

RQ  
★★★★★  
2026

# The Vintner's Table du Vigneron

PARFAITEMENT ASSORTIS. DÉLICIEUSEMENT ÉLABORÉS.

*Prenez place à la table du vigneron*

DÉCOUVREZ CINQ VINS D'EXCEPTION D'ESPAGNE ET D'ITALIE,  
ÉLABORÉS POUR DES POSSIBILITÉS GASTRONOMIQUES INFINIES.  
SERVEZ UN VERRE, ALLUMEZ LES FOURNEAUX ET LAISSEZ CHAQUE  
GORGÉE INSPIRER VOTRE PROCHAIN GRAND REPAS.



craft  
winemaking

# Tajarin au beurre de truffe

UN ACCORD PARFAIT AVEC LE NEBBIOLO ITALIEN

Les tanins audacieux et l'acidité vive du Nebbiolo s'accordent parfaitement avec la richesse soyeuse des Tajarin, tandis que ses notes de cerise et de terre font écho à l'irrésistible parfum du beurre de truffe — une parfaite harmonie à chaque bouchée.



## CONSEIL DU CHEF ET SOMMELIER:

*Pour un accord encore plus harmonieux, ajoutez un trait de Nebbiolo à la sauce au beurre de truffe. L'acidité du vin rehaussera le plat, tandis que ses tanins se marient subtilement à la richesse des saveurs rendant chaque bouchée encore plus irrésistible!*

# Nebbiolo

MISE EN VENTE Octobre 2025

chêne: intense corps: généreux

sucrosité: sec alcool: 14%

notes de dégustation: La cerise acidulée et raisin sec en attaque, suivis de cuir souple et d'une note fumée. Des touches de mûre et de prune ajoutent une profondeur rustique à ce vin de caractère et d'élégance.

PORTIONS: 4

TEMPS DE PRÉPARATION: 40 minutes (repos compris)

TEMPS DE CUISSON: 5 minutes

## LISTE DES INGRÉDIENTS

### PÂTES TAJARIN:

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 gros jaunes d'œufs
- ½ c. à c. de sel
- 1 œuf entier

### SAUCE AU BEURRE DE TRUFFE:

- 4 c. à soupe (60g) de beurre non salé
- 30 g de truffe noire ou blanche, finement râpée (ou huile de truffe de haute qualité)
- Sel, selon votre goût
- Poivre noir fraîchement moulu
- Parmigiano-Reggiano fraîchement râpé, pour servir

## INSTRUCTIONS ÉTAPE PAR ÉTAPE

### 1. PRÉPARER LA PÂTE À PÂTES :

- Sur une surface propre, formez un monticule avec la farine et creusez un puits au centre. Ajoutez les jaunes d'œufs, l'œuf entier, l'huile d'olive et le sel.
- Mélanger progressivement la farine aux œufs à l'aide d'une fourchette, puis pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique (environ 10 minutes). Envelopper dans du film plastique et laisser reposer pendant 30 minutes.

### 2. ABAISSER ET DÉCOUPER LES PÂTES:

- Étalez la pâte à l'aide d'une machine à pâtes ou d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit fine (environ 1 mm d'épaisseur).
- Farinez légèrement la surface, pliez la feuille de pâte sans serrer et coupez-la en fines bandes (environ 3 mm de large). Dérouler et mettre de côté.

### 3. CUIRE LES PÂTES:

- Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les tajarin pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Réservez ½ tasse d'eau de cuisson avant d'égoutter.

### 4. PRÉPARER LA SAUCE AU BEURRE DE TRUFFE:

- Dans une grande poêle à feu doux, faites fondre le beurre. Ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes et remuez jusqu'à émulsion.
- Ajoutez les tajarin cuits et mélangez-les à la sauce au beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

### 5. FINIR ET SERVIR:

- Dressez immédiatement les assiettes, puis garnissez-les de truffes fraîchement râpées et de Parmigiano Reggiano.
- Servez avec un verre de Nebbiolo et laissez la magie opérer!



# Zinfandel Cabernet

MISE EN VENTE *Novembre 2025*

chêne: *moyen* corps: *généreux*

sucrosité: *demi-sec* alcool: *14%*

notes de dégustation: *Un mélange audacieux de cassis et de fruits secs rehaussé par une touche soyeuse de vanille. La prune mûre et une pointe de moka viennent compléter la finale riche et corsée*

PORTIONS: 4

TEMPS DE PRÉPARATION: 35 minutes

TEMPS DE CUISSON: 15 minutes

## LISTE DES INGRÉDIENTS

### POUR LES PÂTES PICI:

- 2 tasses de farine tout usage
- ½ tasse d'eau tiède (ajouter plus si nécessaire)
- 1 œuf entier
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

### POUR LA SAUCE:

- 1 ¼ tasse de Pecorino Romano finement râpé
- 2 c. à c. de poivre noir fraîchement moulu
- Sel, selon votre goût
- Eau de cuisson des pâtes réservée (environ 1 tasse)

## INSTRUCTIONS ÉTAPE PAR ÉTAPE

### 1. PRÉPARER LA PÂTE À PICI:

- Dans un grand saladier, mélanger la farine et une pincée de sel. Ajouter l'eau tiède et l'huile d'olive. Mélanger à l'aide d'une fourchette, puis pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique (environ 8 à 10 minutes).
- Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

### 2. FAÇONNER LES PICI:

- Couper de petits morceaux de pâte et les rouler en longs fils épais ressemblant à des spaghettis (les irrégularités font partie du charme traditionnel!).
- Fariner légèrement les fils et les réserver sur une surface farinée.

### 3. CUIRE LES PÂTES:

- Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faire cuire les Pici pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Réserver au moins 1 tasse d'eau de cuisson avant d'égoutter.

### 4. PRÉPARER LA SAUCE:

- Dans une grande poêle ou une casserole à feu moyen, faire griller le poivre noir pendant environ 30 secondes pour libérer son arôme.
- Ajouter environ ¾ de tasse d'eau pour les pâtes et porter à frémissement.
- Réduire le feu à doux, ajouter les pâtes cuites et mélanger pour les enrober.
- Saupoudrer progressivement le Pecorino râpé, en remuant constamment pour le faire fondre et l'émulsionner en une sauce brillante et crémeuse. Ajouter plus d'eau si nécessaire pour obtenir une sauce soyeuse.

### 5. DRESSER ET SERVIR:

- Servir immédiatement, garni de Pecorino supplémentaire et d'un tour de moulin à poivre.
- À déguster de préférence avec un verre de Zinfandel Cabernet italien corsé pour exalter la richesse chaleureuse et poivrée du plat.



## Pici Cacio e Pepe

CONÇU POUR SE MARIER AVEC LES NOTES VELOUTÉES D'UN ZINFANDEL CABERNET ITALIEN

Un plat humble et plein d'âme, le Pici Cacio e Pepe vous enveloppe d'une chaleur réconfortante — sublimée par l'étreinte audacieuse du Zinfandel-Cabernet, où les fruits noirs et les épices profondes persistent comme une lettre d'amour sur la langue.



### CONSEIL DU CHEF ET SOMMELIER:

*Avant de servir, ajoutez un filet de Zinfandel Cabernet dans la poêle lorsque vous mélangez les pâtes juste un peu! Cela prolongera subtilement l'accord avec le verre et renforcera l'harmonie entre le fromage, le poivre et les notes fruitées du vin.*

# Poulpe al Fuego au citron et à l'huile d'olive

SE MARIE À MERVEILLE AVEC LE MACABEO ESPAGNOL

Les agrumes éclatants du Macabeo rencontrent le fumé du poulpe dans une danse harmonieuse de notes florales et salées — un écho savoureux à la magie ensoleillée des côtes espagnoles.



## CONSEIL DU CHEF ET SOMMELIER:

*Pour plus de profondeur, faites griller le poulpe à feu vif jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant. Cette touche fumée renforce la minéralité du Macabeo et apporte un contraste délicieux entre le vin vif et la chair du poulpe grillé.*

# Macabeo

MISE EN VENTE Janvier 2026

chêne: non boisé corps: léger

sucrosité: sec alcool: 12,5%

notes de dégustation: La poire et les agrumes brillent en premier plan, rehaussés par de douces notes florales blanches. Une touche de jus de pamplemousse et de fruits à noyau apporte énergie et dimension à ce blanc vibrant et expressif.

PORTIONS: 4

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes

TEMPS DE CUISSON: 25 minutes

## LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 à 3 livres de poulpe, nettoyé
- ¼ tasse d'huile d'olive extra vierge, plus un peu pour arroser
- Le zeste et le jus de 2 citrons
- 4 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à c. de paprika fumé
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
- Herbes fraîches pour la garniture (persil, thym ou origan)

## INSTRUCTIONS ÉTAPE PAR ÉTAPE

### 1. PRÉPARER LE POULPE:

- Dans une grande casserole, portez à ébullition de l'eau salée. Ajoutez le poulpe et faites cuire pendant environ 40 à 45 minutes (selon la taille), ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Pour une méthode plus rapide, vous pouvez le cuire à la vapeur pendant 20 à 25 minutes. Égoutter, rincer à l'eau froide, et sécher soigneusement.

### 2. MARINER:

- Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron, l'ail, le paprika fumé, le sel et le poivre. Enrober le poulpe de cette marinade et laisser reposer 10 à 15 minutes (ou jusqu'à 2 heures au réfrigérateur pour plus de saveur).

### 3. GRILLER LE POULPE:

- Préchauffer le gril ou la poêle à feu moyen-élevé. Une fois chaud, placer le poulpe mariné sur le gril et cuire 4 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il présente de belles marques de gril et d'une texture légèrement croustillante à l'extérieur.

### 4. SERVIR:

- Couper le poulpe grillé en morceaux de la taille d'une bouchée et les disposer sur un plat. Arroser d'un filet d'huile d'olive, presser du jus de citron frais dessus et saupoudrer d'herbes fraîches. Servir immédiatement.



# Monastrell

MISE EN VENTE Février 2026

chêne: *moyen* corps: *moyen*  
sucrosité: *sec* alcool: *18,5%*  
notes de dégustation: *La mâre écrasée et fraise mâre rencontrent une touche de poivre noir dans ce rouge riche et fruité. Des notes subtiles de cerise et de confiture lui confèrent un charme chaleureux et rustique.*

PORTIONS: 4 à 6

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 minutes

TEMPS DE CUISSON: 2 heures

## LISTE DES INGRÉDIENTS

- 900 g d'épaule d'agneau, coupée en cubes de 2,5 cm
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon, finement haché
- 4 gousses d'ail, émincées
- 2 tomates moyennes, coupées en morceaux
- 2 poivrons rouges, coupés en morceaux
- 250 ml de Monastrell
- 250 ml de bouillon de bœuf ou de légumes
- 1 c. à soupe de paprika fumé
- 1 c. à c. de cumin moulu
- 1 c. à c. de thym séché
- 2 feuilles de laurier
- ½ c. à c. de flocons de piment (facultatif, pour le piquant)
- Sel et poivre, selon votre goût
- Persil frais, haché pour la garniture

## INSTRUCTIONS ÉTAPE PAR ÉTAPE

### 1. SAISIR L'AGNEAU:

- Dans une grande cocotte en fonte ou une casserole à fond épais, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Faire dorer les cubes d'agneau en plusieurs fois, sans surcharger la casserole. Réserver une fois dorés.

### 2. FAIRE REVENIR LES AROMATIQUES, LÉGUMES ET ÉPICES:

- Dans la même casserole, ajoutez l'oignon haché et faites cuire pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Ajouter l'ail et cuire encore une minute jusqu'à ce qu'il dégage son arôme. Ajouter les tomates hachées et les poivrons rouges dans la casserole. Incorporer le paprika fumé, le cumin, le thym, les feuilles de laurier et les flocons de piment. Laisser mijoter 3 à 4 minutes supplémentaires.

### 3. DÉGLACER ET MIJOTER:

- Verser le Monastrell pour déglacer la cocotte, en grattant bien les sucs au fond. Remettre l'agneau dans la cocotte et ajouter le bouillon. Saler, poivrer et mélanger.

### 4. CUIRE À FEU DOUX:

- Porter à ébullition, puis réduire le feu au minimum. Couvrir et laisser mijoter pendant 1,5 à 2 heures, ou jusqu'à ce que l'agneau soit tendre et que la sauce ait épaissi. Vérifier de temps en temps et ajouter un peu plus de bouillon si nécessaire pour que le plat reste moelleux.

### 5. SERVIR:

- Retirer les feuilles de laurier. Servir la Caldereta dans des bols, parsemer de persil frais. Accompagner de pain croustillant ou de riz pour un repas complet.



## Caldereta d'agneau

UN ACCORD PARFAIT AVEC LE MONASTRELL ESPAGNOL

La richesse veloutée du Monastrell enveloppe l'agneau fumé, ses notes fruitées profondes et terreuses se mariant parfaitement avec la Caldereta épicée. Un accord qui évoque la passion et la gourmandise espagnoles.



### CONSEIL DU CHEF ET SOMMELIER:

*Servez le Monastrell légèrement frais, autour de 14 °C, pour révéler toute son expression sans dominer le plat. Ses notes profondes de fruits et sa touche terreuse équilibrent la richesse de l'agneau et coupent à travers la sauce épicée, offrant un flux harmonieux de saveurs.*

## Bar chilien avec salsa à l'avocat

UN ACCORD PARFAIT AVEC LE CARMÉNÈRE MALBEC DU CHILI

Ce bar délicat, relevé d'un zeste d'agrumes et accompagné d'une salsa d'avocat onctueuse, trouve son parfait écho dans un Carménère Malbec d'une intensité feutrée — structuré, savoureux, et persistant comme un secret bien gardé.



### CONSEIL DU CHEF ET SOMMELIER:

*Servez le bar légèrement tiède, jamais trop chaud, pour permettre au vin d'interagir harmonieusement avec le plat. Un Carménère Malbec légèrement rafraîchi fait ressortir la vivacité de la salsa tout en apportant la profondeur nécessaire à l'équilibre avec la richesse du poisson.*

# Carménère Malbec

MISE EN VENTE *Març 2026*

chêne: *intense* corps: *généreux*

sucrosité: *sec* alcool: *14%*

notes de dégustation: *La prune noire et le poivron rôti se marient à un cœur de réglisse et de cerise. Un rouge savoureux, complexe, aux tanins fins, et à la touche de cuir subtile qui prolonge la finale expressif.*



PORTIONS : 4  
TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes  
TEMPS DE CUISSON: 10 minutes

### LISTE DES INGRÉDIENTS

#### POUR LE POISSON:

- 4 filets de bar chilien (environ 170 g chacun)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'ail haché
- 1 c. à soupe de feuilles de thym frais
- Sel et poivre, au goût
- 1 c. à soupe de jus de citron vert

#### POUR LA SALSA À L'AVOCAT:

- 1 avocat mûr, coupé en dés
- ¼ de tasse d'oignon rouge, finement haché
- 1 petite tomate, coupée en dés
- 1 c. à soupe de coriandre, hachée
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- Sel et poivre à votre convenance
- 1 c. à soupe de graines de grenade (facultatif, pour ajouter de la texture et de la couleur)

### INSTRUCTIONS ÉTAPE PAR ÉTAPE

#### 1. PRÉPARER LE POISSON:

- Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Assaisonner les filets de bar avec sel, poivre, ail et thym. Faire revenir 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Arroser de jus de citron vert en cours de cuisson pour intensifier les saveurs.

#### 2. PRÉPARER LA SALSA:

- Dans un petit bol, mélanger délicatement les dés d'avocat, l'oignon rouge, la tomate, la coriandre, le jus de citron vert et les graines de grenade (si vous en utilisez). Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

#### 3. DRESSER ET SERVIR:

- Disposer les filets de poisson sur les assiettes et ajouter la salsa d'avocat sur le dessus ou à côté. Un plat frais et léger, sublimé par la rondeur fruitée d'un Carménère Malbec.

RQ  
★★★★★  
2026

# The Vintner's Table du Vigneron

LÀ OÙ LE VIN N'EST PAS SEULEMENT VERSÉ,  
MAIS UN FAIT D'EXPÉRIENCE.

Ces vins remarquables ne sont pas qu'une simple sélection : ils sont une invitation, destinée à ceux qui savent que les meilleurs repas commencent par un parfait service. Le livre de recettes *Table du Vigneron* marie l'art de la vinification à la cuisine régionale, en associant cinq vins d'exception à des recettes soigneusement choisies, pour faire vivre l'histoire — et les saveurs — de chaque bouteille dans votre cuisine.

Que vous receviez des invités ou portiez un toast à la soirée, chaque gorgée et chaque bouchée s'accordent en parfaite harmonie pour créer une expérience culinaire inoubliable.

*Servez, cuisinez et savourez la magie  
qui prend vie sur votre table.*



Étiquettes incluses.



craft  
winemaking

RENDEZ-VOUS SUR LE SITE  
[WWW.RJSCRAFTWINEMAKING.COM](http://WWW.RJSCRAFTWINEMAKING.COM)  
POUR EN SAVOIR PLUS.