

Domaine des Varoilles : quelques conseils vins-mets-fromages

Gevrey-Chambertin

CLOS DU COUVENT MONOPOLE

Mets : pâté en croûte, terrine de campagne, charcuterie, jambon persillé, escargots, agneau braisé.
Fromages : cantal, beaufort, comté, chèvre, amour de Nuits.

CLOS DU MEIX DES OUCHES MONOPOLE

Mets : pâté en croûte, terrine de campagne, matelotte d'anguille, poisson servi avec une réduction de vin rouge en sauce crémée, volaille et veau.
Fromages : comté, gruyère, beaufort, cantal, pyréné, bleu d'Auvergne

1^{er} Cru

CHAMPONNETS 1^{er} CRU

Mets : rôtis de bœuf ou de veau, pièce de marcassin au four, entrecôte, rognons de veau persillade, carpaccio de bœuf.
Fromages : emmental vieux, parmesan, colomier, sandré, tomme de montagne, roblochon

LA ROMANÉE 1^{er} CRU

Mets : entrée de boudin noir, foie de veau ou d'agneau, émincé de pintadeau au safran, fricassée de volaille à la crème aux morilles, pigeon en cocotte, poêlée de champignons à la crème.
Fromages : brie aux truffes, camembert qui ne s'abandonne pas trop, fromage aux noix, cendré, comté Fort des Rousses, fribourg jeune.

CLOS DES VAROILLES 1^{er} CRU

Mets : coq au vin, bœuf bourguignon (tous deux marinés trois jours dans le même vin), côte de bœuf, gigot d'agneau en chevreuil (mariné), gibier à plumes (bécasse, perdreau), grouse (coq de bruyère d'Ecosse).
Fromages : brie de Meaux, camembert, époisses, comté, citeaux, chambertin

Grands Crus

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

Mets : civet de chevreuil ou de cerf, lièvre à la royale, tournedos Rossini, filet de bœuf Wellington
Fromages : cantal, beaufort, brie de Meaux, camembert, tomme de Savoie, amour de Nuits, Brillat-Savarin

CLOS-VOUGEOT GRAND CRU

Mets : magrets de canard grillés, côtes de bœuf, selle de chevreuil marinée, veau aux girolles, cuisine asiatique
Fromages : époisses, camembert, cendré, gruyère, citeaux, Brillat-Savarin, chèvre sec, bleu d'Auvergne, délice de Pommard à la graine de moutarde.