



Pierre-Alexis Mengual est passionné par le monde du vin et de la Gastronomie. Après des expériences de responsable de restaurant, il décide de passer et d'obtenir les célèbres diplômes anglais WSET jusqu'au niveau ultime, le Diploma. Après la théorie, la pratique du côté de Courchevel où il côtoie le monde de la haute Gastronomie et du luxe en tant que Wine Director dans une entreprise qui s'occupe de clients particuliers et de distribution de vins fins aux établissements étoilés. En 2019, il revient sur Bordeaux et est embauché par les Vignerons de Tutiac, une coopérative qui regroupe aujourd'hui 450 vignerons.

En 2021, il passe avec succès le Certified Sommelier de la Court of Master Sommeliers et remporte le titre du Meilleur Sommelier de Bordeaux. La prochaine marche sera probablement celle qui mène au concours du Meilleur Sommelier de France. En attendant, Pierre-Alexis Mengual dirige le Bistro Vignerons de Tutiac, 10 Place du Palais à Bordeaux.

LES ACCORDS JAPONAIS À BORDEAUX DE PIERRE-ALEXIS MENGUAL

*SUSHIS THON TERIYAKI AVEC CHÂTEAU OLIVIER BLANC
 2016 - PESSAC-LÉOGNAN - 35 EUROS*

UN GRAND CLASSIQUE DE PESSAC-LÉOGNAN QUI SE MARIE PARFAITEMENT AVEC DES SUSHIS. C'EST UN VIN PARFUMÉ, TRÈS FRAIS AVEC UNE BELLE AROMATIQUE AUTOUR DES FLEURS BLANCHES, DE LA POIRE, DES ÉPICES DOUCES. LE MARIAGE EST PRÉCIS, C'EST L'ACIDITÉ DU VIN QUI VIENT APPORTER LE PETIT PLUS D'ÂME À CET ACCORD.

MOTS CLÉS: **PARFUMÉ - ACIDULÉ - FLORAL**





TEMPURA DE CREVETTES AGEMONO AVEC CHÂTEAU LE PUY ROSE MARIE 2019 - VDF - 40 EUROS

LA FAMILLE AMOREAU NOUS LIVRE ICI UN BEAU ROSÉ AU STYLE UNIQUE, AVEC QUELQUES TANINS PERCEPTIBLES ET DES ARÔMES DÉLICIEUX DE PIVOINES, DE PÊCHES BLANCHES ET DE RÉGLISSE. C'EST UN ACCORD DE TEXTURES, ASSEZ MODERNE ET DÉTONNANT QUAND ON PENSE À UN BORDEAUX ! LA FRAÎCHEUR DU ROSE MARIE VIENDRA PARFAITEMENT ÉQUILIBRER UNE SAUCE ÉPICÉE ET LE GRAS DES TEMPURAS.

MOTS CLÉS: DU CARACTÈRE - GRAS ET VOLUPTUEUX

RAMEN MISO PORC AVEC CHÂTEAU MONTROSE 2001 - SAINT ESTÈPHE - 150 EUROS

UN ACCORD DE PLAISIR PARCE QUE L'ON TOUCHE AU CÉLÈBRE UMAMI, CETTE MYSTÉRIEUSE CINQUIÈME SAVEUR QUE L'ON OBTIENT PAR DÉGRADATION DES PROTÉINES ET QUI A UN RAPPORT AVEC LA SENSATION DE SALINITÉ DANS UN VIN. ICI, UN GRAND BORDEAUX SERAIT PARFAIT. ON RETROUVE SUR LES TERROIRS DU MÉDOC NORD, À SAINT-ESTÈPHE, CES NOTES DE GRAPHITES ET D'UMAMI QUI SE DÉVELOPPENT SUR LES PLUS BEAUX DOMAINES DANS DES MILLÉSIMES ÉQUILIBRÉS. MONTROSE 2001 SE MONTRE GRANDIOSE ET D'UNE COMPLEXITÉ RARE. ICI, LES ARÔMES VONT VENIR FAIRE ÉCHO À L'UMAMI DU RAMEN, ET LES TANINS POLIS PAR LE TEMPS NE VIENDRONT PAS DÉSÉQUILIBRER LE BOUILLON.

MOTS CLÉS: GRANDIOSE - GRAPHITE - UMAMI



GYOZAS POULET AVEC DOMAINE DE L'A 2016 - CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - 40 EUROS

MAGNIFIQUE DOMAINE DE CHRISTINE ET STÉPHANE DERENONCOURT, LE DOMAINE DE L'A EST UN CÔTES DE BORDEAUX REMARQUABLE. IL SE MARIERA AVEC AISANCE AVEC LES GYOZAS POULET EN RAPPELANT CE CÔTÉ GOURMAND ET AUSSI LA TORRÉFACTION DE LA RAVIOLE PAR LE CÔTÉ BOISÉ DU VIN. UN ACCORD SIMPLE, DE COPAINS, MAIS BEL ACCORD !

MOTS CLÉS: GOURMAND - TONIQUE - FUMÉ

