
Le latin *septentrio*, qui signifie septentrion, le nord en français, désigne ce vin de la cave coop de la Vallée du Rhône, frais, croquant et tout léger. Elancée, sa bouche a le toucher du velours et un parfum de fruits rouges. Pour un colombo de porc, un curry d'agneau.

**DOMAINE VALLET** *Cuvée des Muletiers* 2013 - 15 €

Des vignes âgées, travaillées manuellement et un élevage en barriques ont ennobi cette syrah au nez croquant de fruits rouges, avec une pointe d'épices et de poivre. Voilà le rouge digeste et juteux parfait à ouvrir maintenant sur notre recette.

**DOMAINE PIERRE JEAN VILLA**  
**Préface 2013 - 22 €**

Confiture de mûres, violette, moka, café, pointe de kirsch ; complexe mais néanmoins pointue et fraîche, cette syrah aux notes lardées possède l'équilibre pur des rouges à ouvrir ou à garder. Superbe avec ses tanins frais, c'est un vin pour de l'agneau.



La recette qui lui va bien

### Tendrons de veau aux jeunes carottes confites

**FACILE ET ABORDABLE**

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 h

**POUR 4 PERSONNES**

**1 kg de tendrons de veau coupés en morceaux d'environ 120 g chacun** ● 8 carottes nouvelles ● 1 botte de petits oignons blancs ● 15 cl de vin blanc sec ● 1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre ● le jus de 1 citron ● 1 cuil. à soupe de graines de cumin ● 1 cuil. à soupe de miel liquide ● 50 g de beurre ● 2 cuil. à soupe d'huile ● 1 bouquet garni ● 1/2 bouquet de persil plat ● sel ● poivre

**1** Faites chauffer l'huile dans une cocotte, mettez-y les tendrons à dorer de tous côtés. Egouttez-les et jetez l'huile. Remettez la cocotte sur le feu avec une noisette de beurre. Versez le vin, le jus de citron et le fond de veau, ajoutez 20 cl d'eau chaude et le bouquet garni, remuez puis remettez la viande. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 2 h.

**2** Pendant ce temps, grattez les carottes, coupez-les en tronçons si elles sont grosses. Pelez les oignons. Faites chauffer le reste de beurre dans une sauteuse. Mettez les carottes et les oignons dans le

beurre moussoux, ajoutez le miel, le cumin et 10 cl d'eau. Salez, poivrez, remuez et couvrez. Laissez cuire tout doucement 30 min, en remuant de temps en temps.

**3** Ciselez le persil. Egouttez la viande et disposez-la dans un plat de service, entourez-la des légumes, nappez de sauce, décorez de persil et servez.

**Notre conseil**

Si vous avez un bon boucher, demandez-lui de vous réserver des travers de veau, morceaux rares et savoureux, superbes dans cette recette.