

Beaujolais Nouveau 2023 avec cuisine de bistrot japonais

© 2023.11.16



table des matières



2023 est un excellent millésime au caractère unique du Beaujolais

J'ai d'abord essayé de le boire tel quel.

Beaujolais Nouveau avec champignons maitake sautés obanzai, tofu frit et oignons verts

Le plat principal du bistrot japonais est le Beaujolais Nouveau.

Terminé avec des sushis de maquereau et du Beaujolais Nouveau.

Cette année, le Beaujolais est définitivement japonais !

Yasu Tamura

2023 est un excellent millésime au caractère unique du Beaujolais

2023 est l'année de la fin de la pandémie de coronavirus, mais c'est la deuxième année de la guerre en Ukraine, et le pays est à la merci des pénuries et des prix élevés. Le changement climatique a atteint son point d'ébullition, avec des vagues de chaleur extrêmes dépassant les 40 degrés Celsius et des inondations devenant la norme dans le sud de la France et dans les pays méditerranéens, mais heureusement, le nord de la France n'a pas été aussi chaud.

Bien sûr, l'ensoleillement était plus élevé que les années normales, les raisins étaient capables de bien produire du sucre, et il n'y avait pas de grêle ni de maladie, donc il n'y avait pas de contamination microbienne, et j'attendais avec impatience le Beaujolais Nouveau classique pour le pour la première fois depuis longtemps et que ce serait un millésime extrêmement excellent. Le jour de la sortie du Nouveau est arrivé.

J'ai d'abord essayé de le boire tel quel.

Débouchez le Beaujolais Nouveau 2023 de Cheubrun et versez-le dans un verre. Contrairement à l'année dernière, la robe est plus claire, une vraie couleur Beaujolaise.

Lorsque vous le mettez en bouche, vous pouvez clairement voir la présence d'acide, qui a un léger goût de fruit, et de cerise. L'arôme est de cerise noire et de cassis.

Véritable beaujolais classique, c'est de la cuisine japonaise !

Beaujolais Nouveau avec champignons maitake sautés obanzai, tofu frit et oignons verts



La première chose qui me vient à l'esprit est le saké, un obanzai façon Kyoto fabriqué rapidement.

Je veux utiliser beaucoup de tofu frit. Remplissez une poêle d'eau, ajoutez 2 morceaux de tofu frit et faites bouillir pendant environ 5 minutes, puis jetez l'eau et laissez sécher le tofu frit à feu moyen. Retournez délicatement et égouttez l'eau jusqu'à ce que la surface devienne légèrement dorée, puis ajoutez les champignons maitake et les oignons verts et continuez à faire sauter. L'huile du tofu frit suffit, alors n'en ajoutez jamais.

Ajoutez le mirin et la sauce soja légère, et une fois les oignons verts ramollis, éteignez le feu et ajoutez un peu de sauce soja noire pour préserver l'arôme de la sauce soja.

Il se marie bien avec le Beaujolais Nouveau de M. Cheubrun en bouche et est vraiment délicieux.

Le plat principal du bistrot japonais est le Beaujolais Nouveau.



Quand je l'ai goûté le soir, la première chose qui m'est venue à l'esprit était Yakitori.

Si c'est plus rapide d'acheter que de fabriquer, je cours au grand magasin le plus proche. Comme c'était si important, j'ai choisi une variété d'ingrédients tels que de l'oignon vert, des boulettes de viande, du foie et du cœur, et j'ai ajouté du sel et de la sauce.

Le Beaujolais Nouveau se marie bien avec tout type de yakitori et est délicieux, mais j'ai été surpris qu'il se marie particulièrement bien avec le cœur de la sauce.

Terminé avec des sushis de maquereau et du Beaujolais Nouveau.



Mon plat préféré, les sushis au maquereau d'Izu, était en vente dans un grand magasin, alors je l'ai simplement acheté, ignorant le Beaujolais. Cela ne conviendrait probablement pas.

Retirez le varech environnant et prenez une bouchée. Je bois une gorgée d'un verre de Beaujolais Nouveau.

délicieux!

L'élégant vinaigre des sushis de maquereau et l'acidité élégante mais ferme du Beaujolais Nouveau formaient un équilibre parfait.

Cette année, le Beaujolais est définitivement japonais !

La méthode de production du Beaujolais s'apparente plus au rosé qu'au vin rouge. Bien qu'il puisse être facilement mal compris en raison de sa couleur, ce vin ne convient pas aux plats de viande lourds. Surtout cette année, il a un goût classique et convient à la cuisine japonaise.

Il a une finale merveilleuse qui n'interfère pas avec le bel arôme du vin, nous vous recommandons donc de le déguster avec une cuisine de bistrot japonais élégante et sans excès.

Yasu Tamura

[Le livre représentatif de Mavi](#)

"Organic Wine Book" (publié par Shunjusha)

a remporté le prix du meilleur livre sur le vin 2004 dans la catégorie du livre japonais du Gourmand Cookbook Award

. A reçu l'Ordre du Chevalier du Mérite Agricole du gouvernement français. Commandé le Chevalier du Vin de Bordeaux Connétablie de Guyenne.