

GOUR METS METS DE FRANCE EDITION GIRONDE

**LE VIN POUR
LES NULS !**
Les réponses
à vos questions

**12 FICHES
COCKTAILS**
Matériel de base
et recettes

**AU COEUR
DU COGNAC**
Voyage en terre
de chais

*Rhum,
anisette, Lillet...*

Flambez en cuisine !

*Les vies
du vin*

Négoce, marketing, investir

*Bières
artisanales*

Les brasseries locales

NUMERO SPECIAL

Vins, liqueurs, champagne

& spiritueux



“Chérie me donne envie de chanter”



Credit photo © Alex Mathieu

Ecoutez Chérie FM à Bordeaux sur 95.3



VOS PLUS BELLES EMOTIONS

Suivez-nous sur cheriefm.fr et :





LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ



WWW.LOU-GASCOUN.FR WWW.LEPETITBASQUE.FR

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER - WWW.MANGERBOUGER.FR



23

DOUCEURS

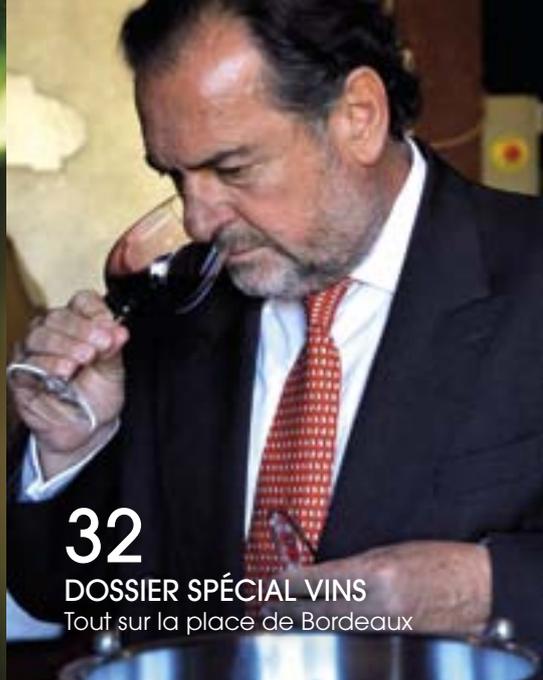
Trois recettes inédites



26

BIO

Quelle rentabilité ?



32

DOSSIER SPÉCIAL VINS

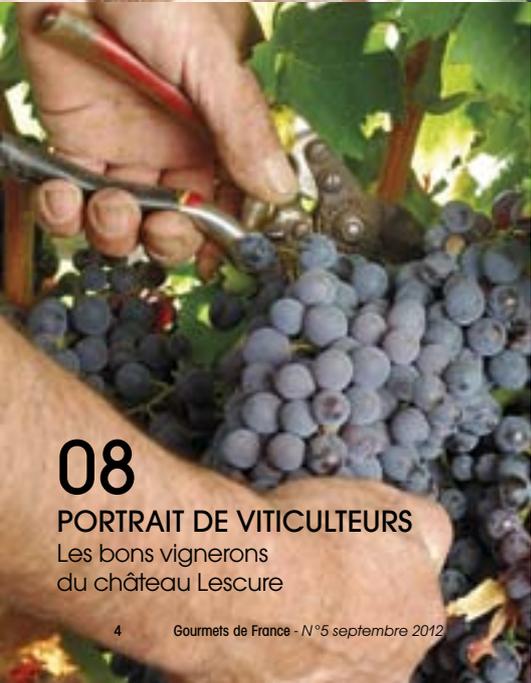
Tout sur la place de Bordeaux



12

SAVEURS

Les bières artisanales



08

PORTRAIT DE VITICULTEURS

Les bons vignerons
du château Lescure

Sommaire

SAVEURS

- 06 **DE SAISON**
Actus à sirôter
- 08 **PORTRAIT DE VITICULTEURS**
Les bons vignerons
du château Lescure
- 10 **PANIER DE SAISON**
Saveurs distillées : qui fait quoi ?
- 12 **LE GOÛT DU TERROIR**
Les bières artisanales
Le crémant
Le rhum
L'anisette
Le Lillet
Le Passavant
- 23 **DOUCEURS**
Trois recettes inédites
- 26 **BIO**
Portrait : concilier bio et rentabilité
Les dessous des labels

DOSSIER SPECIAL VIN

- 32 **NEGOCE**
Tout sur la place de Bordeaux
- 36 **INVESTIR**
Une cave en ligne
- 38 **MARKETING**
Qu'achète-t-on dans une bouteille ?
- 40 **GRAND PROJET**
Le Centre culturel et touristique
du vin
- 44 **METIER**
Profession sommelier

TENDANCES

- 50 **GRAND ANGLE**
Champagne : le miracle
de la création
- 54 **IDEES NEWS**
Mon cru fait à la maison



54

IDÉES NEWS

Mon cru fait à la maison

Recettes

SPECIAL COCKTAILS

- 77 Bulles d'ananas
- 77 Bière kiwi concombre
- 79 Blanc sec, gingembre et coing
- 79 Passion de crémant et blanc liquoreux
- 79 Rubis de fruits rouges
- 81 Baiser de feu
- 81 Sauternes comme un mojito

ENTREES/PLATS

- 13 Soupe à l'oignon et à la bière
- 15 Choucroute au crémant et pavé de saumon
- 17 Filet de porc des pirates
- 18 Saumon froid à la parisienne
- 19 Agneau de Pauillac confit au Lillet rouge
- 20 Saint-Pierre au fruits et Passavant

DESSERTS

- 12 Sabayon à la bière
- 23 Financier acidulé et crémant rosé
- 24 Brownie chocolat et crème de whisky
- 25 Verrine exotique et liqueur de passion
- 77 Smoothie de melon au pineau

ART DE VIVRE

- 66 **LE VIN POUR LES NULS**
Les réponses à toutes vos questions !

MATERIEL

- 70 **VERRES A VIN**
Lequel choisir ?
- 72 **TOUT POUR**
Sélection shopping
- 76 **COCKTAILS**
Le kit de base

FICHES COCKTAILS

- 77 **12 RECETTES**

PRATIQUE

- 22 **ABONNEMENT**
- 74 **CARNET D'ADRESSES**
- 75 **AGENDA**



Retrouvez plus de recettes sur www.gourmetsdefrance.fr avec la blogueuse Tartine Jeanne (tartine-jeanne.over-blog.com)



Gourmets de France est une publication bimestrielle gratuite, avec 5 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France - édition Gironde
81 Bd Pierre 1^{er} 33110 Le Bouscat
0 556 424 433 - www.gourmetsdefrance.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseillers éditoriaux :
Juliette Crémoux - Pauline Haussard
Responsable artistique : Pauline Haussard

Journaliste : Audrey Marret - 0 556 424 433
redaction@gourmetsdefrance.fr
Web éditorial et publireportages : Céline Cordeau - 0 556 424 432
webmaster@gourmetsdefrance.fr
Abonnement gratuit : abonnement@gourmetsdefrance.fr
Publicité Gironde : Brigitte Giraudeau 06 80 17 10 15
Maquette : comevents
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655
Distribution : 3JDistribution

Crédits photos

Une : Jean-Michel Thomas, chef sommelier du Grand Hôtel de Bordeaux et Spa, par Guy Charneau. Portrait de vignerons : aDIaph. Douceurs : Thierry Andron, Alexandre Criado. Bio : Audrey Marret. Dossier vin : Patrycja Zadros/Shutterstock.com, CCTV. Sommeliers : Guy Charneau, DR. Dossier champagne : Lanson, CIVC. Arts de la table vin : Riedel, Bernhard Winkelmann.



Bonnes bières

Entrées, desserts ou plats : plus d'une centaine de recettes traditionnelles ou plus surprenantes sont rassemblées dans cet ouvrage très complet qui offre en plus un panorama des bières régionales. Le livre a d'ailleurs été réédité cette année dans une nouvelle version, preuve de son succès.

« Aimer la cuisine à la bière », éd. Ouest France, 144 p., 13,50 €.

Actus à siroter



Merci !

Lecteurs abonnés à *Gourmets de France*, auriez-vous développé un sixième sens ? Alors que nous travaillions à la réalisation de ce numéro spécial vins et spiritueux, nous avons reçu un colis de Niort, avec chocolats et... liqueurs à l'angélique ! Grand merci à vous, Jean-Pierre, de Bordeaux, pour avoir su deviner les faiblesses (le chocolat bien sûr !) de toute l'équipe du magazine. Pour nous écrire : *Gourmets de France*, 81 bd Pierre 1er, 33110 le Bouscaï.

Vino bueno

Vous parlez espagnol ? Filez sur www.bodeboca.com, site de vente privé de grands vins espagnols créé à Madrid par un jeune ingénieur bordelais. Comptez un délai d'une semaine pour la livraison en France. Pour les amoureux des vins de la Ribera del Duero, de la Rioja et de la langue de Cervantès, puisque le site n'est pas encore traduit.



Comprendre la biodynamie

Difficile de reconnaître dans le commerce un vin élaboré en biodynamie : cette façon de travailler le terroir n'a aucun label (contrairement au bio). Evelyne Malnic passe en revue 382 vins proposés par une centaine de propriétés. Un guide de dégustation, certes, mais qui laisse aussi la parole aux vignerons afin de mieux comprendre la culture en biodynamie.

« Guide des vins en biodynamie », d'Evelyne Malnic, éd. Féret, 256 p., 19,80 €.



D'un vin à l'autre

Le principe est simple. Si vous avez aimé, par exemple, un sauternes, alors il y a de fortes chances qu'un pacherenc-du-vic-bilh vous plaise. En brossant un profil très généraliste d'appellations françaises et étrangères, ce guide pour débutants et amateurs ne prétend pas rentrer dans le détail : il offre surtout des correspondances avec d'autres styles de vin, pour une découverte à votre goût.

« Vous avez aimé... Alors vous aimerez... » de Georges Lepré, éd. de l'Opportun, 336 p., 12,90 €.

2 clics pour des milliers d'offres, promos dans les boutiques tout près de chez moi !

Retrouvez tous vos avantages malins sur BORDEAUX et son agglomération !

reducavenue.com

Professionnels, proposez dès à présent votre offre ! Contactez-nous par téléphone au 05 56 51 02 02 ou courriel : annonceurs@reducavenue.com



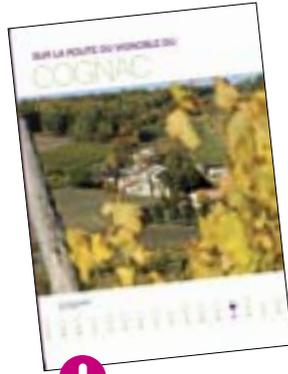
→ Michel Portos à Marseille

Tremblez, sardines ! Michel Portos a définitivement quitté cet été Bouliac. Marseillais de toujours, le chef doublement étoilé du Saint-James est retourné près du port reprendre une brasserie, le Malthazar, sans les chichis de la grande gastronomie. C'est Nicolas Magie (le créatif chef étoilé de La Cape, à Cenon) qui lui succède à Bouliac.

Les dessous du champagne

Sous la légende dorée du champagne, il y a aussi une histoire sociale d'abord marquée par les relations entre négociants et viticulteurs. Les historiens Claudine et Serge Wolikow explorent cette facette peu connue, mais passionnante de ce grand vin effervescent.

« Champagne ! Histoire inattendue », éd. de l'Atelier, 256 p. 38 €. Parution le 25 octobre.



↕ Au pays du cognac

Un guide pratique qui propose sept itinéraires d'Angoulême à Saintes, de Saint-Jean-d'Angély à Jonzac, en passant bien sûr par Cognac, pour se laisser gagner par le charme (et les chais !) des deux Charentes (Charente et Charente-Maritime), terres de cognac.

« Sur la route du vignoble de Cognac », éd. Hachette Tourisme, 10,65 €.

Divigne : divin raisin

Le raisin ne fait pas que du vin ! Regroupée en association, une dizaine de viticulteurs girondins propose des produits artisanaux autour de la vigne : confits de vin, confitures, jus naturels, chocolats, pruneaux au vin... Leur marque Secrets de Vigne, créée en 2009, est devenue Divigne et un site internet a été ouvert cet été, pour mieux savourer les vendanges ! www.divigne.fr



→ Un « drive » fermier

Le tout premier « drive » de produits fermiers devrait voir le jour en octobre dans l'agglomération bordelaise. Ce drive permettra de récupérer des produits des producteurs du réseau Bienvenue à la ferme et des marchés de pays, après une commande passée sur internet. Une bonne idée lancée par la chambre d'agriculture pour développer les circuits courts. La Gironde sera donc le département test de ce système de vente, appelé à se mettre en place dans toute la France. www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde



**GOUR
METS**
DE FRANCE
EDITION GIRONDE



*Retrouvez nos recettes
en flashant ici*

Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr



LE NOUVEAU MAGAZINE de la gastronomie et de l'art de vivre en Gironde

Des vigneronns

qui font la différence

Au château Lescure, c'est le vin, plusieurs fois récompensé, qui distingue les vigneronns. Et non pas leur handicap

L'indication « ESAT » apparaît discrètement au dos de la bouteille. Encore une de ces mystérieuses mentions obligatoires ? Le château Lescure ne souhaite en tout cas pas la mettre en avant. Quitte à se voir coller une étiquette, autant avancer celle du Guide Hachette des vins (une étoile en 2011 pour la cuvée spéciale 2007 du Cadillac-Premières côtes de Bordeaux) ou encore les médailles du concours agricole raflées par le liquoreux de Saint-Croix du Mont. A cheval sur les deux appellations, à quelques kilomètres de Langon, le château Lescure revendique un travail de qualité. C'est bien plus qu'une question de réputation : racheté par l'ADIAph (association pour le développement, l'insertion et l'accompagnement des personnes handicapées), le château fait partie d'un établissement et service d'aide par le travail (ESAT). Ses vins sont donc faits par des travailleurs

handicapés. Mais pas question de faire des cuvées « prétextes » à un travail d'insertion : la finalité du métier de vigneron, quel qu'il soit, n'est pas dans la production mais dans l'appréciation de son vin. Sans oublier sa mission, le château affiche donc sa volonté de bien faire, jusque dans ses crus.

Belles surprises

Une quinzaine de travailleurs, tous en déficit intellectuel léger, s'affairent donc à la production des cinq vins différents du château. Bien sûr concède Benoît Laurans, maître de chai et coordonnateur de l'équipe de deux

« Pas de cuvées "prétextes" à un travail d'insertion »

moniteurs, cela fait beaucoup pour 24 hectares de vignes. Mais des vendanges jusqu'aux foires

aux vins en passant par l'assemblage, les travailleurs occupent pratiquement tous les postes, selon un parcours professionnel élaboré indi-





*Karine,
chargée de l'accueil*



viduellement. Et pour compenser la dégustation exclue, car incompatible avec certains traitements, Benoît Laurans réfléchit à un projet d'apprentissage autour des arômes.

L'équipe a ainsi acquis un solide savoir-faire. « On a parfois de belles surprises » : des profils qui se révèlent, qui s'impliquent et trouvent leur place. Comme Frédéric, l'assistant maître de chai psychotique, qui travaille ses vinifications « au millimètres près ». « C'est assez extraordinaire ! » Ou Karine, « nouvelle depuis un an » qui part sur les foires « parler aux gens du travail » réalisé. « On fait de notre mieux, résume Patrick. On essaie de vendre notre vin, on l'améliore.» Comme les bons vigneron. ♦

Acheté à l'abandon en 1993

Le château Lescure fait partie du domaine de la Ferme des Coteaux, installé à Verdelais. L'ESAT (établissement et service d'aide par le travail autrefois appelé CAT, centre d'aide par le travail) accueille près de 90 personnes handicapées, et est géré par l'aDIaph (association pour le développement, l'insertion et l'accompagnement des personnes handicapées).

La production du château Lescure peut ainsi rentrer dans la contribution financière des entreprises à l'Agefiph.

Panier de *saison*

Délicieuses à cuisiner, les saveurs de saison font distillées de grands classiques ou des insolites

Les baies de genièvre ▶ *Copiées par les Anglais*

Les Hollandais les ont en premier utilisées pour donner du goût à leur eau-de-vie, en les laissant macérer. Avec des aromates en plus (coriandre, fenouil, cumin ou anis), les Anglais copieront la formule au XVII^e siècle, et le « genever » hollandais deviendra... le gin de Sa Majesté.



Toute liqueur contient au minimum

*Les crèmes de fruits
la crème de cassis dépasse les*

Avec

La verveine *Philtre du Massif central*

Les Romains l'avaient dédiée à Vénus : on en faisait du coup des philtres d'amour. C'est toujours plus glamour qu'une tisane digestive ! Le pays du Velay, dans le Massif central, poursuit la tradition en récoltant et séchant la verveine à l'automne, pour faire une liqueur sucrée de cette petite plante vivace.



▲ *Le sapin* *Roi des Alpes*

A l'approche des fêtes, on imagine déjà son sapin au pied de la cheminée. Dans les Alpes et les Vosges, il se fait aussi distillé, dans des liqueurs de bourgeons de sapin. Un pharmacien parisien connu même le succès dans les années 1900, avec une liqueur aux extraits de pins norvégiens.



Le noyau *Bonne graine parisienne*

La saison est passée, mais des pêches, prunes, cerises ou abricots restent les noyaux dont on faisait en région parisienne des liqueurs sirotées au temps des guinguettes. Ces liqueurs, simplement appelées « noyau », portent en Italie le nom d'amaretto, et ont un parfum d'amande... des noyaux !



100 g de sucre par litre.

*vont jusqu'à 250 g,
400 g de sucre !*

mo-dé-ra-tion, vous répète-t-on !



L'agave *Piquant mexicain*

Dans les déserts d'Amérique du Sud, cette sorte de grosse plante à épine (en fait de la même famille que les yuccas) fournit un sirop sucré plus neutre que le miel. Sa sève mise à fermenter puis distillée donne aussi la boisson mexicaine par excellence, pleine de piquant : la tequila.

La prunelle *Protégée du Pays basque*

Sa récolte aura duré tout l'été. De cette petite prune sauvage et acide, les Basques et les Espagnols font une liqueur au parfum d'anis et au nom imprononçable pour le touriste. Mais elle connaît un tel succès que les Navarrais en ont fait un produit protégé. Patxaran, cela se dit « patcharann ».



La pomme de terre *Entre Russes et Polonais*

Qui de la Russie ou de la Pologne eut en premier l'idée de distiller son jus fermenté ? Son origine fait encore débat mais le résultat, pas très goûteux (son nom signifie « eau » ou « petite eau »), reste parfait pour flamber des écrevisses ou déglacer une volaille grasse. C'est la vodka !

Le maïs *Le cousin américain*

Il aura bien fallu que le whisky originaire d'Ecosse (ou whiskey comme l'écrivent les Irlandais), fait à partir d'orge, s'adapte aux céréales du continent américain. Dans les plaines du Kentucky, l'eau-de-vie se fait donc avec plus de 50 % de maïs et ce cousin américain s'est fait connaître sous le nom de bourbon.



Les grandes bières

des petites brasseries

La bière artisanale se fait mousser auprès des amateurs et cuisiniers

L'aventure commence par 20 litres brassés dans la cuisine, dûment testés en famille ou entre amis, et se poursuit souvent en brasserie artisanale. De vingt-deux sites de production de bière au début des années 80, voilà la France passée à plus de 442 brasseries, compte Robert Dutin, éditeur d'un annuaire des brasseries françaises. La bière artisanale n'en finit plus d'étancher la soif de saveurs des consommateurs, lassés des mousses uniformes des grandes marques. Un retour à la diversité des goûts, même si quelques grands groupes assurent encore 98 % de la production française. En Gironde, de toutes jeunes brasseries multiplient les recettes originales, avec un profil commun : peu d'amertume. Une caractéristique typiquement locale : l'amertume passe pour un défaut au palais des buveurs de vins !

La blanche d'Aliénior

Les bières du Belge Laurent Lefebvre visent à gagner en finesse avec le temps. Plus charpentée qu'une classique, la blanche est servie avec les fromages au Gabriel de François Adamski.

L'ambrée de Gasconha

Avec des saveurs fumées en fin de bouche, elle se marie idéalement avec tapas et charcuterie. A Pessac, Vincent Soulas fait aussi une bière de seigle rustique, qui accompagne crêpes et galettes.

La Tchanquée de l'Entre-deux-Bières

Créée par Karin Forrer, la Tchanquée est une brune au goût iodé, à base d'infusion d'huître, qui se marie donc avec les fruits de mer mais contraste aussi avec le chocolat noir et le café.

La blonde de Saint-Léon

Sous l'imagination de Nicolas Herbert et de son cuisinier, cette blonde légère au goût de céréale est servie à toutes les sauces au pub Saint-Léon : saucisses de canard, sabayon, et même glace sucrée !

L'ambrée du Mascaret

Brassée dans les premières côtes de Bordeaux, voilà une bière aux ingrédients bios qui fait merveille avec les fromages à pâtes persillées (roquefort ou bleu d'Auvergne).

Et aussi...

Comme le pub bordelais the Frog & Rosbif, le restaurant la Fleur de Houblon sert aussi une bière brassée sur place (dont une spéciale aux fruits rouges). ♦



En cuisine

En dehors de la pâtisserie, privilégiez les fruitées et attention aux cuissons longues et à hautes températures, qui tuent les parfums et ne laissent que l'amertume.

L'astuce est de rajouter un trait de bière en fin de cuisson pour en rappeler la fraîcheur. Pascal Dezutter, chef au Relais de Margaux et brasseur amateur, extrait ainsi une partie des légumes cuits de son bœuf mijoté, et les mixe avec un peu de bière, pour une sauce épaisse à réincorporer au plat.

Du malt et de la couleur

Le malt est une céréale (orge le plus souvent) que l'on a commencé à faire germer artificiellement avant de la torréfier puis de la réduire en farine. Plus la céréale a été torréfiée, plus sa teinte est foncée.

C'est donc la matière première de la bière, qui lui donne arômes et couleur, du blond clair au chocolat.

En France, cinq grands groupes détiennent les malteries, et en Gironde seul Nicolas Herbert, de la brasserie Saint-Léon, cultive lui-même son orge.



→ SOUPE à l'oignon à la bière

Recette de Karin Forrer, de l'Entre-deux-Bières



Les ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 gros oignons pelés et finement émincés
- 30 g de beurre
- 100 g de gruyère râpé
- 70 cl de bouillon de volaille
- 60 cl de bière blonde
- 4 tranches de pain de campagne

1/ Faites chauffer le beurre dans une cocotte. Ajoutez les oignons émincés et laissez revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. **2/** Versez le bouillon puis la bière. Salez, poivrez et faites cuire à feu doux pendant 30 min. **3/** Préchauffez le four en position grill. **4/** Posez les tranches de pain sur la plaque du four, faites-les dorer des deux côtés, puis recouvrez-les de gruyère râpé et remettez sous le grill pour gratiner. **5/** Répartissez la soupe dans 4 assiettes creuses, posez dedans les tartines gratinées et servez aussitôt.



→ SABAYON à la bière

Recette de Nicolas Burnel, du pub Saint-Léon



Les ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 verre de bière ambrée
- 4 jaunes d'œuf
- 70 g de sucre
- 500 g de fraise

1/ Dans une petite casserole, faites réduire la bière à feu moyen jusqu'à ce qu'elle ait une consistance sirupeuse. Versez dans un petit saladier, et laissez à température ambiante quelques instants. **2/** Rajoutez les jaunes en fouettant, puis le sucre et continuez à fouetter le mélange placé au bain marie pendant 10 min (placez le saladier dans une casserole d'eau chaude). **3/** Le mélange doit épaissir doucement, sans bouillir (dans l'idéal, il ne doit pas dépasser les 60°C). La consistance doit être celle d'une mousse aérienne mais qui se tient. **4/** Coupez les fraises équeutées dans de petits plats individuels, versez le sabayon dessus et passez au four à 220°C jusqu'à ce que le sabayon devienne ambré.

Astuce : Ce sabayon peut être réalisé avec des prunes ou des abricots.



Le crémant

dans la cour des grands

*Elaboré comme un champagne,
le seul effervescent bordelais bénéficie depuis 1990
d'une appellation d'origine contrôlée*

Dernier né des AOC du Bordelais, le crémant réclame de l'attention. Seul vin effervescent de la région, il a longtemps fait figure de vilain canard au milieu des autres appellations de vins dits tranquilles (les vins non

effervescents). Il y a peu, c'était même encore la honte de le sortir en soirée, avec sa mauvaise réputation d'ersatz de champagne. Poliment assassiné par les buveurs, palais formé et dent dure, le crémant préférait rester cloîtré, par exemple aux Cordeliers, un des lieux d'élaboration du vin effervescent à Saint-Emilion et véritable bulle d'air des touristes en overdose de vin rouge.

Mea culpa concède-t-on là-bas, il est vrai que le marché tirait parfois vers le « moyen bas de gamme ». En Gironde, la champagnisation des vins est une tradition qui remonte au XIX^e siècle, mais elle reste anecdotique face au succès des vins tranquilles. 18 000 hectolitres de crémant sont produits chaque année. Une goutte d'eau parmi les deux millions annuels dépassés par la seule appellation Bordeaux rouge.

Vendanges à la main obligatoires

Mais depuis 1990, le crémant bordelais a décroché une appellation d'origine contrôlée avec un strict cahier des charges. Blanc ou rosé, il assume maintenant ses bulles de l'apéritif jusqu'au dessert. « Il n'y a plus à rougir de ce qui est fait sur le marché », assure Lionel Lateyron, président des élaborateurs bordelais. Ils ne sont que huit en Gironde à champagner leur vin ou celui d'autres vignerons, en utilisant la même méthode d'élaboration que celle du champagne. Un premier vin est d'abord pressé chez les viticulteurs. Sélectionné et assemblé par l'élaborateur, il subira ensuite deux autres fermentations (provoquées par l'ajout de sucre

et de levures) qui lui donneront son effervescence naturelle. Et la plus jeune et plus petite des appellations de la région a mis la barre haute. Le ramassage des raisins à la main est obligatoire et le pressurage des grains dûment réglementé (pas plus de 100 litres extraits pour 150 kg de raisins pressés). Voilà le crémant devenu presque aussi difficile à faire qu'un grand liquoreux, selon Lionel Lateyron. Visant la qualité, le vin effervescent joue maintenant dans la cour des grands... et son prix aussi. Il est en moyenne plus élevé que celui de ses cousins d'Alsace, de Bourgogne ou de Saumur, mieux organisés pour répondre à la grande distribution. ♦

Brut ou sec ?

C'est la liqueur d'expédition qui fait la différence entre un crémant brut ou sec. A la fin de sa fermentation en bouteille, le vin a « pris sa mousse ».

Il est devenu effervescent, et la bouteille est alors débouchée pour expulser tous les dépôts accumulés dans son goulot (c'est le dégorgeage).

Le niveau de la bouteille est aussitôt complété par la liqueur d'expédition, un mélange de sucre et de vin. Plus le crémant contient de cette liqueur, plus il est sucré. Il est alors qualifié, dans l'ordre, d'extra-brut (quasiment « nature »), de brut, d'extra-sec, de sec et enfin de demi-sec (le plus sucré).

Tous les matins
10h - 10h30
les conseils
de Chef Oliver

100.1 Bordeaux **vu d'ici**



CHOUCROUTE au crémant
et pavé de saumon

Recette : « Petits plats au vin », éd. Tana

Ingrédients

pour 4 personnes - Préparation : 10 min - Cuisson : 2h10

• 4 darnes de saumon avec leur peau • 1,5 kg de choucroute crue • 1 bouteille de crémant • 1 cuillère à soupe de clous de girofle • 1 cuillère à soupe de baies de genièvre • 2 feuilles de laurier • 2 oignons • 2 gousses d'ail • Huile et huile d'olive

1/ Faites bouillir une grande casserole d'eau. **2/** Lavez la choucroute crue plusieurs fois à l'eau claire, égouttez-la bien et faites-la blanchir : jetez le chou dans l'eau bouillante et retirez aussitôt. **3/** Egouttez bien (pressez s'il le faut entre vos mains la choucroute) pour retirer le maximum d'eau. **4/** Epluchez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans une grande cocotte avec 3 cuillères à soupe d'huile. **5/** Ajoutez la choucroute, mélangez bien. **6/** Versez le crémant, ajoutez l'ail, les clous de girofle, le laurier et les baies de genièvre. **7/** Laissez cuire à feu doux pendant 2 heures en remuant de temps en temps. **8/** Une fois la choucroute cuite, faites chauffer dans une poêle 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. **9/** Déposez les darnes de saumon, côté peau et laissez cuire doucement 5 minutes. Salez, poivrez. **10/** Déposez les darnes sur la choucroute et servez aussitôt.



Bordeaux, *une histoire* à hauts degrés

Bordeaux est une ville d'eau, et donc d'alcools : comme le vin, liqueurs et rhum sont un héritage du port et du fleuve



Du fleuve venaient les eaux-de-vie des terres ; au port se recevaient sucre de canne, café, cacao et d'autres ingrédients exotiques en provenance d'Afrique et des Antilles. Liqueurs, rhums et vins d'apéritif font partie de l'histoire de Bordeaux, quand le

port de la ville était un carrefour d'échanges commerciaux et de tendances, d'où l'on expédiait ces breuvages distillés prisés par les marins, et capables de supporter de longs voyages. ♦

LE RHUM

Ce sont les soldats de Napoléon III qui popularisent en France le rhum, moins cher que les eaux-de-vie de vin et bu en grogs réconfortants pendant la guerre de Crimée. Profitant des grandes périodes de maladies de la vigne (oidium et phylloxéra à partir des années 1850) et d'un décret impérial qui supprime les droits de douane sur les alcools coloniaux, le rhum envahit les ports atlantiques. Bordeaux détient à l'époque le quasi-monopole des importations et voit la création de nouvelles entreprises, Clément, Dillon ou Bardinet, fondée en 1857 à Limoges mais installée dès 1892 à Bordeaux.

➔ FILET DE PORC *des pirates*

Ingrédients

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson: 1h30

• 1,5 kg de filet de porc • 0,5 l de bouillon de volaille • 50 g de sucre en poudre • 30 ml de rhum ambré • 60 ml de rhum blanc • 1 gousse d'ail hachée • 1 clou de girofle • 1 cuillère à café de gingembre en poudre • ¼ de cuillère à café de laurier en poudre • 2 cuillères à café d'arrow-root • 1 jus de citron



1/ Préchauffez le four à 180°C. **2/** Faites des entailles au filet et faites-le rôti au four pendant 1 heure. **3/** Sortez la viande (laissez le four allumé) et séparez-la de son jus de cuisson. **4/** Ajoutez le bouillon de volaille au jus de cuisson et réservez. **5/** Dans un saladier, mélangez le sucre, le rhum ambré, l'ail haché, le clou de girofle, le gingembre et le laurier. **6/** Etalez cette marinade sur la viande et remettez au four 30 min. **7/** Pendant ce temps, faites chauffer dans une casserole le rhum blanc et flambez hors du feu. **8/** Faites bouillir le jus de cuisson et ajoutez l'arrow-root. Laissez épaissir la sauce à feu doux. **9/** Salez, poivrez, ajoutez le rhum et le jus de citron. **10/** Servez le filet mariné avec la sauce.

Astuce : L'arrow-root est une féculé extraite des racines de la maranta, une plante tuberculeuse. Idéale pour les allergiques au gluten, elle se trouve dans les magasins bios, mais peut être remplacée par de la féculé de maïs.



L'ANISETTE

Du sucre de canne, des eaux-de-vie, des grains d'anis, des oranges, du café... Dès le XVIII^e siècle, Bordeaux concentre tous les ingrédients pour élaborer liqueurs et anisettes. La ville comptera jusqu'à une quarantaine de fabricants, dont les anisettes étaient utilisées comme remède fortifiant, surtout par les marins. Fondée en 1755, la maison Marie Brizard, au cœur de difficultés économiques, a pourtant la plus belle histoire. Marie Brizard aurait recueilli la recette de sa liqueur en soignant un esclave mourant. Entre sa légende et sa formule (de l'anis et plus de onze aromates), l'anisette garde encore ses secrets.



SAUMON

froid à la Parisienne

Ingrédients

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 4 min

• 1 filet de saumon • 1 boîte d'estragon • 1 cuillère à soupe d'anisette Marie Brizard • 100 g de mayonnaise

1/ Retirez la peau du saumon puis coupez seize rectangles de 4 cm de longueur sur 3 cm et d'un centimètre et demi d'épaisseur. **2/** Piquez chaque rectangle de saumon sur des baguettes ou piques et assaisonnez de sel fin. **3/** Faites cuire à peine deux minutes au cuiseur vapeur. Poivrez. **4/** Equeutez l'estragon, plongez-le dans de l'eau bouillante salée, pendant quelques minutes. Faites refroidir aussitôt dans de l'eau glacée avant de l'égoutter. **5/** Mixez l'estragon et l'anisette pour obtenir une purée. Mélangez à la mayonnaise. **6/** Dégustez en trempant le saumon dans la sauce.

Astuce

Vous pouvez remplacer l'estragon par de l'aneth. Et la sauce à l'anisette accompagne aussi très bien un saumon froid, en toute simplicité !



LE LILLET

En plein âge d'or des liqueurs (le XIX^e siècle, période de découverte du sucre de betterave), la maison des frères Paul et Raymond Lillet, confiseurs-liquoristes à Podensac, produit vers 1890 du Kina Lillet, un tonique à base de quinquina amer et de vins blancs du Sauternais. Remis au goût du jour par un importateur américain dans les années 1950, le Lillet fait évoluer sa recette, intègre des liqueurs d'oranges, devient rouge et rosé et séduit même James Bond dans « Casino Royale »... grâce à la Duchesse de Windsor, grande fan de Lillet à l'époque où Ian Flemming écrivait les aventures de l'espion au service de Sa Majesté.



➔ AGNEAU DE PAUILLAC

confit au Lillet rouge

Recette de Bruno Borie

Ingrédients

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min + la veille - Cuisson : 4h30

- 1 cuissot d'agneau de 2 kg et son os à part
- 1 bouteille de Lillet rouge
- 3 oranges en quartiers
- Les peaux de 2 oranges non traitées
- 200 g de beurre
- 5 cl de bouillon de poule
- Laurier, thym
- 2 gousses d'ail en chemise
- 15 clous de girofle
- 5 échalotes émincées
- Citron, noix de muscade

1/ La veille, faites sécher sur un fil tendu, à température ambiante, les peaux d'orange piquées avec 12 clous de girofle. **2/** Le jour même, faites dorer le cuissot d'agneau avec son os séparé, dans 50 g de beurre. **3/** Ajoutez les échalotes émincées et les quartiers d'oranges, puis le Lillet. Flambez ! **4/** Ajoutez le laurier, le thym, l'ail, 3 clous de girofle et le bouillon de poule. Faites cuire tout doucement pendant environ 4 heures. **5/** Retirez le cuissot de la cocotte et posez-le sur un plat de service. **6/** Filtrez le jus de cuisson. Versez-en 10 cl dans une petite casserole et faites-y infuser les peaux d'orange cloutées à feu très doux pendant environ 10 min. **7/** Dégraissez le reste du jus et reversez-le dans la cocotte. **8/** Remettez le cuissot dans la cocotte et faites réchauffer doucement. **9/** Sortez les peaux d'orange cloutées de la sauce, ajoutez une pincée de noix de muscade, salez, poivrez et fouettez avec le restant du beurre. **10/** Servez le cuissot avec la sauce au Lillet.

Astuce : Demandez à votre boucher de désosser le cuissot. Sinon, il faudra le faire en préservant au maximum sa forme.



LE PASSAVANT

Tout jeune au regard de ses aînés, le Passavant est né en 1995 d'une idée de l'œnologue Jean-Luc Magnac : si les Charentes s'enorgueillissent du pineau et la Gascogne du floc, pourquoi le Bordelais n'aurait-il pas son vin doux naturel ? Issu de cépages de Cadillac ou des premières côtes de Bordeaux, le Passavant est un vin dit « muté », comme le porto : il voit sa fermentation bloquée à 18 degrés par l'ajout de fine de Bordeaux, l'eau-de-vie locale, avant de vieillir plusieurs années en barriques. Un vin d'apéritif 100 % bordelais, forcément parfait avec le foie gras.



→ SAINT-PIERRE aux fruits et Passavant

Ingrédients

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 35 min

• 6 pavés ou filets de Saint-Pierre (120 g par pavés) • 30 cl de Passavant • 35 cl de jus d'orange • 2 cuillères à soupe de sucre • 2 poires • 6 abricots secs • 15 cl de fumet de poisson • 10 g de beurre • 1 gousse d'ail • Thym et laurier • Tomates confites (facultatif)

1/ Faites bouillir le fumet de poisson, jetez-y les abricots. Retirez du feu et laissez gonfler les abricots. **2/** Dans une petite casserole, faites frémir le Passavant avec le thym, le laurier, l'ail éplu-

ché. Salez, poivrez, ajoutez une cuillère rase de sucre et laissez réduire. **3/** Filtrez au chinois, reversez dans la casserole et réservez. **4/** Dans une autre casserole, faites bouillir à feu doux le jus d'orange jusqu'à obtenir un jus épais. **5/** Pendant ce temps, épluchez les deux poires et coupez-les en quartiers. Gardez 6 quartiers. **6/** Dans une poêle chaude, caramélisez une cuillère à soupe de sucre dans un peu de beurre. Ajoutez les quartiers de poire et les abricots égouttés. Laissez cuire. **7/** Ajoutez le jus d'orange et terminez doucement la cuisson pour confire les fruits. **8/** Faites cuire les pavés de Saint-Pierre dans une poêle chaude (à l'huile d'olive ou au beurre salé), côté peau, 5 à 7 minutes selon leur épaisseur. **9/** Réchauffez la réduction de Passavant et fouettez avec 10 g beurre. **10/** Servez les pavés entourés des fruits, avec la sauce au Passavant, le jus d'orange de cuisson et quelques tomates confites.



Bordeaux Rouge *Bordeaux Supérieur Rouge*



BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR

planete-bordeaux.fr

L'abonnement gratuit à votre goût !

Retrouvez à chaque saison les portraits des chefs de votre région, toute l'actualité culinaire en Gironde, des conseils d'experts locaux et les bonnes adresses, près de chez vous.



abonnez-vous c'est gratuit



Envoyez le coupon joint à : Gourmets de France
Centre Ateac Bordeaux - Bureau S1 - 81 Bd Pierre 1^{er} - 33110 Le Bouscat

OUI, JE M'ABONNE GRATUITEMENT À GOURMETS DE FRANCE (AUCUNE PARTICIPATION AUX FRAIS)

Nom : Prénom : Adresse :

CP : Ville : Mail obligatoire :

Téléphone : Portable :

Quelques gouttes

de finesse...



Geoffrey Ferreyra
Pâtissier

Trois créations bluffantes et faciles du pâtissier Geoffrey Ferreyra, pour flamber un peu à l'heure du dessert

FINANCIER acidulé et crémant rosé

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes - Cuisson : 15 min - Préparation : à commencer la veille

Le financier au citron vert :

• 90 g de poudre d'amandes • 162 g de blanc d'œufs (soit les blancs de 5 gros œufs environ) • 180 g de sucre • 60 g de farine • 150 g de beurre • Jus et zeste d'un citron vert

La mousse aux pomélos :

100 g de jus de pomélos • 1 feuille de gélatine • 20 g de sucre • 150 g de crème liquide

La gelée de crémant rosé :

75 g de crémant rosé • 15 g de sirop de sucre de canne • Une demi-feuille de gélatine • Framboises pour la décoration

1/ Commencez la veille par la gelée de crémant : faites tiédir le sirop de sucre de canne dans une casserole. **2/** Incorporez la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. **3/** Versez le mélange dans le crémant rosé, laissez refroidir, recouvrez d'un film alimentaire et réservez au froid 12 heures. **4/** Préparez les financiers : mélangez tous les ingrédients sauf le beurre. **5/** Faites doucement chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il mousse et colore un peu (il devient beurre noisette) puis incorporez-le dans la préparation. **6/** Versez la pâte dans de petits moules ronds et faites cuire à 180°C pendant 10 à 15 min. **7/** Poursuivez par la mousse aux pomélos : chauffez le jus de pomélos avec le sucre. **8/** Laissez tiédir le mélange puis faites-y fondre la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide et essorée. **9/** Battez au fouet la crème liquide bien froide. **10/** Incorporez délicatement la crème montée au jus refroidi. **11/** Versez la préparation dans des moules en forme de demi-sphère et gardez au congélateur. **12/** Pour le montage : avec un vide-pomme, faites un puits au centre de chaque demi-sphère de mousse aux pomélos. **13/** Remplissez de gelée au crémant. **14/** Démoulez ensuite chaque mousse sur un financier. **15/** Décorez de framboises fraîches et de quelques quartiers de pomélos, sans la peau.

Astuces : Ne faites pas chauffer le crémant afin qu'il garde toutes ses saveurs et sa couleur. La recette est facile, mais le montage compliqué sans les moules adéquats (trouvables en grandes surfaces) : osez les verrines qui assureront côté présentation.



BROWNIE CHOCOLAT et crème de whisky

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes - Cuisson : 10 min - Préparation : 40 min

Brownie au chocolat :

125 g de chocolat noir • 125 g de beurre • 105 g de sucre • 52 g de farine • 1 g de levure chimique • 87 g d'œufs (soit 2 petits œufs environ) • 50 g d'amandes entières hachées ou effilées

Mousse chocolat crème de whisky :

75 g de chocolat au lait • 25 g de chocolat noir • 200 g de crème liquide • 30 g de crème de whisky (type Baileys)

Nougatine aux amandes :

100 g de sucre • 10 g d'eau • 25 g d'amandes entières hachées ou effilées

1/ Commencez par la mousse au chocolat : faites fondre les deux chocolats ensemble au bain-marie ou au four à micro-onde. **2/** Lissez le chocolat fondu au fouet et incorporez la crème de whisky pour refroidir le mélange. **3/** Battez la crème bien froide au fouet. **4/** Mélangez délicatement la crème avec le chocolat fondu. Versez dans des petits moules en forme de demi-sphère ou un bac à glaçon et gardez au congélateur. **5/** Préparez le brownie : battez le beurre mou en pommade puis ajoutez tous les ingrédients, sauf le chocolat. **6/** Faites fondre le chocolat, mélangez à la préparation. Versez dans un moule carré ou rectangulaire beurré et laissez cuire au four à 160°C pendant 10 à 15 min. **7/** Terminez par la nougatine : faites un caramel brun avec l'eau et le sucre, ajoutez les amandes et coulez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur une plaque. Laissez refroidir, puis cassez en morceaux. **8/** Pour la présentation, découpez des carrés ou rectangles individuels de brownie. Disposez dessus quelques cubes (ou demi-sphères) de mousse et ajoutez des éclats de nougatine. **9/** Décorez avec les amandes restantes.

Astuces : La crème de whisky incorporée pure dans le chocolat va l'épaissir en lui donnant toute sa saveur. Pour plus de croquant, préférez les amandes entières hachées au couteau, avec quelques gros morceaux.



VERRINE EXOTIQUE et liqueur de passion

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes - Cuisson : 10 min

Préparation : à commencer la veille

Le biscuit coco :

170 g de farine • 150 g de sucre • 2 œufs • 5 g de levure chimique • 100 de crème liquide • 75 g d'huile • 200 g de noix de coco râpée

La gelée aux fruits de la passion :

30 g de liqueur aux fruits de la passion (type Passoã) • 20 g de sucre • 100 g d'eau • 1 feuille de gélatine

La mousse exotique :

150 g de coulis de fruits exotiques • Une feuille et demie de gélatine • 200 g de crème liquide
Framboises pour la décoration

1/ La veille, préparez la gelée : chauffez dans une casserole l'eau, le sucre et la liqueur puis incorporez la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide et essorée. Recouvrez d'un film alimentaire et gardez au frais pendant 12 heures. **2/** Préparez le biscuit : mélangez tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que la pâte soit homogène. **3/** Etalez la pâte sur du papier sulfurisé et faites cuire à 180°C pendant 5 à 10 min. **4/** Laissez tiédir et coupez le biscuit en petits carrés. **5/** Préparez la mousse exotique : laissez tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites tiédir le coulis de fruits exotiques, puis incorporez la gélatine essorée pour la dissoudre. **6/** Battez au fouet la crème liquide bien froide. **7/** Mélangez délicatement la crème au coulis refroidi. **8/** Déposez au fond de chaque verrine des morceaux de biscuit puis recouvrez de gelée. **9/** Disposez quelques framboises et finissez avec la mousse exotique.



Caprices & Macarons



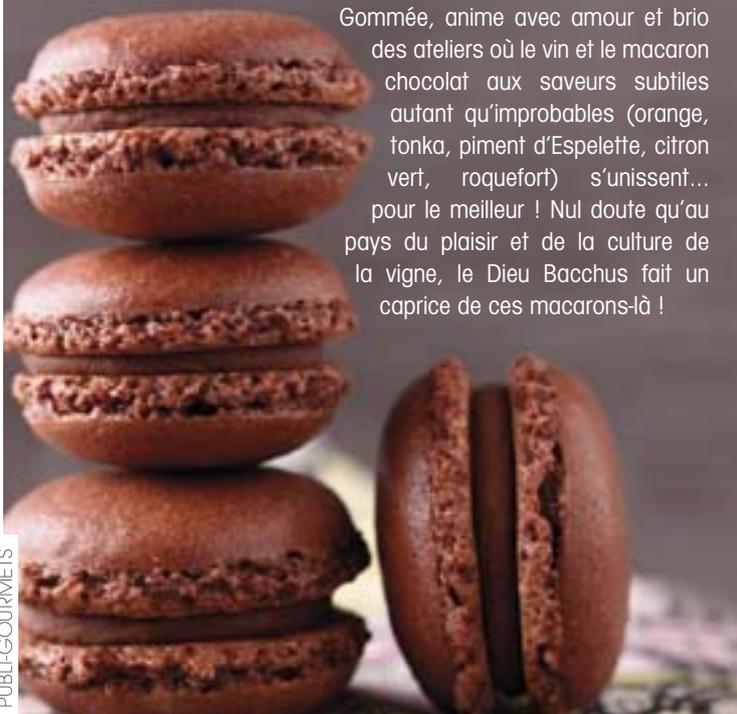
Crédit photo : agence de communication PJC

Vins & macarons une belle alchimie !

Elle s'amuse de ses deux passions : le vin et le chocolat ! Pour le premier, elle est de la partie professionnellement et quant au chocolat, elle le met au défi de sublimer le plus récalcitrant des nectars !

Votre créative miss Macaron, Sabrina Gommée, anime avec amour et brio des ateliers où le vin et le macaron chocolat aux saveurs subtiles autant qu'improbables (orange, tonka, piment d'Espelette, citron vert, roquefort) s'unissent... pour le meilleur ! Nul doute qu'au pays du plaisir et de la culture de la vigne, le Dieu Bacchus fait un caprice de ces macarons-là !

PUBLI-GOURMETS



Pour toute information :
contact@capricesmacarons.fr ou 06 14 03 74 73

www.capricesmacarons.fr

La nature économique du *bio*

*Comment concilier viticulture biologique et rentabilité ?
Au château Poupille, Philippe Carille a choisi la voie de la modernisation*

Gare aux « extrémistes » qui auraient tendance à enfermer l'agriculture bio dans ses clichés ! Dans le Bordelais, Philippe Carille les reçoit de pied ferme. Au Japon, son vin (la cuvée Poupille 1999) est une vraie star qui apparaît dans le manga « les Gouttes de Dieu ». La bande-dessinée phénomène, commencée en 2005, fit d'ailleurs bondir

ses exportations dans le reste de l'Asie. Dans les côtes de Castillon voisines de Saint-Emilion, le propriétaire du château Poupille passe plutôt pour la bête noire des intransigeants du bio, arc-boutés sur leurs principes. Franc parlé assumé et caractère latin bien trempé, Philippe Carille explique sans mâcher ses mots que la viticulture bio passe par autre chose que la

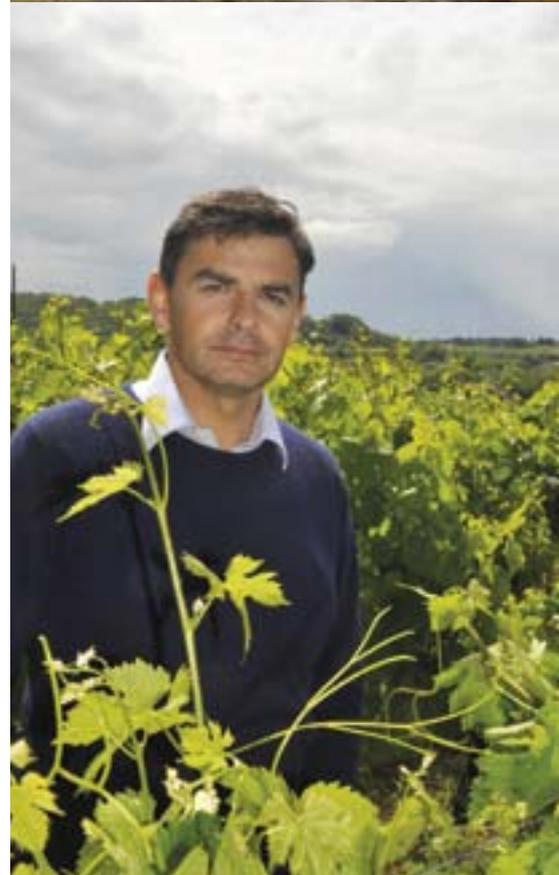
traction au cheval ou le seul respect du cahier des charges d'un label, au texte d'ailleurs sacrément discutable*.

« Faire du bio pour faire du bio ? Quel intérêt ? D'abord, tranche-t-il, un peu de bon sens : le vin doit être fait -et bien fait- pour être apprécié.

*« Faire du bio pour faire du bio ?
Quel intérêt ? »*

« Au Japon (où le viticulteur réalise 40 % de son chiffre d'affaires depuis plus de 20 ans), on a vu

des trucs arriver... Il y avait de la boue dans les bouteilles, des odeurs indescriptibles... » Bien sûr, les exemples sont caricaturaux, « mais à un moment donné, on a oublié que le vin était fait pour être bu. » Ensuite, être vigneron, c'est aussi diriger une entreprise : « C'est bien de dire que l'on fait de l'écologie. Mais sans gestion rigoureuse, impossible s'en sortir. »





« La question n'est plus "pourquoi" faire du bio mais "comment" »



La question du bio et de la rentabilité ne fait donc même pas débat. Sans viabilité économique, point de salut pour le bio. A l'heure où les grands noms s'y mettent et osent désormais l'afficher (comme le château Guiraud, grand cru classé de Sauternes), la question n'est plus « pourquoi » faire du bio mais « comment ».

Certains choisissent donc le cheval. Philippe Carille a préféré moderniser son tracteur pour diminuer les passages dans les vignes. Et mise sur les avancées scientifiques et technologiques. Bio d'accord, mais dans une démarche globale « hyper-rationalisée » : des « intrants » (produits phytosanitaires, engrais ou pesticides) jusqu'à la consommation énergétique de l'exploitation, tout est minutieusement calculé. Au château Poupille, labellisé bio depuis 2008 et même certifié ISO 14001 (la fameuse norme qui concerne le management environnemental), le développement durable a des allures de modèle économique gagnant-gagnant : un minimum de dépense pour le viticulteur, et un minimum de coût pour l'environnement. Les

« Etre vigneron, c'est aussi diriger une entreprise »

sarments coupés sont par exemple revalorisés comme combustible dans un système de chauffage sur-mesure qui alimente les chais et la maison. Et l'initiative, distinguée en mai dernier par la Fondation pour une agriculture durable en Aquitaine, fait déjà école.

Mais quid de l'enjeu principal, qui reste le traitement de la vigne ? Si les étés chauds successifs ont facilité la conversion de nombreux domaines en bio, cet été a rappelé la nature océanique du climat bordelais. Contre les maladies, la solution passerait par le développement des éliciteurs, ces molécules qui stimulent les défenses naturelles de la plante. « Les vendeurs de produits chimiques vont être obligés de s'adapter », prédit le viticulteur. On l'espère. « De toutes façons, sans une meilleure efficacité, l'agriculture bio telle qu'on la connaît est condamnée à disparaître ». C'est un peu la loi de la nature. ♦

**Sur les vins, la mention bio ne concerne que la production du raisin. Mais dès la récolte 2012, la réglementation européenne doit prendre en compte les méthodes de vinification.*

Les dessous des *labels*

Tous les producteurs respectant une pratique bio n'ont pas forcément de label. Quelques repères pour s'y retrouver

Pas d'engrais ou de produits phytosanitaires de synthèse, ni de pesticides chimiques : telle que la définit l'Agence Bio, chargée en France d'assurer sa promotion, « l'agriculture biologique vise à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs ». Elle est réglementée au niveau de l'Union européenne depuis 1991.

Les logos

Deux logos officiels sont reconnus en France : le fameux « AB » vert (pour agriculture biologique), propriété du ministère de l'agriculture, et la feuille verte étoilée, logo de l'Union européenne. Ces logos ne peuvent être utilisés qu'après avoir obtenu une certification, à la suite d'un contrôle annuel qui vérifie que le producteur respecte bien la réglementation en vigueur. En France, il existe six organismes certificateurs dédiés, dont Ecocert, leader sur le marché.



L'excellence des vins du sud-ouest



La biodynamie

Un viticulteur bio peut choisir de s'engager dans la biodynamie : sorte d'homéopathie à base de matières végétales, animales et minérales, la pratique vise à renforcer la vitalité et la résistance de la vigne en créant un équilibre entre la plante, le sol et son environnement. La discipline est souvent réservée aux viticulteurs les plus pointus (Smith Haut Lafitte dans le Bordelais par exemple), qui en plus d'un contrôle bio, doivent répondre à une réglementation ou un cahier des charges propre aux organismes de la biodynamie (Demeter ou Biodyvin). Hormis le fait d'être mentionnée sur l'étiquette (plutôt rare), la viticulture en biodynamie ne possède donc pas de label officiellement réglementé.

Vin ou raisin biologique ?

Jusqu'à présent, le label bio appliqué aux vins ne concernait que la culture du raisin. Il aurait donc mieux valu parler de vins réalisés avec des raisins issus de l'agriculture biologique. Mais la nouvelle réglementation européenne, qui va s'appliquer dès la récolte 2012, pose enfin un cadre en matière de vinification biologique. Les producteurs qui cultivent leur raisin et vinifient leur vin dans ce cadre pourront inscrire la mention « vin biologique » sur leur étiquette.

Une bonne nouvelle ? Pas vraiment puisque la réglementation reste assez tolérante. Elle se contente notamment de fixer une teneur maximale en sulfites : 100 mg par litre pour le vin rouge (contre 150 mg par litre pour le vin traditionnel) et 150 mg par litre pour le vin blanc ou rosé (contre 200 mg par litre pour le vin traditionnel).

100 % naturel

Antiseptiques, antioxydants et excellents conservateurs, ces fameux sulfites, que l'on trouve sous plusieurs noms (soufre, SO₂ ou conservateur E220...) sont notamment utilisés pour nettoyer les barriques et conserver le vin. Certains producteurs (artisans ou même grandes exploitations) élaborent alors des vins dits naturels, c'est-à-dire sans soufre et sans aucun autre additif (intrans) ajouté. Attention, tous les vins naturels ne sont pas gage de qualité. Comme dans n'importe quelle exploitation, tout dépend du travail du vigneron. Reste que ces vins naturels n'ont encore aucun label ni réglementation précise. Un vigneron peut tout-à-fait produire un vin naturel sans être bio. ♦

AOC SAINT MONT



CHÂTEAU SAINT-GO

Retrouvez-nous sur www.plaimont.com
et www.facebook.com/Plaimont

PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCogne
& TERROIRS PYRÉNÉENS

Plaimont Producteurs - 32400 Saint-Mont - Tél. : 05 62 69 62 87

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Découvrez

*la première radio
dédiée à la cuisine*



au Menu

"La Table de Gilles"
tous les jours de 10h à 12h30

des recettes

l'actualité culinaire

des conseils pratiques

des chroniques
culture et découverte

 Cuisine Radio

 @CuisineRadio



www.cuisineradio.com





DOSSIER

Spécial vin *Le tour de la bouteille*

Quelles vies s'offrent au vin, une fois élaboré ?
Du vigneron jusqu'au verre,
les étapes du voyage

La place de **Bordeaux**

Investir dans le vin

Un pur produit du **marketing** et de la vigne

Profession **sommelier**

TOUT BORDEAUX *est dans la place*

La place de Bordeaux réunit producteurs, courtiers et négociants autour de la vente des grands crus. Des règles et un fonctionnement uniques au monde

« **L**a place de Bordeaux ? Elle mérite un ouvrage complet ! Mais le système fonctionne et c'est sans doute cela le plus fort. » Le « gourou du vin » (comme l'indique avec beaucoup d'humour son dernier livre) Michel Rolland a pourtant parcouru la planète : il n'existe nulle part ailleurs un autre système comme la place de Bordeaux, que le monde entier envierait.

Mais qu'est-ce que cette fameuse place de Bordeaux ? C'est en fait un des plus grands marchés de vins au monde, autrefois basé dans le quartier des Chartrons. Plus précisément, c'est le plus grand marché de courtage, où se croisent les trois familles historiques de Bordeaux : les propriétaires producteurs de vin, les négociants chargés de sa (re)vente et les courtiers, à la fois messagers et conciliateurs entre les producteurs et les négociants.

La place compte ainsi une centaine de courtiers pour plus de trois cents négociants et près de dix mille viticulteurs. Un ménage à trois qui obéit à des codes bien établis. Mieux vaut être du sérail pour comprendre toutes les subtilités de ce jeu où producteurs et négociants se livrent un duel féroce sur les prix, mais toujours courtois, avec les courtiers pour témoins. Le mouton noir qui transgresse les règles est aussitôt exclu : sans autorité régulatrice, la place n'a pas d'autre choix. Le moindre scandale nuit aux enjeux financiers, et c'est tout son fonctionnement qui s'en trouve menacé.

Equilibre des forces

Difficile cependant de brosser un tableau exhaustif du fonctionnement de la place de Bordeaux, tant le marché de ses vins est disparate : les métiers (viticulteur, courtier ou négociant) varient du tout au tout selon le type de vin, modeste cuvée ou grand cru classé, et sa commercialisation (vente sur internet, aux particuliers, à la grande distribution...). Mais de façon générale, l'équilibre des forces entre les producteurs (qui veulent vendre au plus haut prix), les négociants (qui veulent acheter au plus bas) et les courtiers (chargés de couper la poire en deux) vise à garantir un prix de marché qui contente le consommateur. Au final, « le consommateur doit avoir le sentiment d'acheter son vin au prix juste, ni trop haut, ni trop bas », explique Fabrice Bernard, de la société de négoce Millésima.

Mais ce système de vente n'a-t-il pas vécu ses belles heures, face à une demande internationale qui incite à la spéculation (et à se passer d'intermédiaires dans la vente) ? « De la spéculation, il y en a toujours eu ». Mais ce marché spécial qui varie d'une année sur l'autre (en fonction de la qualité des vendanges !) finit par se réguler « automatiquement », assure Fabrice Bernard. Et si le prix échappe parfois à la place, courtiers et négociants assurent avant tout un formidable réseau d'information et de diffusion des vins (70 % de la production bordelaise part dans 170 pays). Rares sont les propriétaires (moins de 15 %) qui vendent hors négoce.

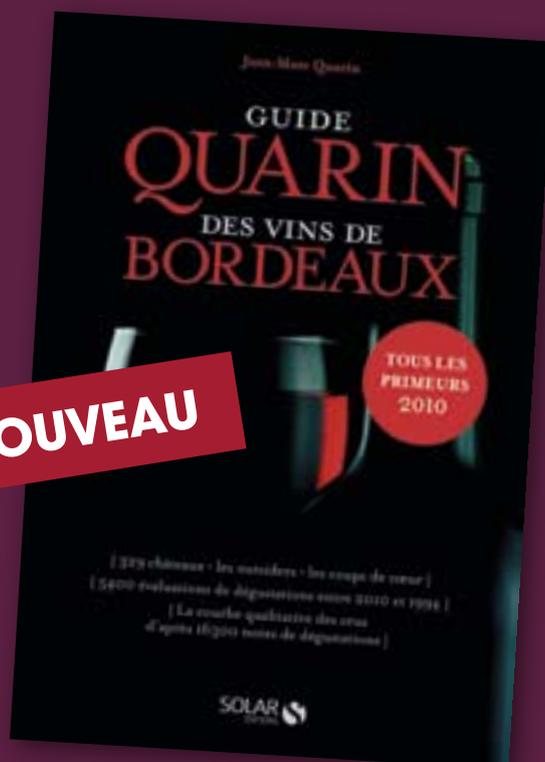
Mais c'est surtout sur les grands crus vendus en primeur que la place de Bordeaux a bâti sa spécificité (et c'est d'ailleurs peut-être une de ses faiblesses que de ne pas mieux commercialiser ses autres gammes de vins). Les grands crus ne représentent que 4 % du volume total des vins de Bordeaux mais plus de 20 % de la valeur du marché ! En réalité donc, seule une poignée de grands noms pèse réellement sur la place.

• • •



JEAN-MARC QUARIN
CONSEILLER EN VITICULTURE

GUIDE QUARIN DES VINS DE BORDEAUX



- La nouvelle référence des vins de Bordeaux
- Une analyse originale totalement indépendante
- Plus de 320 châteaux analysés
- Jusqu'à 16 années testées, incluant le millésime 2010
- Des mentions spéciales « coup de cœur » et « outsiders » facilement repérables
- L'indication du prix moyen des vins
- Une approche axée sur le plaisir de la dégustation et l'intérêt du consommateur
- Une méthode de dégustation et de notation novatrice et rigoureuse

Exclusivité !

Commandez en ligne votre guide dédié par Jean-Marc Quarin sur le site www.quarin.com



La semaine des primeurs, c'est un peu « le festival de Cannes » à Bordeaux, plaisante (à moitié) Michel Rolland. Au printemps qui suit les vendanges, une semaine de dégustation réservée aux professionnels est organisée pour goûter au vin à peine fait. Négociants, professionnels et personnalités viennent estimer les qualités du futur grand cru. Les châteaux annoncent alors leur prix, accepté ou non par les négociants. « Tout peut aller très vite, relate Fabrice Bernard. En une heure, l'affaire peut être bouclée », et la récolte vendue.

La parole donnée

Et entre les producteurs et les négociants, les courtiers... courent. Ces messagers neutres sont chargés de trouver le meilleur accord pour les

deux parties. Comme le médecin de famille, l'avocat ou le notaire, « c'est un métier de confiance, où le relationnel est primordial », confie François Levêque, ancien président du syndicat des courtiers de Bordeaux. Car la place de Bordeaux est une place de réputation : aucun contrat n'est signé entre le producteur et le négociant, les affaires se concluent sur une seule parole donnée ! « A Bordeaux, vous dites ce que vous faites et vous faites ce que vous dites », avertit Fabrice Bernard. « Nous sommes dans un petit monde où tout se sait ». Celui qui revient sur sa parole est aussitôt blacklisté. « C'est la règle du jeu ». La probité des courtiers, homme ou femme de confiance, est ainsi soigneusement vérifiée : un examen poussé leur permet d'être assermentés et d'avoir le statut d'offi-

cier public. Le président de leur syndicat siège dans le jury : une façon de « coopter » les candidats et « de vérifier à qui l'on a à faire », dit clairement François Lévêque. On est donc plus facilement courtier de père en fils ou fille.

C'est un second point commun avec les négociants. Le premier étant la production de vin. Courtiers et négociants sont bien souvent propriétaires de châteaux. « Cela nous permet de mieux comprendre les difficultés des viticulteurs, explique Fabrice Bernard, et c'est un excellent investissement ! » ♦

A lire : « Autour d'une bouteille avec François Lévêque », de Gilles Bertin, aux éd. Elytis.

2 questions à



*Michel Rolland
œnologue*

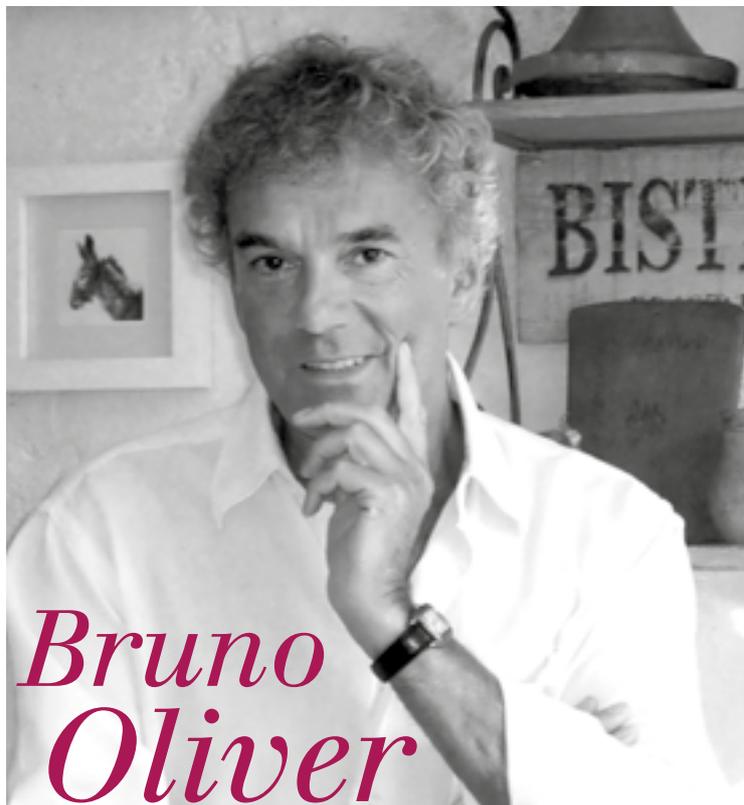
En quoi la place de Bordeaux est-elle unique ?

Aujourd'hui, le système de la place fonctionne moins bien pour ce que l'on peut appeler la production de vin massive, car il n'y a plus autant de négociants éleveurs (*qui achètent des lots de vin et les vendent en bouteilles sous leur propre marque, ndr*) capables de commercialiser le bordeaux classique et traditionnel comme autrefois. En revanche, le système de la place de Bordeaux fonctionne très bien pour les grands crus classés, avec les primeurs. Ces vins sont achetés six mois après la récolte, et payés avant d'être livrés. Et c'est assez exceptionnel de vendre des vins que les gens ne connaissent pas, ou juste en goûtant des échantillons. Le système est basé sur la confiance entre le négociant et son acheteur. Le négociant a lui-même acheté les yeux fermés, sur la foi du travail qu'a fait la propriété jusque-là. On a depuis créé la semaine de dégustation des primeurs, puis les critiques sont rentrés dans le jeu. Mais j'ai connu une époque où personne ne venait : les Américains achetaient juste sur la confiance, la bonne relation entre négociant et propriété.

D'où l'importance d'une bonne réputation...

Effectivement. Courtiers ou négociants, des nouveaux venus de nulle part, il n'y en a pas beaucoup sur la place de Bordeaux. Sans sérieux et probité, ils disparaissent. Bien sûr, il y a eu des grandes histoires : tout le monde se rappelle de l'affaire des vins de Bordeaux en 73 (*un trafic d'appellation organisé par un négociant, ndr*). Mais pour le volume d'affaires traitées et la fréquence -chaque année !-, je trouve qu'il n'y en a pas beaucoup. Le marché humain se nettoie de lui-même, dans une sorte de machine à laver permanente qu'est aussi la place de Bordeaux.

A lire : « Michel Rolland, le gourou du vin », avec Isabelle Bunisset, aux éd. Glénat.



Bruno Oliver

Consultant

L'accompagnement ... à la carte !

Bruno Oliver, chef de cuisine (Paris, New York, Saint-Barthélemy, Bordeaux) digne héritier de la lignée des Oliver, créateur et dirigeant du Café gourmand pendant 15 ans, le premier bistrot gastronomique bordelais, met aujourd'hui ses compétences au service de votre entreprise en créant **Bruno Oliver Consultant : B.O.C.**

BOC vous conseille pas à pas pour renforcer votre image de marque par un accompagnement personnalisé, une véritable valeur ajoutée au service de votre restaurant.

BOC vous assiste dans le développement de votre établissement et la fidélisation de votre clientèle. Ses outils : audit, business plan, conseils en communication, management, formation, gestion, création d'une carte adaptée à la demande ou mise en place d'un concept original.

Savoir-faire, écoute et sincérité sont la signature de BOC.

Missions accomplies pour Casino, Gervais Danone, Codec, Eurodisney, Gaz de France et de nombreux restaurants.

INVESTIR DANS UNE CAVE *en ligne*

Le vin fait-il un bon placement financier ? Prudence avant de troquer votre épargne contre des liquidités

Quel bénéfice tirer d'un bon vin ? Internet permet d'allier la rentabilité au plaisir de la dégustation. Passé le stade de l'achat et de la vente en ligne (Idealwine fait référence), plusieurs sites proposent de constituer des caves d'investissement. Les bouteilles achetées en ligne sont stockées en France ou à l'étranger. A vous ensuite de gérer à distance votre cave en passant des ordres de ventes, d'achats, ou en demandant à être livré d'une partie de vos vins.

Placement plaisir ou rentabilité ?

Dans le vin, il y a finalement autant de façon d'investir... que d'investisseurs ! Dans le cas d'un pur placement financier, apprêtez-vous à gérer votre cave patrimoniale comme un porte-feuille d'actions, sans jamais en voir la moindre bouteille. Et comptez une mise de départ de 10 000 euros au moins, sur un site comme Patriwine. Sur Cavissima, l'investissement plaisir peut débuter autour de quelques centaines d'euros, avec l'idée très pragmatique d'auto-financer une bonne cave à déguster avec les bénéfices des ventes réalisées. Dans les deux cas, l'investissement se fait à moyen terme (trois ans). Reste aussi à voir comment se rémunèrent les sociétés (frais mensuels fixes ou pourcentage sur les plus-values des ventes).

Une bulle spéculative ?

Au même titre que l'art, le vin reste un placement exotique qui ne génère pas un revenu garanti. Mais le marché a une particularité : l'offre ne suit pas la demande. Difficile pour les grands domaines de produire plus sans perdre en qualité.

L'arrivée de nouveaux pays consommateurs fait ainsi grimper les prix. Le marché a donc connu des plus-values miraculeuses. Qu'en attendre à l'heure actuelle ?

La demande chinoise s'est tassée, analyse Franck Nogues, fondateur de Patriwine, mais les pays comme le Brésil, l'Inde et la Russie commencent tout juste leur consommation. Pour Cavissima, Thierry Goddet annonce une progression moyenne du cours des prix aux alentours de 10 % chaque année.

Règles d'or et achats sûrs

Mais pour un achat rentable, une seule région reste une valeur sûre : les Bordelais et ses grands crus.

En Bourgogne et Côtes du Rhône, mieux vaut se rabattre sur quelques grands noms.

Et quelque soit le produit choisi (un vin primeur ou une sélection de grands crus), quelques règles basiques s'imposent.

Assurez-vous toujours de la traçabilité et de l'origine des vins achetés : les vins en caisse en provenance direct des domaines sont à privilégier.

Vérifiez également les conditions de stockage de votre cave d'investissement, et soyez surtout sûr de la solidité financière de la société chez qui vous placez vos fonds. ♦



Des ventes imposées

En ligne ou dans une salle d'enchères vous souhaitez revendre votre vin ? Pour une vente de vin dépassant les 5000 €, vous devrez payer un impôt forfaitaire sur la plus-value réalisée (32,5 % au 1er janvier 2012). Mais il est prévu un abattement de 10 % par an à partir de la troisième année de possession. L'investissement devient donc non imposable au bout de 12 ans.

Vignobles et fonds de pension

Dans un contexte où tous les investissements classiques sont boudés, le vin fait décidément recette. En début d'année s'est ainsi créé le premier fonds commun de placement contractuel français entièrement dédié à l'investissement dans les vins d'exception. Ce fonds, lancé par la Financière d'Uzès, investit principalement dans des grands crus de Bordeaux et de Bourgogne, stockés en Suisse et destinés à être revendus sur le marché, avec une promesse alléchante de progression annuelle supérieure à 12 %. A réserver cependant aux investisseurs « avertis » capables de déboursier une mise de base de 30 000 euros. Autre investissement avec le vent en poupe : l'achat de vignobles ou de propriétés viticoles. Si les Chinois compensent le retrait des pays anglo-saxons, plus de la moitié des prétendants restent français, avec des profils très variés : des professionnels du secteur jusqu'aux amoureux du vin en pleine reconversion.





*Olivier Antoine-Geny
Spécialiste Marketing*

Pur produit de la VIGNE et du MARKETING

Qu'achetez-vous quand vous choisissez une bouteille ?
Un bon vin ? Pas seulement...

Fin connaisseur, vous croyez avoir fait confiance à votre palais pour choisir votre vin. Eh bien en fait d'un bon cru vous avez acheté un « marketing mix » complet, qui, d'accord, comprend les qualités du vin mais aussi sa marque, la forme de sa bouteille, de son étiquette, l'histoire de la propriété, le prix fixé et même la communication du producteur et le circuit de distribution qu'il a choisi.

Sur un marché où l'offre abonde, la demande a changé : le vin est devenu un produit de plaisir et non plus de consommation courante. Le viticulteur qui veut percer a deux options : le marketing ou... le marketing. Avec le marketing du goût, il peut adapter son vin au goût des consommateurs. Avec le marketing tout court, c'est tout un packaging, une stratégie et un positionnement cohérent qui doivent faire la différence. Et contrairement au dicton, pas question de prendre à la légère le choix du flacon quand on sait que 80 % de l'achat d'un vin en grande surface serait conditionné par la bouteille seule, avant même l'étiquette.

Bien plus qu'un bon cru

Créée à Lormont par Olivier Antoine-Geny, des agences comme AOC Conseils se font fort d'éclairer les vignerons sur les ficelles du marketing. De la bouteille (taille, fond, poids, couleur du verre) à l'étiquette (sérigraphie, papier et même colle) en passant par le nom du vin ou le bouchon (liège ou bouchon à vis ?), rien n'est laissé au hasard. Surtout pas le « storytelling » qui reste la grande tendance du moment :

quitte à la créer, il faut vendre une histoire qui donnera contexte et profondeur au produit. Un retour à la terre et au terroir qui touche des consommateurs de plus en plus déracinés, analyse Olivier Antoine-Geny. Des consultants comme Yann Chaigne, historien de l'art bor-

delais spécialisé en vin et patrimoine, se voient même de temps en temps sollicités pour (re)constituer le passé d'une appellation, d'un village ou d'un domaine. « Les gens viennent chercher bien plus qu'un bon cru. S'il n'y a que du vin dans un verre, c'est ennuyeux ».

Dans la même veine, l'œnotourisme connaît un véritable engouement de la part de consommateurs qui demandent à mieux connaître leurs vins,

les femmes, les hommes et les vignes qui en sont à l'origine. Qu'ils soient rassurés : le marketing ne fait pas de miracle et n'arrivera jamais à vendre un produit de mauvaise qualité. ♦

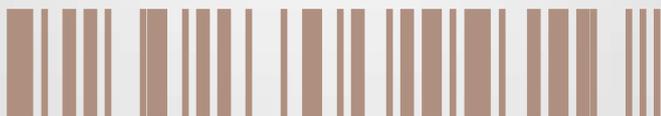
*« Quitte à la créer,
il faut vendre
une histoire »*

A lire : « Le marketing du goût », aux éd. Féret, dans la collection des Précis de la vigne et du vin, série de guides pratiques rédigés pour les professionnels du vin.



La bouteille et l'image

Méfiez-vous de vos sens. Un millésime vendu deux euros en cubitainer sera classé mauvais, fût-il le meilleur des vins, avertit Olivier Antoine-Geny, lorsqu'il forme les viticulteurs au marketing. A elle seule la bouteille donne immédiatement au consommateur une perception bien précise du vin. Une bouteille fine et allongée évoque modernité et élégance quand le modèle bourguignon aux épaules carrées renvoie au poids de la tradition. La bouteille est-elle lourde et son fond rehaussé ? Vous avez l'impression d'avoir en main un produit haut de gamme. Et les verres jouent aussi forcément sur la couleur en se faisant transparents, bleus, jaunes, rosés, fumés et même brillants, selon le côté frais, fruité ou anti-conformiste du vin que l'on souhaite avancer. Quand à l'étiquette, la Direccte (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) en contrôle les mentions légales mais rien n'empêche d'imaginer tous les noms, comme ce crémant de Bordeaux délicieusement nommé Bad Girl.



Fondée en 1935, c'est au cœur du petit village de Flaujacques, que se situe l'irréductible cave coopérative des Guinots. Elle réunit 68 adhérents sur 400 hectares de superficie en appellation Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Nos atouts : une cave dynamique qui va à la rencontre des amoureux du vin, des produits fruités, modernes et chics, et surtout un excellent rapport qualité-prix. Vous avez envie de nous rencontrer, de faire connaissance avec nos produits, nos offres « Découverte » sont faites pour vous ! Nous vous offrons la possibilité d'acheter à un tarif préférentiel deux produits représentatifs de notre gamme : les Guinots 2008, Bordeaux Supérieur rouge, un millésime aux fruits bien prononcé et aux tanins soutenus, et le Guinot élevé en fût de chêne 2007, un bordeaux rouge au boisé fondu et subtil.

Laissez-vous tenter et rejoignez les Guinots !

Cave Coopérative de Juillac et Flaujacques
33350 Flaujacques
Tél. 05.57.40.08.06 - Fax: 05.57.40.06.10
www.lesguinots.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Offres « Découverte »

Frais de port inclus

<p># 1</p>  <p>Guinot élevé en fût de chêne 2007 12 bouteilles achetées = 12 bouteilles offertes</p> <p>24 bouteilles 78 €</p>	<p># 2</p>  <p>Guinot 2008 12 bouteilles achetées = 12 bouteilles offertes</p> <p>24 bouteilles 68 €</p>	<p># 3</p>  <p>offre 1 + offre 2</p> <p>142 €</p>
--	--	--

BON DE COMMANDE

Je souhaite recevoir : l'offre 1 x l'offre 2 x l'offre 3 x

MERCI D'ÉCRIRE EN MAJUSCULE

NOM : PRÉNOM :

ADRESSE :

C.P : VILLE :

TÉLÉPHONE (POUR LA LIVRAISON) :

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre « Les Guinots ».

Centre culturel & touristique du vin

LA SCIENCE DES SENS

Toucher, sentir, voir... pour mieux goûter. Le futur Centre culturel et touristique du vin promet au visiteur de retrouver tous ses sens

Le projet, monumental, vise carrément à faire de Bordeaux le centre du monde... des vins. Sur un site de 14 000 m² en bord de Garonne, le Centre culturel et touristique du vin (CCTV) ouvrira ses portes en 2015, avec l'ambition de faire découvrir au grand public le vin (et pas celui de Bordeaux uniquement) dans sa plus grande universalité. Ni parc à thème ni musée statique,

le CCTV se veut lieu de découvertes et d'expériences ludiques, accessibles à tous. Un défi sur lequel travaille une équipe d'experts et de scientifiques de tous horizons. Dans un verre de vin, dit-on, il y a tout un monde. Laurence Chesneau-Dupin, directrice culturelle, lève le voile sur quelques-uns des projets des futures animations.



Cinq sens à table

La vue, l'odorat et le toucher, pour mieux comprendre le goût : les tables de **l'itinéraire des cinq sens** (r)éveilleront les perceptions des visiteurs, pour leur (ré)apprendre à retrouver leurs sens.

Pas de leçons techniques intimidantes. « L'idée est de redonner confiance au public : la dégustation n'est pas réservée qu'aux initiés. »



Du côté des célébrités

Au **banquet des hommes illustres**, Colette, Voltaire ou Picasso, convives à une même table, devraient montrer que les préférences sont affaire de goût personnel, soumis bien sûr à une dimension culturelle et des phénomènes de mode.

Napoléon devrait même être invité au débat.



Saveurs savantes

« Auparavant, on avait tendance à penser que si un vin avait des arômes de fruits rouges, c'était objectif et indiscutable.

Maintenant, on sait que tous les individus ne sont pas équipés de la même manière pour le ressentir. On peut sincèrement ne pas sentir ces fruits rouges. »

Tenté par le test ?

L'**atelier des saveurs** multipliera les expériences sur le goût pour adultes et enfants.

*Le belvédère, au dernier étage du centre :
une vue imprenable sur Bordeaux*

Les coachs du vin

Nul en vin ? Nul problème ! Dans **le théâtre des experts**, les hologrammes de chefs célèbres, grands restaurateurs et œnologues répondront avec beaucoup d'humour à toutes les questions qui ont un jour ou l'autre agité les gourmets.

Comment choisir un vin, le servir, le conserver...



Sens et expériences

« L'idée est de croiser l'expérience de la dégustation avec une autre expérience sensorielle, comme un concert de musique ou la lecture d'un texte. »

L'espace dédié à la polysensorialité sera donc le lieu d'expérimentations inédites.

Dégustez par exemple à l'aveugle un vin de table entouré d'images de châteaux prestigieux, et vous serez persuadé de boire un grand cru. Un piège dans lequel même les pros tombent.



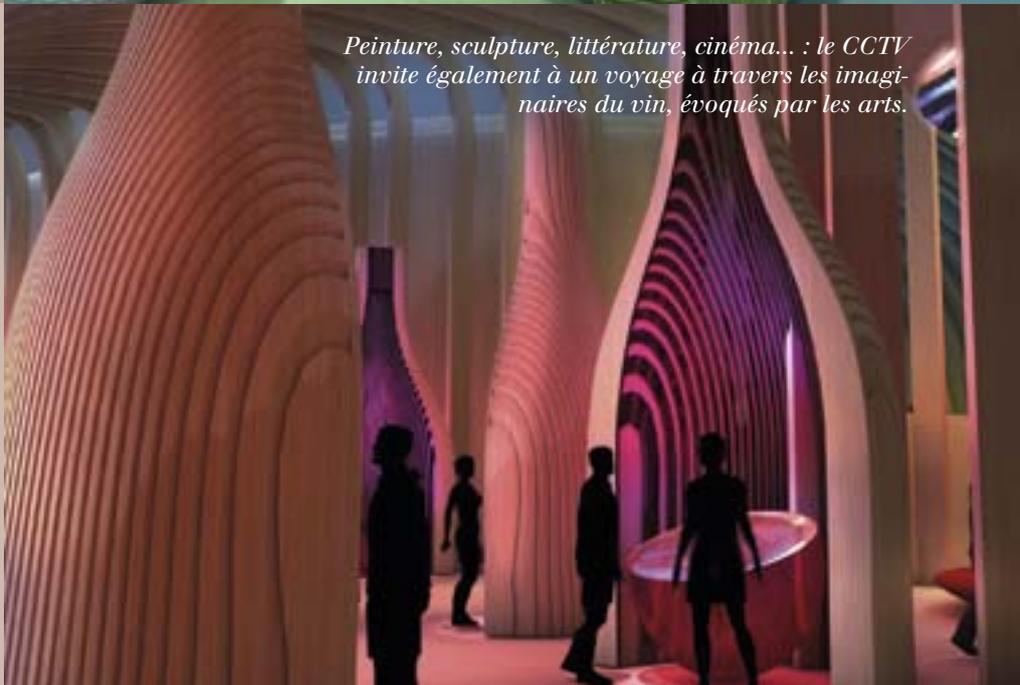
La table des terroirs, pour mieux comprendre l'interaction entre les hommes et le sol

Pour les jeunes

Le CCTV travaillera sur l'éducation au goût pour les enfants, mais pour les plus grands, il sera bien question du thème de l'alcool.

Car c'est toute une éducation à la culture du vin (et donc à la modération) que le centre visera à travers l'apprentissage de la dégustation.

Cela commence par exemple à savoir cracher après dégustation. Pas si évident que cela...



Peinture, sculpture, littérature, cinéma... : le CCTV invite également à un voyage à travers les imaginaires du vin, évoqués par les arts.

3 questions à

Sylvie Cazes est la présidente de l'association du Centre culturel et touristique du vin (CCTV), qui porte l'équipe opérationnelle du projet.



Sylvie Cazes
Présidente de l'association du CCTV

Le CCTV abordera le vin dans son universalité, sans se limiter aux vins de Bordeaux ?

Il est question de faire découvrir les civilisations du vin qui se sont créées à travers le monde et par conséquent, de parler bien sûr des pays producteurs. C'est sans doute ce qui a créé le déclin : jusqu'en 2008-2009, les différents projets qui avaient essayé de voir le jour se concentraient uniquement sur les vins de Bordeaux. La dimension multiculturelle et internationale du centre aura été le facteur déclenchant de la volonté des partenaires. Cette universalité les a emballés.

Sur quel modèle le CCTV se base-t-il ?

Difficile à dire : il n'y a aucune structure qui soit exactement similaire ! Sur l'aspect identitaire, il y a peut être le Guinness Storehouse, à Dublin. En réalité, nous nous sommes inspirés de différents éléments que nous avons trouvés à travers le monde : le musée des civilisations à Singapour, le musée d'histoire à Séoul, ou encore le musée espagnol Dinastia Vivanco, sur le vin. Concernant le positionnement sur la forme, en France, on pourrait dire que l'on se situe entre le Mémorial de Caen et Vulcania.

Le CCTV risque-t-il d'être un concurrent des autres structures existantes dans le Bordelais ?

Non, nous serons complémentaires. Le but du centre est de créer, pour les visiteurs, un portail vers le vignoble. Les offices du tourisme seront par exemple des points relais, directement en relation avec le centre : ils permettront de faire le lien entre les visiteurs et les vignobles avoisinants.

ALVAREZ CUISINES
un art, une griffe



Alvarez Cuisines vous présente la collection « Haute-Goûture » des fours V-ZUG plébiscitée par les cuisiniers et rôtisseurs professionnels. Parmi eux, le Comhair Steam S, un produit de haute technologie pour cuisiner comme un grand chef.

Rôtis, cuisson à la vapeur, sous-vide ou à basse température, décongélation, pâtisserie, confiture, pain, yaourts... il sait tout faire à la perfection. Sans oublier un de ses points forts, la régénération : une remise en température rapide de vos aliments sans aucune re-cuisson. Grâce au programme GourmetVapeur, cuisinez chez vous plus de 50 recettes gastronomiques préprogrammées. Sans la moindre difficulté réalisez des plats raffinés grâce à la production de vapeur automatique.

Retrouver la gamme des fours V-ZUG, la marque premium suisse, chez Alvarez Cuisines, votre cuisiniste fabricant de référence.



PUBLIC-GOURMETS

ALVAREZ CUISINES
3 rue Pierre Dignac
33260 La Teste de Buch
Tél: 05 56 54 34 12
contact@alvarez-cuisines.fr

www.alvarez-cuisines.fr

Profession

SOMMELIER

En ce mois de septembre, la France sélectionne le candidat qui participera au concours de meilleur sommelier du monde, en 2013 au Japon. Portrait d'une profession pleine de finesse

Forcément, c'est un métier qui exige de la bouteille. Au restaurant, on confie au sommelier son verre comme on s'en remet au chef pour l'assiette ou au capitaine pour une croisière. A lui de conseiller et de proposer vins et boissons qui accompagneront le menu sans faire de la soirée un naufrage. Etre sommelier est une lourde tâche ; le mot a d'ailleurs un temps désigné tout ceux dont le métier était de porter un fardeau. Car sous l'Ancien Régime, à la maison du roi, la fonction des sommeliers était au début de réceptionner le vin apporté par les bêtes de somme, ou « sommiers ».

• • •

• • •

De ses origines, la profession traîne une image compassée, associée à un protocole guindé. Elle est sans doute pour cela très prisée à l'étranger, qui raffole autant des vins que du service à la française. Pourtant, la relève (féminine surtout) est arrivée et du bar à vin au gastronomique étoilé en passant par le bistrot, le métier a bien évolué. Labeur, ouverture d'esprit et humilité font les piliers d'une fonction qui ne serait rien, rappellent les bons professionnels, sans un travail d'équipe en salle.

Le client est roi, mais bien conseillé

Autant que le palais, c'est la capacité d'écoute du client qui fait le bon sommelier. Serge Opillard, maître sommelier de France chez Claude Darroze, à Langon, n'a jamais aimé cette « dictature du savoir qui veut que l'on impose ses goûts » aux convives. Savoir les conseiller en fonction de leurs préférences demande patience et expérience.

Et avec ça une bonne dose de psychologie : « la première question du client, qu'il ne posera pourtant jamais, c'est le prix », explique Bertrand Bijasson, président de l'association des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine (branche locale de l'Union de la sommellerie française), et exerçant à l'hôtel Mercure de Libourne. Au sommelier, serveur discret et vendeur délicat, de deviner le budget du gourmet en scrutant et décodant le moindre signe à l'énoncé des prix de la carte des vins.

Le client est roi, certes, mais bien conseillé. « Nous avons tous été confrontés aux glaçons dans un grand cru », raconte Sophie Lafon, du restaurant l'Oiseau Bleu. Faut-il céder ou pas ? L'expérience et la finesse sont alors déterminantes pour ouvrir un dialogue avec les clients, sans les contraindre.

Le sommelier a un atout : sa mémoire, qui lui permet d'engranger anecdotes, l'histoire et la géographie du vignoble, les nouvelles technologies ou les changements dans les appellations, pour argumenter et parer à toutes les questions. En cela, les concours obligent à sortir d'une cave connue par cœur, reconnaît Bertrand Bijasson, qui s'est constitué tout un cours sur le porto pour remporter le Master of Port 2012. Le vin ne cesse d'évoluer, comme sa connaissance : « même le meilleur sommelier n'en est jamais arrivé au bout ». ♦



FRESH
NORDAQ



FRESH® est une eau de dégustation écologique produite sur place au restaurant par un principe Suédois de microfiltration. **FRESH®** est agréable et légère, elle respecte les arômes des vins et les saveurs des plats. **FRESH®** n'est pas transportée, ni stockée. **FRESH®** n'est pas salée. **FRESH®** est servie dans les meilleurs restaurants du Monde.

Si vous souhaitez être contacté par
un membre de notre équipe
contact@nordaqfresh.fr

NORDAQ Fresh / www.nordaqfresh.com / Tel : 04 42 16 10 23

PAROLES DE SOM ME LIERS



Hélène Yuan, 31 ans

Sommelière au Bonheur du Palais, à Bordeaux

Une qualité : Ne pas avoir d'idées préconçues, tester et tenter de nouvelles choses. Conserver aussi sa curiosité, sa soif de découverte.

Le pire accord : Malheureusement des compatriotes chinois qui buvaient cul sec leur bordeaux rouge sur des plats très relevés.

Un coup de cœur : Le vin rouge du domaine de la Traversée, un petit domaine sur les terrasses du Larzac, dans les coteaux du Languedoc.



Sophie Lafon, 40 ans

Sommelière à l'Oiseau Bleu, à Bordeaux

Une qualité : Savoir suggérer sans imposer. Et cerner le client assez rapidement pour comprendre ses envies tout en respectant son budget et son menu.

Le pire accord : Des glaçons dans un grand cru ou du cassis dans un champagne millésimé. Il faut alors savoir faire preuve de diplomatie...

Un coup de cœur : Un cépage de Sicile, le nero d'Avola, dont Caruso & Minini fait un vin frais et fruité.



Serge Opillard, 62 ans

Maître sommelier de France chez Claude Darroze, à Langon

Une qualité : L'écoute. Guider les clients, les renseigner, leur faire découvrir des vins peu connus tout en sentant ce qui va leur faire plaisir, là est la vraie réussite du métier.

Le pire accord : Un château d'Yquem à peine entamé sur une salade à l'ail entre une vodka et un vin rouge. Ouvrir une bouteille pour des gens qui ne veulent pas apprendre à connaître le vin, cela me rend toujours malheureux.

Un coup de cœur : Le château Gayon, une petite propriété familiale dans les côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, qui fait un excellent vin blanc.



Jean-Michel Thomas, 40 ans

Chef sommelier du Grand Hôtel de Bordeaux

Une qualité : Garder les pieds sur terre. Le monde du vin évolue sans cesse et il faut chaque année réapprendre ce qui s'y passe. Etre également un très bon communicant pour savoir mettre les mots sur les émotions du vin.

Le pire accord : Du soda dans du Petrus, vu au Moyen-Orient.

Un coup de cœur : Le château Pomeaux, élaboré par un vigneron très simple, lui aussi à Pomerol, mais vendu au dixième du prix d'un Petrus.



Mathieu Calmel, 30 ans

Sommelier à l'Esprit des vins, à Brède

Une qualité : Un grain de folie ! Toujours essayer de nouvelles choses, des accords un peu fous de mets et vins qui peuvent donner des résultats spectaculaires.

Le pire accord : Le sauternes avec le foie gras, sans doute la plus grande hérésie que je connaisse !

Le foie gras est un met très fin, qui demande du contraste et il existe mille et un autres accords pour le sauternes.

Un coup de cœur : Le château de Fosse-Sèche, de Guillaume Keller, qui élève une partie de ses vins de Saumur en amphore.



Un métier prisé à l'étranger

Deux principales formations s'offrent à l'apprenti sommelier : une mention complémentaire en sommellerie (MCS), après l'obtention d'un diplôme de l'hôtellerie ou de la restauration ; ou bien un brevet professionnel de sommelier, réservé aux diplômés d'un CAP ou d'un BEP hôtellerie-restauration.

Les formations sont assurées par les lycées techniques hôteliers et certains centres privés (comme CAFA Formations à Bordeaux).

Et face à la demande étrangère (notamment anglaise et asiatique), la CCI de Bordeaux a ouvert son école internationale de sommellerie, baptisée Worldsom. Première rentrée prévue en janvier 2013, avec des cours exclusivement en anglais.

OENOTEX

NÉGOCE EN VINS À BORDEAUX

Vins de France

Grands Crus Classés

Gamme permanente

GEORGES AZOGUI,

OENOLOGUE DIPLÔMÉ

DE L'INSTITUT D'OENOLOGIE DE BORDEAUX

NE VOUS CONTENTEZ PLUS DU GOÛT DES AUTRES !

Plus de 500 références

41 RUE EDMOND BESSE À BORDEAUX

TÉL. +33 (0)5 56 43 20 10

oenotex@oenotex.com

www.oenotex.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Autour de la vigne

*Des produits du vignoble
et douceurs du terroir à savourer
sans modération*





8



9



10



11

1/ Sucré-salé. Un confit bio réalisé avec un cru de Sauternes, parfait pour les toasts salés au foie gras. Confit de vin de Sauternes AOC, 3,90 € les 106 ml chez Oh ! Légumes Oubliés.

2/ Thé du terroir. Thé des Vignes décline les grands vignobles en mélanges bios à base de feuilles de vignes. Dernier né : le thé Saint-Estèphe aux fraises et canneberges. 9,90 € les 100 g en épicerie.

3/ Cuisine ou tartine ? Signée par le chocolatier Michel Garrigue, une crème de cacao et vin de Saint-Estèphe à tartiner ou à faire fondre dans les sauces. Confit de vin, 9,90 € les 140 g chez Darricau.

4/ Croquants. Des légumes de saison à croquer à l'apéritif, avec grains de raisins. La production, artisanale, dépend des vendanges de blancs ! 4,50 € les 250 g au domaine de Tout-l'y-faut.

5/ Chaud ! Quelques cuillères d'épices ajoutées à un bon vin et du jus d'orange, et vous voilà comme à la montagne. Mélange pour vin chaud, 5,90 € les 35 g chez Terre Exotique.

6/ Fondant. Confiez une bouteille à Jean-Louis Laroze, il en fera un chocolat avec en son cœur le vin concentré. Des créations sur-mesure réalisées à Martillac pour croquer tous les crus.

7/ Bons mariages. Pêche au pomerol, framboises au saint-émilion ou fraises et graves ? Des tentations artisanales créées par Denis Morlans, à Senclets. À la Grange aux confitures.

8/ Pétillant. Parce qu'il n'y a pas que du vin vendu à la propriété. Un jus pétillant à boire bien frais. 3,50 € chez les vignobles Massé.

9/ Fleur de sel. Ces sels aromatisés au vin ont pour joli nom fleur de cabernet, de syrah, de pinot ou de merlot. 10 € les 350 g à la Compagnie des Terroirs nobles.

10/ Forte tête. Installée en Dordogne, la vinaigrerie Tête Noire n'en fait pas moins une cuvée gastronomique avec des vins de Bordeaux. 2,40 € les 50 cl en grandes surfaces.

11/ Bien dosé. Nul en mixologie ? Trois préparations pour faire pina-colada, mojito et sangria : il suffit d'ajouter le rhum ou le vin au mélange. Coffret cocktail, 24,90 € chez Nature et Découvertes.

Champagne.

Le *miracle*

de la création

Comment élaborer un champagne constant d'année en année quand le ciel, les vendanges et le vin varient ? Même les mathématiciens sèchent...

Le génie du champagne est dans sa constance. Dans une science de l'assemblage qui tient presque du miracle. Si, dans le Bordelais, le métier du vin est d'abord un métier de viticulteur, en Champagne, c'est avant tout un métier d'assembleur. Les maisons champenoises n'élèvent pas, ou très peu, de vignes. Elles achètent au poids les récoltes et se chargent de les presser. L'histoire de la Champagne est ainsi marquée par cette séparation entre cultivateurs et élaborateurs du vin. Et tout l'art des grandes maisons, dès le XVIII^e siècle, a été de savoir se défaire des contraintes du terroir. Qu'importe si, à l'est de Paris, le ciel n'est pas souvent clément ; qu'im-

porte s'il fait forcément varier les vendanges, lancées sur les 34 000 hectares de l'appellation, autour de Reims et de la vallée de la Marne : un minutieux travail d'assemblage donne un vin effervescent quasiment identique d'une année sur l'autre.

Justement nommés « intemporels », ces champagnes vendus sans date sur leur étiquette (au contraire des vins millésimés réalisés avec les vendanges d'une seule année), signent le style d'une maison. Ils en sont la marque de fabrique. Et la preuve que les Champenois ont appris à s'affranchir du temps.



L'art sensuel de la dégustation

La dégustation d'un champagne se fait -presque- comme celle d'un vin dit « tranquille » (sans gaz), mais l'effervescence y ajoute une impression tactile pleine de sensualité. Le premier contact se fait du bout du nez et des lèvres, effleurés par les bulles une fois le champagne versé. Mieux vaut alors prendre le temps d'observer les trains de bulles et la robe du vin : une effervescence plus fine et une robe foncée donnent ainsi un bon indice de sa maturité. On peut alors tenter une seconde respiration du champagne, pour percevoir autre chose que le premier ressenti du gaz. Sur le palais, le champagne donne toute la mesure de ses bulles, pas forcément agréables si elles sont trop fortes (on parle alors du caractère « moussu » du vin). La rétro-olfaction, c'est-à-dire la perception des odeurs à l'intérieur de la bouche, par le nez, permet d'en saisir tous les arômes.

Sachez cependant que les bulles de gaz contribuent à accentuer l'acidité au palais. Le même champagne, dégusté non effervescent, sera donc ressenti beaucoup plus souple, voire plat.



Chardonnay minéral et puissant pinot

A la maison Lanson, ce patient travail de création commence dans un laboratoire aux carreaux blancs. Aucun scientifique en vue qui pourrait se prendre pour Dieu : le grand architecte est ici le chef de cave, mémoire vivante et garant du style de la maison depuis plus de 30 ans. Pourtant, Jean-Paul Gandon parle en toute humilité. Même s'il tranche les choix, le chef de cave, en toute sagesse, s'appuie sur un groupe de six ou sept dégustateurs. La dégustation des jeunes vins issus des trois cépages autorisés, pinot noir, pinot meunier et chardonnay, débute dès les vendanges faites. Les vins ne sont bien sûr pas encore effervescents : aux dégustateurs d'imaginer ce qu'il donneront une fois la mousse prise, et après trois ans de vieillissement ! Jusqu'à quatre-vingt vins peuvent être assemblés pour créer un champagne. La grande majorité (près de 70 %) proviennent des récoltes de l'année ; les crus de réserve, gardés des années précédentes, ajouteront de la régularité au résultat final. Chaque vin est donc évalué, discuté, testé.

Petit à petit émerge le profil de la nouvelle cuvée, identique en goût mais unique dans sa composition. Les premiers essais sont affinés : on y ajoute des vins plus matures, ou plus tendres, ou plus vifs, du chardonnay pour les notes minérales, et toujours 50 % de pinot dans les assemblages de Lanson, pour la puissance.

Dans ce long exercice de création, rien ne remplace le palais. Jean-Paul Gandon se souvient bien d'un mathématicien de l'université de Marseille, venu un jour tester une formule pour reproduire des assemblages. Sans suite. Et comment la science pourrait être efficace quand chaque paramètre de base varie ? Si le champagne comprend une part de magie, elle est certainement dans sa création, issue d'une infinité de possibilités. « Vous parlez parfois avec une idée en tête, mais qui ne marche pas. Vous faites une association plus simple, et cela fonctionne... » Est-ce à dire que tous les champagnes intemporels sont strictement identiques d'année en année ? Un bon chef de cave saura retranscrire l'image et le style de la maison. Un très bon chef de cave y ajoutera un supplément d'âme qui fait toute la différence. ♦



La Société

Bordeaux

DEVELOPPONS ENSEMBLE
L'ESPRIT D'EQUIPE  SOCIÉTÉ GÉNÉRALE



Bordeaux Vignobles est une structure dédiée à la filière viticole et à toutes les entreprises dépendantes du secteur d'activité (propriétaires viticoles, négociants en vin, tonneliers, chaudronniers, imprimeurs...). Créée en 2007 par M. Jean-Charles Morisseau, actuel directeur, un passionné du monde viticole, Bordeaux Vignobles c'est une équipe de sept personnes à votre service, dont trois commerciaux à l'agence de Bordeaux, deux commerciaux à l'agence de Libourne et une assistance commerciale. Une équipe spécialisée qui bénéficie des infrastructures de la Société Générale Banque Commerciale et Private Banking avec l'appui de ses juristes et fiscalistes.

Bordeaux Vignobles anticipe et répond aux besoins de sa clientèle, en proposant tous les services corporate d'une banque

commerciale. Elle vous accompagne dans la réalisation de vos projets professionnels ou patrimoniaux.

Un exemple de gestion de propriété : Le Clos de la Madeleine, Saint-Émilion Grand Cru

Acquis via la Société Générale il y a plus de 20 ans par un groupe de particuliers, clients de la banque, passionnés par le vin et amoureux du terroir et du site exceptionnel de Saint-Émilion. La Société Générale est gestionnaire du Clos de la Madeleine, dont M. Morisseau est le PDG, avec le soutien de M. Hubert de Bouard, œnologue conseil.

Générale

Vignobles



Une réponse globale et personnalisée
à l'ensemble des besoins de la filière viticole

SG 29 Real Estate : une expertise pour vos investissements immobiliers

Conjointement à Bordeaux Vignobles, une seconde structure est à votre disposition pour répondre à vos besoins et questions en cession, acquisition et fusion d'entreprises et développement foncier : SG 29 Real Estate. Filiale du groupe Société Générale, SG 29 Real Estate est une entité autonome spécialisée dans l'investissement immobilier physique résidentiel et commercial. Elle travaille en collaboration avec les équipes d'ingénierie patrimoniale et les banquiers privés de SG Private Banking. SG 29 Real Estate propose un service haut de gamme et personnalisé à tous les acteurs de la filière viti-vinicole, qu'ils souhaitent acquérir, vendre une propriété viticole ou investir dans une maison de négoce. Parce qu'organiser, structurer, valoriser ou

transmettre un patrimoine nécessite un suivi régulier, en fonction des souhaits de chacun et de l'évolution du droit et de la fiscalité, l'ensemble des conseillers, commerciaux et ingénieurs patrimoniaux de la Société Générale sont à votre écoute, pour réaliser vos projets dans les meilleures conditions. Bordeaux Vignobles et SG 29 Real Estate, une équipe d'experts à dimension humaine à votre disposition dans les **agences Société Générale de Bordeaux et de Libourne.**



Société Générale Bordeaux Vignobles

28 cours de l'intendance - 33000 BORDEAUX
Tél. 05 56 56 44 47

Société Générale Agence de Libourne

93 avenue Verdun - 33500 LIBOURNE
Tél. 05 57 55 38 71

Mon *cru* maison

*De la vigne jusqu'à l'étiquette,
le vin se la joue perso !*

Faire sa micro-cuvée

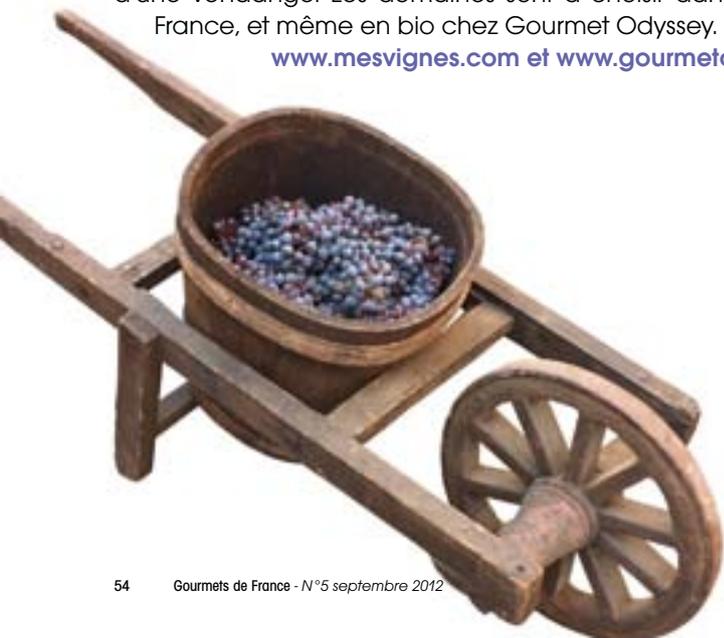
Vigneron dans l'âme ? Optez pour un cru 100 % maison. Depuis 2005, Bérénice Chang Ricard, élabore son propre vin en plein centre ville. Du choix des cépages jusqu'aux différentes étapes de fermentation et à la mise en bouteille, la biologiste, directrice de recherche à l'INRA de Bordeaux, détaille techniques et matériel pour réaliser une micro-cuvée (moins de 20 litres) chez soi. Et avoir le plaisir de lui donner son nom !

« **Microvino** », 14 €, éd. **Confluences**.

Adopter une vigne

Vous n'avez pas assez de terrain pour y caser un vignoble ? Qu'à cela ne tienne, Gourmet Odyssey et Mes Vignes proposent d'adopter des pieds de vigne au domaine, et de mettre la main à la pâte pour en tirer des bouteilles d'un vin personnalisé, élaboré en compagnie d'un vigneron le temps d'une vendange. Les domaines sont à choisir dans toute la France, et même en bio chez Gourmet Odyssey.

www.mesvignes.com et www.gourmetodyssey.fr





Vinifier son grand cru

Assembler, d'accord, mais seulement le meilleur. Les passionnés qui ne jurent que par les grands rouges peuvent maintenant vinifier leur propre vin à partir de cépages ramassés dans les appellations bordelaises les plus cotées : Saint-Emilion, Pauillac, Margaux... Avec un programme à la carte (si jamais les vendanges ne vous tentent pas), la possibilité de gérer entièrement l'assemblage et même une équipe de graphistes dédiée à la création de votre propre marque, il vous en coûtera tout de même 6750 € la barrique, pour 25 caisses de votre grand cru.

www.crushpadwine.fr

Créer son étiquette

A défaut d'avoir fait le vin, vous pouvez quand même apposer votre touche sur la bouteille en lui collant une étiquette personnalisée. En quelques clics, un propriétaire et négociant du Libournais propose la création en ligne de votre propre étiquette, envoyée sur les bouteilles de vin commandé en ligne. Pour un message à faire passer, quel meilleur envoyé qu'une bouteille du Bordelais ?

www.mabouteille.fr



IN V A C

AU COEUR DE ...

COGNAC

Opulents, sensuels, épicés ou riches en arômes fruités ou floraux...
 Chaque cognac offre un voyage dans l'univers des émotions.
 Les chais des grandes maisons vous ouvrent leurs portes :
 laissez-vous transporter en ces lieux, entre lumière et mystère,
 où vieillissent en secret les plus grandes eaux-de-vie.



MEUKOW

DE L'AMBRE À LA LUMIÈRE



VISITES GUIDÉES À COGNAC

Dégustations - Déjeuner sur réservation

7 rue François Porché - 05 45 82 32 10

www.meukowcognac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Recettes

du chef Sabine Lambert

du Chai Meukow



Carpaccio de saumon mariné au Cognac Meukow

Ingrédients :

pour 4 personnes

500 g de saumon frais en escalope (ou fines tranches de saumon cru)

Pour la marinade : 1 échalote coupée en petits dés, 6 brins de ciboulette finement ciselés, 1 jus de pamplemousse, 1 jus de citron, 1 jus d'orange, 1 filet d'huile d'olive, 3 cl de Teryaki, sel/poivre, 4 cl de Cognac Meukow VS

Préparation :

Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients. Disposez les fines tranches de saumon cru dans un plat puis versez la marinade. Mettez au réfrigérateur au moins une heure avant de servir. Décorez avec un tour de moulin à poivre, un brin de ciboulette et un quartier de pamplemousse.



Filet de maigre mariné au Cognac Meukow

Ingrédients :

pour 4 personnes

4 filets de maigre avec peau d'environ 170 g chacun

Pour la marinade : 1 échalote de taille moyenne, 8 brins de ciboulette finement ciselés, 1 jus de citron, 1 pincée ½ de piment d'Espelette, 4 cl de Teryaki, 4 cl de Cognac Meukow VS, sel, poivre

Préparation :

Pour la marinade : faites mariner les filets de maigre pendant 3 à 4 heures. Faites-les cuire à la plancha côté peau pendant environ 6 minutes. Servez avec des petits légumes de saison grillés.



Crème caramel au Cognac Vanilla

Ingrédients :

Pour 10 à 12 petits pots de crème d'environ 8 cm de diamètre

6 œufs, 200 g de sucre en poudre, 1 L de lait bouillant, 1 gousse de vanille, 8 cl de Cognac Meukow Vanilla, caramel liquide

Préparation :

Faites chauffer le lait dans une casserole avec les graines de la gousse de vanille. A côté, battez les œufs, le sucre et le Cognac Meukow Vanilla. Tapissez le fond des petits ramequins avec du caramel liquide (environ 1 cm). Lorsque le lait est bouillant, rajoutez le mélange œufs/sucre/Cognac Vanilla. Remplissez les ramequins aux trois quart avec cette préparation. Placez les ramequins dans un bain-marie et laissez cuire à 170°C pendant 30 minutes. Après cuisson, laissez refroidir puis mettez au frais avant de servir.

COGNAC HINE

« Produire peu et ne conserver que l'exceptionnel »



François Le Grelle (Directeur Général de la Maison HINE), pouvez-vous résumer l'ADN de HINE ?

FLG: Depuis 1763, la Maison HINE est intimement liée au marché britannique. Depuis toujours nous expédions, au

Royaume-Uni et dans le monde, des cognacs exceptionnels. La qualité de nos cognacs et l'exigence qui est la nôtre, sont internationalement reconnues. C'est la raison pour laquelle la maison HINE est, depuis cinquante ans, honorée du célèbre Royal Warrant, faisant de HINE le seul fournisseur officiel de cognac de la Reine Elizabeth II.

Qu'est-ce qui différencie HINE des autres maisons ?

FLG: Notre mot d'ordre, produire peu mais le meilleur ! Autant dire qu'en matière de qualité nous ne nous autorisons aucun compromis. D'autre part, HINE est particulièrement reconnu pour son savoir-faire en matière de millésimes. Il s'agit des plus belles eaux-de-vie de Grande Champagne sélectionnées pour leur exemplarité dans une année particulièrement qualitative. Nos millésimes sont ensuite élevés soit en Charente, soit au Royaume-Uni. Ces derniers sont appelés "Early Landed", (c'est-à-dire « arrivés tôt » en Angleterre). Aujourd'hui, HINE reste l'une des rares maisons au monde à perpétuer cette tradition.

Per Even Allaire (Brand Ambassador HINE), comment définiriez-vous les cognacs HINE ?

PEA: Les cognacs HINE sont avant tout caractérisés par une grande finesse qui nous provient des terroirs des Charentes. L'élégance aussi, liée à une utilisation discrète du bois au travers d'un élevage en fûts de chêne français

aux tannins délicats. Ainsi, les arômes fruités, les parfums subtils et originels du raisin sont précieusement conservés. Je pourrais aller plus loin encore et dire que chaque cognac HINE est comme un parfum. Déguster nos cognacs, c'est partir pour un voyage dans l'univers des émotions, riche de souvenirs et de découvertes : suivant leur âge, nos cognacs développent des arômes floraux (sensations riches et gourmandes du parfum des fleurs), fruités (notes caractéristiques de pêches, de prunes et de fruits exotiques), épicés (chaudeurs, rehaussés de notes d'épices et de poivre), ou encore « orientaux » (opulents, sensuels, riches de sensations puissantes).

Parlez-nous des associations mets/cognacs ?

PEA: La perception du goût étant à la fois complexe et très subjective, l'accord mets et cognacs n'a rien d'une science exacte. Il faut rechercher l'équilibre plutôt que le conflit lorsque l'on souhaite associer les arômes du cognac que l'on déguste aux arômes d'un plat. Les notes fruitées et épicées par exemple seront d'autant plus appréciables si l'on peut les retrouver dans le verre comme dans l'assiette. Aucun des deux éléments ne doit prédominer. Tout est question de complémentarité et d'équilibre. Des deux ingrédients, l'intensité aromatique se doit d'être au même niveau. Les cognacs HINE, au profil aromatique élégant et délicat, semblent pré-disposés à être servis au cours d'un repas. Leur grande complexité permettra une combinaison optimale avec les mets les plus raffinés.





Eric Forget, Maître de Chai de la Maison HINE a réalisé en partenariat avec le Chef étoilé Christophe Moisan des accords mets/cognacs dont voici un exemple à reproduire chez vous.

Recette

de Christophe Moisan

Chef étoilé
du restaurant Le Céladon
(Hôtel Westminster)
à Paris

A déguster avec ce dessert :
Cognac HINE Antique XO 1er Cru

ANTIQUE XO est une étonnante invitation à un voyage sensoriel : les parfums provocants d'épices élégantes, de vanille, de fruits exotiques, se mêlent aux notes irrésistibles de chocolat et de pommes rôties.

Ananas confit et fruits de la passion rôtis

20 mn de préparation
et 25 mn de cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes

1,2 kg d'ananas, 6 fruits de la passion, ¼ litre de jus de fruits de la passion, 100 g de sucre, 200 g de sorbet d'ananas, 2 gousses de vanille, cognac HINE Antique XO et 60 g de beurre + 60 g de sucre pour cuire les fruits de la passion.

1- Tailler les ananas en 6 beaux morceaux. **2-** Les pocher dans un sirop additionné de gousses de vanille grattées et du jus de fruits de la passion. **3-** Les cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants en ajoutant en fin de cuisson un peu de cognac HINE Antique XO afin de parfumer les ananas. **4-** Couper les fruits de la passion en 4 avec la coque. **5-** Dans une poêle, verser le sucre et le beurre. **6-** Quand il commence à devenir blond, y mettre les fruits de la passion, les cuire ainsi tout en déglaçant avec un peu de sirop de cuisson des ananas (cuire environ 5mn).

Le dressage

Dresser 1 morceau d'ananas imbibé de sirop au cognac HINE Antique XO. A côté, déposer 3 quartiers de fruits de la passion rôtis et une quenelle de sorbet ananas et saucer avec le jus de la cuisson des fruits de la passion.

COGNAC

Arôme

de GRANDS week-ends

Une terre qui conjugue **passion** et **talent**, **audace** et **expérience(s)** !



Cognac est une AOC d'exception :

79.600 hectares de vignoble répartis en 6 crus, situé à 1 heure de Bordeaux, en bordure de l'océan Atlantique. Son "micro-climat" contribue à la production d'un spiritueux de grande qualité.

La douceur et le charme de cette région en font l'une des premières destinations de l'Art de Vivre à la Française et de la qualité de vie au Pays du Cognac.

Expérience n°1 :

S'initier à la liqueur des Dieux

Œil, nez, bouche... chaque Cognac, est un produit unique. Le terroir unique, les stades de son élaboration, la qualité des chênes qui constituent les fûts pour le vieillissement, l'expérience et le talent du maître de chais sont autant de facteurs qui influent sur les arômes et leur équilibre. Apprenez les notions essentielles pour apprécier le Cognac, à l'occasion de visites d'exploitation ou de maisons de négoce prestigieuses.

Expérience n°2 :

Explorer un monde de saveurs

Produits savoureux d'un terroir généreux, rendez-vous gourmands, le vignoble a le goût du bien vivre et du bien manger, et aime le faire partager ! Invitez-vous à la table des grands chefs qui vous feront partager leurs secrets de fabrication le temps d'une leçon, rencontrez les producteurs locaux, poussez la porte des bouilleurs de cru et viticulteurs pour déguster les Cognac, flânez sur les marchés de pays... et si c'était ça, la recette du bonheur ?

Expérience n°3 :

Cultiver l'art et la beauté

Les vignes se font écrin d'un patrimoine sublime. Cognac, cité des grandes maisons de négoce et Saintes, ville romaine et romane, s'affichent comme les deux « belles » du Pays du Vignoble du Cognac. Tout autour, elles sont des centaines, ces églises romanes à vous éblouir par la blancheur de leur pierre et la beauté de leurs façades sculptées. Abbayes, châteaux et grandes fermes viticoles confèrent également à ce paysage douceur et harmonie.



Par la route

- A10 / N10 / A20
- Depuis Bordeaux et Paris : A10 et N10
- Cognac / Paris : 465 kms
- Cognac / Bordeaux : 120 kms
- Cognac / La Rochelle : 95 kms
- Côte Atlantique (Royan) : 60 kms

Par train

- TGV Atlantique Paris/Angoulême (2h10)
- et Paris/La Rochelle (3h00)

Par avion

- Aéroport d'Angoulême : 05 45 69 88 09
- Aéroport de La Rochelle : 05 46 42 86 70
- Aéroport de Bordeaux : 05 56 34 50 50
- Aéroport de Poitiers : 05 49 30 04 40

Quelques idées de séjours
sur www.experience-cognac.fr

Retrouvez Les "Bonnes adresses
du Cognac" : www.cognacetapes.com



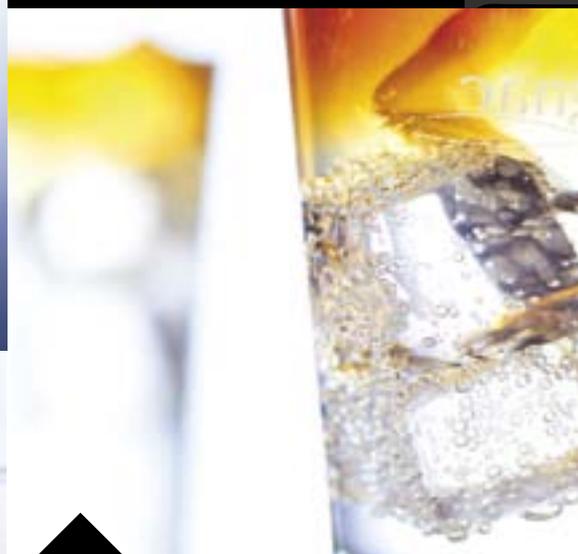
Recettes Cocktails



Horse's neck

4 cl de cognac VSOP
1 zeste de citron taillé en spirale
3 ou 4 gouttes d'Angostura bitters
14 cl de ginger ale
4 ou 5 glaçons

Disposez le zeste du citron en spirale dans le verre. Ajoutez les glaçons puis les autres ingrédients. Remuez doucement à l'aide d'une cuillère à mélange pendant quelques secondes.



Cognac float

2 cl de cognac VS ou VSOP
10 cl de boisson gazeuse
(eau gazeuse, ginger ale, tonic, limonade...)
5 ou 6 glaçons

Placez quelques glaçons dans le verre, puis versez la boisson gazeuse. Superposez le cognac en trempant le dos de la cuillère dans la boisson gazeuse, puis en versant lentement le cognac dans le creux de la cuillère.



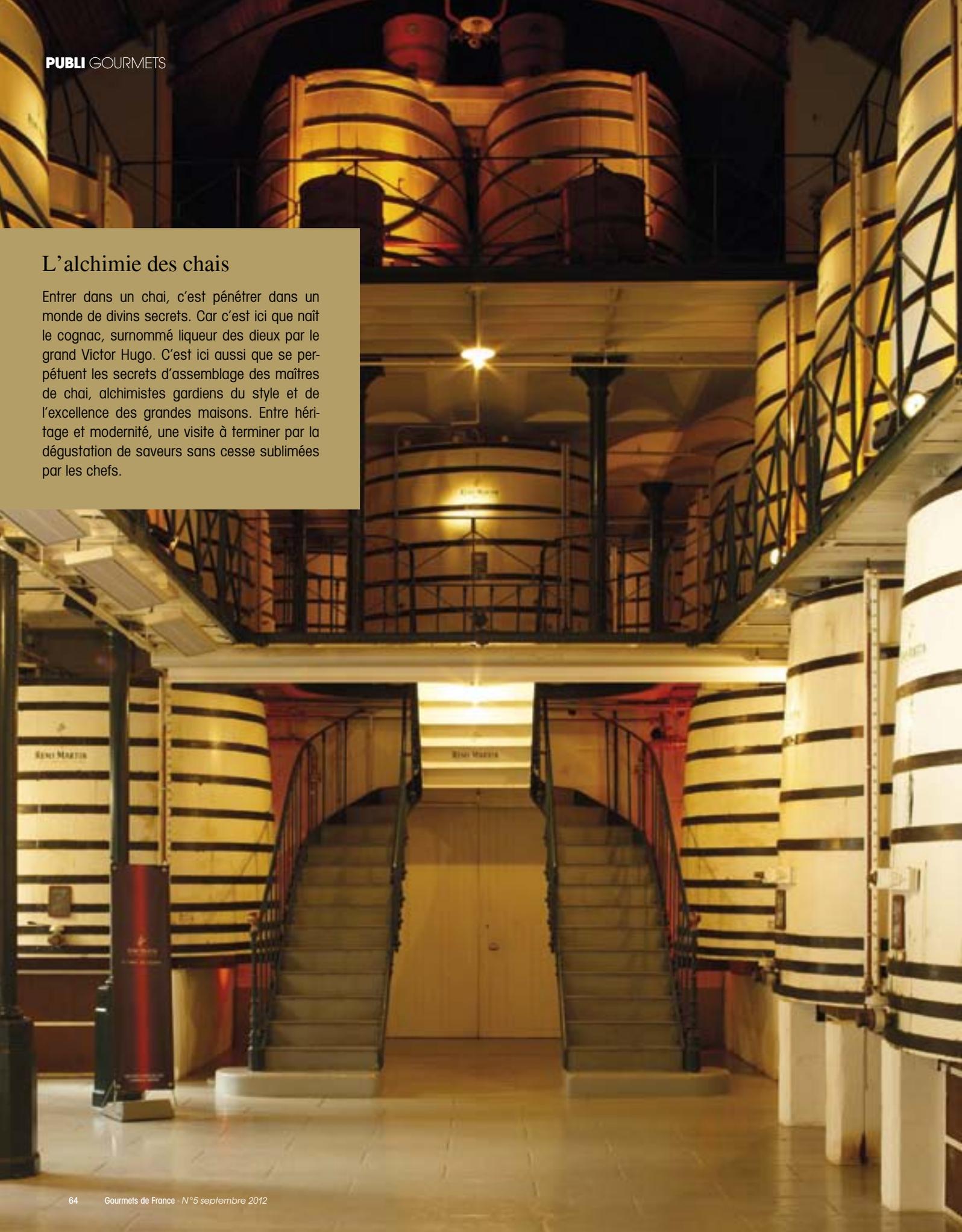
Lancer franc

2 cl de cognac
1 cl de liqueur de fraise
9 cl de jus d'orange
5 ou 6 glaçons
1 fraise

Placez quelques glaçons dans le shaker, puis versez le cognac et les ingrédients. Fermez le shaker et agitez jusqu'à ce que les parois soient glacées. Versez le contenu du shaker (en retenant la glace) dans le verre. Garnissez avec une fraise.

L'alchimie des chais

Entrer dans un chai, c'est pénétrer dans un monde de divins secrets. Car c'est ici que naît le cognac, surnommé liqueur des dieux par le grand Victor Hugo. C'est ici aussi que se perpétuent les secrets d'assemblage des maîtres de chai, alchimistes gardiens du style et de l'excellence des grandes maisons. Entre héritage et modernité, une visite à terminer par la dégustation de saveurs sans cesse sublimes par les chefs.



LA MAISON REMY MARTIN

« vous donne rendez-vous »



La Maison Rémy Martin vous propose un voyage unique au cœur du Cognac, entre terroir, savoir-faire et gastronomie.

L'Esprit Maison

De la vigne aux chais de vieillissement, en passant par son patrimoine historique, venez apprécier la dégustation des cognacs de la Maison Rémy Martin qui vous sera proposée, accompagnées de bouchées gourmandes. De 2 à 15 personnes, vivez votre voyage accompagné de nos ambassadeurs et experts. Suivez la sélection des eaux-de-vie, leur vieillissement en fûts de chêne et leurs assemblages, pour atteindre la perfection. Amateurs d'arômes intenses, expérimentez l'alliance inédite de textures et de saveurs ou laissez-vous tenter par l'expérience polysensorielle : l'odorat, le goût, le toucher, l'expression picturale et la perception du son, tous vos sens seront en émoi.

Les Saveurs Maison

A l'heure du déjeuner ou après votre visite et une initiation à la dégustation, invitez-vous à la table gastronomique du chef de cuisine et appréciez les cognacs servis dans un des salons privés du Club de la Maison Rémy Martin. Une immersion totale au cœur du terroir saura satisfaire celles et ceux qui aiment l'authenticité et la tradition : au Domaine de Merpins, ou encore à la distillerie, la dégustation olfactive des jeunes eaux-de-vies vous attend, consacrée par un déjeuner terroir raffiné. Autour d'un moment de dégustation ou lors de la visite des domaines, la Maison Rémy Martin répond aussi aux attentes des professionnels, en proposant la privatisation des espaces d'accueil du Club de la Maison Rémy Martin.

Louis XIII, Le Roi des cognacs

La Connaissance de Louis XIII, et l'Expérience de Louis XIII, sont deux rendez-vous privilégiés très recommandés pour découvrir l'exception des domaines Rémy Martin. Une journée inoubliable sous le signe de l'exclusivité, du raffinement et de la gastronomie. Les Rendez-vous de la Maison Rémy Martin, c'est vivre des moments uniques, découvrir la richesse d'un savoir-faire séculaire, expérimenter la beauté de lieux authentiques et partager une légende pour toujours.

Informations et réservations :

visites.remymartin@remy-cointreau.com

Tel. : +33 (0)5 45 35 76 66

www.visitesremymartin.com



Tout

ce que vous avez toujours
voulu savoir...

...Sans jamais oser demander !

*A Gourmets de France, il n'y
a pas de questions idiotes,
mais que des réponses
intelligentes*



*Tous les raisins font-ils du vin ?
(Même celui de mon primeur ?)*

Du vin, certainement. Du bon vin, c'est moins sûr. Tout dépend de la variété du plant de vigne : c'est ce que les vignerons appellent le cépage. Un cépage (une variété ou un cultivar de vigne, donc) peut ainsi donner du raisin de cuve (pour le vin), du raisin de table, ou les deux, comme le chasselas ou le muscat d'Alexandrie à la pulpe sucrée dont on fait les vins doux de Rivesaltes. Le vin dépend donc du cépage, et les vins d'appellation d'origine contrôlée ne peuvent être faits qu'avec les cépages autorisés sur leur terroir. Mais finalement, le cépage dépend aussi du vin.

Depuis que les premiers vignerons ont commencé à presser du raisin (sans doute vers -6000 ans av. JC), ils ont sans cesse sélectionné les variétés de plants aux meilleures caractéristiques, pour aboutir à nos cabernet, merlot ou sauvignon actuels. Et scientifiques et grands châteaux poursuivent encore cette sélection pour obtenir des plants plus résistants aux maladies, à la sécheresse ou adaptés au réchauffement climatique.

On vous pose une colle sur les cépages ? Répondez que l'ampélographie n'est pas votre fort. C'est la science qui étudie les cépages. Pas mal pour épater vos amis lors d'un dîner.

• • •



CHATEAU
LAJARRE

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Le Château Lajarre

Par amour
de la tradition
familiale

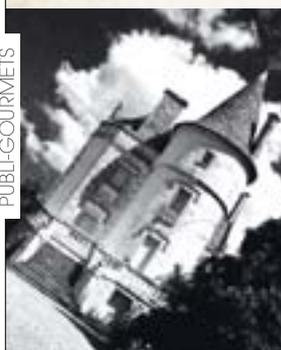
Désireux de poursuivre la tradition viticole de sa famille, qui remonte au XVIII^{ème} siècle, Grégory Lovato, jeune médecin, prend en 2005 la direction du château Lajarre, propriété de ses grands-parents.

D'appellation Bordeaux Supérieur, le château Lajarre est situé non loin de Saint-Émilion, et bénéficie d'un encépagement représentatif de la rive droite, avec 70 % de merlot noir, 20 % de cabernet franc et 10 % de cabernet sauvignon. Le domaine s'étend sur 32 ha de vignes, avec des

sols argilo-calcaires en coteaux et graveleux en plaine. Sur les conseils de l'œnologue Stéphane Toutoundji, la viticulture s'appuie sur des concepts d'agriculture raisonnée.

Trois cuvées sont ainsi élaborées au domaine du château Lajarre : la cuvée tradition, élevée en cuve donne 50 000 bouteilles ; la cuvée Éléonore élevée à la fois en cuve et en barriques de chêne français, permet une production de 80 000 bouteilles ; et la cuvée Révélation, une cuvée d'exception de 6 000 bouteilles, élevée uniquement en barriques.

PUBLI-GOURMETS



CHATEAU
LAJARRE

24, avenue des Châteaux
33350 Mouliets et Villemartin
Tél. 05 57 40 50 59

www.chateau-lajarre.com



• • •
*Comment fait-on le rosé ?
(Ah bon, ce n'est pas un mélange de rouge et de blanc ?)*

Eh bien si ! Enfin, pas tout-à-fait. Noir ou blanc, le raisin donne toujours un jus clair. La couleur des vins vient d'éléments contenus dans la peau des grains, et non dans leur pulpe. C'est donc la durée du contact entre le jus et la peau qui va donner l'intensité colorante aux vins. On peut ainsi faire des vins blancs avec des raisins noirs (comme les champagnes dits blancs de noirs) en éliminant rapidement les peaux des grains.

Les vins rosés sont eux aussi généralement faits avec des raisins noirs : plusieurs techniques permettent de contrôler le temps de macération des peaux pour garder une couleur claire. Mais les rosés de Provence peuvent aussi être faits avec un mélange de raisins blancs et noirs !

Cependant il s'agit de raisins, et pas de vins : la loi française interdit de mélanger du vin rouge avec du vin blanc pour faire du vin rosé. Forcément, il y a une exception : le champagne rosé, qui est le seul à pouvoir être fait avec un assemblage de vins blancs et rouges.

Mais qui a classé les crus ?

Attention : sujet sensible. Le silence -toujours poli- des organismes chargés des classements en dit long sur la question et les enjeux commerciaux et fonciers qu'elle cristallise. Chaque révision se change en bataille rangée.

On compte cinq classements « historiques » dans le Bordelais : les grands crus classés en 1855, les grands crus classés de Saint-Emilion, les crus classés des Graves, les crus bourgeois et les crus artisans du Médoc. Actualisé en 2003, le classement des crus bourgeois du Médoc a aussitôt été dénoncé par les châteaux non retenus. Motif : la partialité du jury (où siégeait des propriétaires...). Le classement a donc évolué vers une sélection qualitative (une sorte de label), avec un cahier des charges à respecter sous la vérification annuelle d'un organisme certificateur indépendant.

A la suite d'un feuilleton judiciaire, les grands crus classés de Saint-Emilion ont eux placé leur classement sous l'égide de l'INAO (l'Institut national de l'origine et de la qualité), qui doit rendre sa copie lors de cette rentrée 2012. Prudemment, le classement des Graves n'a pas été revu depuis 1959, et le plus célèbre, celui des grands crus classés en 1855, n'a changé que deux fois depuis qu'il a été établi par les courtiers bordelais à l'occasion de l'exposition universelle de Paris... il y a plus de 150 ans !



Pourquoi ma bouteille de bordeaux a-t-elle cette forme ?

C'est une question d'usage. Si la contenance (75 cl) des bouteilles en verre a été fixée par une norme européenne dans les années 80, il n'y a aucune obligation pour la forme et la couleur du verre, qui dépendaient avant tout des contraintes techniques des fabricants de verre de l'époque.

Du coup, d'une région à l'autre, les bouteilles varient et les producteurs ont gardé ces spécificités, qui distinguent leur vin du premier coup d'œil. Bordeaux, qui expédiait surtout ses vins en tonneaux, n'a pas de tradition verrière. Elle a même copié sa bouteille classique, dite frontignan, à Frontignan qui l'utilisait pour son muscat.





Conserve-t-on vraiment le champagne avec une petite cuillère en argent ?

L'habitude est tellement bien ancrée que le comité interprofessionnel du vin de Champagne a tranché la question, après expertises scientifiques : mettre une petite cuillère en argent dans le goulot d'une bouteille de champagne ne conserve ni ses arômes ni ses bulles, c'est une « légende sans fondement. »

Mais pourquoi donc une petite cuillère en argent ? Possible que la petite cuillère ait un temps été utilisée à l'ouverture d'une bouteille pour empêcher la mousse de déborder, selon le blogueur Rémi Loisel (www.chateauloisel.com). D'autres explications avancent les capacités conductrices de l'argent, qui aideraient l'intérieur de la bouteille à refroidir plus vite. Bref, la petite cuillère est d'une inutilité parfaite, mais pleine de mystère...

Puis-je appeler ma cuvée maison « château » ?

Pas besoin de monument historique ! Comme les noms « abbaye », « bastide », « campagne », « chapelle », « commanderie », « domaine », « mas », « manoir », « monastère », « monopole », « moulin », « prieuré » et « tour », la mention du mot « château » sur une étiquette est réglementée, et elle n'implique pas nécessairement la présence d'un beau bâtiment.

Cette mention est réservée uniquement aux vins d'appellation d'origine protégée, issus des raisins récoltés et vinifiés à l'exploitation.

En cas de fraude sur l'étiquette, qui doit jongler entre les normes européennes, la loi française et les spécificités locales, c'est la Direccte (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) qui peut verbaliser.



Blanc sur rouge ou rouge sur blanc ?

Le célèbre dicton, « blanc puis rouge, rien ne bouge, rouge puis blanc, tout fout le camp », donne la priorité aux vins blancs. Question de fraîcheur : un blanc vivifiant s'apprécie plus facilement avant un rouge tannique ; il risque de paraître d'une verdeur désagréable s'il est bu après. Voilà pour la théorie.

En pratique, on vous met au défi de suivre la maxime à la lettre avec des rouges acidulés et des blancs liquoreux. Moralité : au diable la couleur, mieux vaut tenir compte de la sucrosité et de l'intensité pour définir l'ordre des vins. Surtout que le dicton ne parle même pas des rosés ! ♦

2 clics pour des milliers d'offres promos dans les boutiques tout près de chez moi !

Retrouvez tous vos avantages malins sur BORDEAUX et son agglomération !

reducavenue.com

Sur un *pied* d'égalité

Quel est le verre juste pour une dégustation optimale ?

Le verre est un écrin révélateur : la finalité de son rôle est dans la transparence. En clair, s'il se fait remarquer, c'est pour mieux être oublié lors de la dégustation. En dehors des qualités esthétiques, les verres à dégustation se font donc des concentrés de technologie savamment calibrés, pour mettre en valeur couleur,

arômes et parfums. La célèbre marque autrichienne Riedel comprend ainsi toute une gamme de verres adaptés à différents vins ou cépages précis ! Un jeu de perception qui remet parfois en cause les traditions : le verre à vin d'Alsace, petit ballon très haut sur pied, est-il toujours le plus adéquat pour les grands crus blancs de l'Est ?

Eau-de-vie de fruit ►

Ce petit format permet de dégager les parfums des fruits au niveau de l'épaule (la partie la plus large) du verre puis de les concentrer vers le nez du buveur.



Whisky ►

Largement ouvert, ce verre à glaçon est une horreur pour le dégustateur ! Il laisse s'échapper les arômes du whisky. Mieux vaut un petit verre tulipe ou, dans l'idéal, le modèle pour cognac.



Vins rouges de Bordeaux

Le bordeaux reste droit dans son verre, dessiné pour des rouges parfois longs à se révéler.



Vins rosés de Provence ►

Les côtes de Provence, servis bien frais, expriment leurs arômes fruités dans un verre large, mais toujours transparent pour admirer la couleur du vin.



Cognac ou armagnac ►

Autrefois démesuré, le verre retrouve une cheminée resserrée : l'alcool agresse moins le nez, au profit des arômes libérés. La paraison (le fond du verre) n'a pas toujours besoin d'être chauffée.





◀ *Vins blancs d'Alsace*

Le verre traditionnel se fait large et haut sur pied. Tout en finesse, celui-ci retient les arômes fragiles des vins blancs. Tradition ou évolution ? Là est la question en matière de dégustation...

Vins rouges de Bourgogne

En dirigeant le liquide vers le bout de la langue où se perçoit le sucré, le buvant (rebord du verre) évasé vers l'extérieur équilibre l'acidité des grands crus de Bourgogne.



◀ *Champagne*

Une flûte droite mais pas trop étroite permet une effervescence régulière. Même élégantes, les coupes sont à éviter : elles laissent trop vite s'échapper les bulles.



Moelleux ou liqueux

Pour les jurançons comme pour les sauternes, le buvant incliné dirige le vin vers le milieu de la langue et met en valeur l'acidité des moelleux et liqueux.



PORTES OUVERTES DANS LES GRAVES



20 & 21 OCTOBRE 2012
de 10h à 19h

Retrouvez le programme sur
www.vinsdegraves.com

05 56 27 09 25

De la cave à la *table*



1/ Artistique. Un tire-bouchon aux rondeurs de galet poli, en hommage aux sols des Graves de Bordeaux. L'Artiste, 125 € à l'Atelier du Vin.

2/ Belle bordelaise. Elle a su séduire le chef Jean-Marie Amat. Janina, la carafe du bordelais Vincent Poujardieu est désormais vendue au Centre Pompidou, à Paris. 145 € sur www.jsvpdesign.com.

3/ Fabuleux bestiaire. Après la vénéneuse Mamba, Riedel signe cette carafe à vin Twenty-Twelve, en forme de dragon. Carafe à vin Mamba, 315 €, Twenty-Twelve 365 € chez Bernardaud.

4/ Organisé. Quarante étiquettes à accrocher au goulot des bouteilles pour visualiser du premier coup d'œil les trésors de sa cave. 12,50 € à l'Atelier du Vin.

5/ Complètement fondu. Pas de panique, c'est bien le verre qui tangué ! Chaque pièce a une inclinaison unique. 6 € à l'Atelier des Couturiers du verre.

6/ Rangé. Cavidéco s'est fait une spécialité des meubles réalisés avec les estampes de grands châteaux bordelais. Totem double 46x25x38 cm à 55 €, totem simple à partir de 90 €.



6



7



8



9

7/ Malin. Sur le goulot, il met en évidence le bouchon du vin. Décroché, il reprend sa forme et occupe les invités. Accroche-bouchon élastique PA-Design, 6 € à l'Atelier des Couturiers du verre.

8/ Message en bouteille. A table, l'eau aussi a droit à sa bouteille personnalisée, pour les occasions exceptionnelles. Carafe à eau sérigraphiée, devis sur demande chez Bouteilles d'Eauteur.

9/ Pincé. Fini les accidents de bouchons avec cette pince qui assure un débouchage facile et sans faille de toutes les bouteilles de champagne. 22,50 € à l'Atelier du Vin.

Venez
découvrir
le nouveau
restaurant
de la
Tonnellerie
Nadalié

AU MENU
DÉCOUVERTE,
PLAISIR DES PAPILLES
ET CONVIVIALITÉ !

Le
1902
RESTAURANT

Réception de groupes sur réservation
Prestation traiteur possible
N'hésitez pas à nous contacter pour les demandes spécifiques

LE 1902 RESTAURANT | 99 RUE LAFONT | 33290 LUDON-MÉDOC | TÉL : 05 56 69 80 45
Ouvert du Lundi au Vendredi, midi uniquement (de 11h30 à 14h30)

Faites de vos réceptions,
des jours d'exception !

amb&lys
LIBOURNE
SAINTES
CHAMBRAY-LES TOURS

Profitez de notre offre exceptionnelle !

10% de remise*

www.ambelys-store.com

*sur présentation de ce coupon. Offre non cumulable.

PORTRAIT DE VIGNERONS

► **ESAT Château Lescure**
Route de Semens
33490 Verdels
05 57 98 04 60
www.chateau-lescure.com

LE GOÛT DU TERROIR CRÉMANT :

► **Le Cloître des Cordeliers**
2 bis rue Porte Brunet
33330 Saint-Emilion
05 57 24 42 13
www.lescordeliers.com

► **Crémant Lateyron**
Château Tour Calon
Lieu dit la Maçonne
33570 Montagne Saint-Emilion
05 57 74 50 00

PASSAVANT :

► **Jean-Luc Magnac**
Château la Passonne
33410 Cadillac
06 60 55 33 00
www.passavantsa.com

BIÈRES :

► **Brasserie Gasconha**
Vincent Soulas
33600 Pessac
06 70 12 61 14
www.gasconha.fr

► **Brasserie de L'Entre-deux-Bières**
Karin Forrer
Les Blanchets-Nanot
33540 Mauriac
05 56 71 17 57
www.entre-deux-bieres.com

► **Pub brasserie Saint-Léon**
Nicolas Herbert
48 Boulevard de Verdun
33670 Créon
05 57 34 32 82
brasseriesaintleon.com

► **Brasserie du Mascaret**
Fabrice et Pauline Rivière
Domaine Pascaud RD10
33410 Rions
09 52 92 11 38
www.bieremascaret.com

► **Brasserie Aliénor**
Laurent Lefebvre
24 chemin du terrail
33880 Saint-Caprais de Bordeaux

06 01 73 62 49
alienor-bieres.gandi-site.net

► **La Fleur de Houblon**
5 rue Louis de Funès BP 68
33883 Villenave d'Ornon
05 57 35 98 47
www.fleur-de-houblon.com

► **The Frog & Rosbif**
23 rue Ausone
33000 Bordeaux
05 56 48 55 85
www.frogpubs.com

DOUCEURS

► **Geoffrey Ferreyra**
4 chemin des Trétins
33440 Ambarès-et-Lagrave
06 37 96 89 73
www.patisserie-ferreyra.com

BIO

► **Château Poupille**
Lieu dit Poupille
33350 Sainte-Colombe
05 57 40 33 04

DOSSIER AUTOUR DU VIN

► **Centre culturel et touristique du vin**
www.centreculturelduvin.com

► **Hôtel restaurant Claude Darroze**
95 cours du Général Leclerc
33210 Langon
05 56 63 00 48
www.darroze.com

► **Hôtel Mercure Libourne**
3 Quai Souchet
33500 Libourne
05 57 25 64 18

► **L'Oiseau Bleu**
127 avenue Thiers
33100 Bordeaux
05 56 81 09 39
www.loiseaubleu.fr

► **Au Bonheur du Palais**
74 rue Paul Louis Lande
33000 Bordeaux
05 56 94 38 63
www.aubonheurdupalais.com

► **Grand Hôtel de Bordeaux**
2-5 place de la Comédie
33000 Bordeaux
05 57 30 44 44
www.ghbordeaux.com

► **L'Esprit Des Vins**
80, avenue Charles de Gaulle
33650 La Brède
09 79 03 38 31
lespritdesvins.com

TOUT POUR

► **Thé des Vignes**
Hameau Trotte Chèvre
1 rue des Alouettes
33670 Créon
06 63 44 94 60
www.thedesvignes.fr

► **Jean Louis Laroze**
Technopole Montesquieu
11, Allée Jean Rostand
33650 Martillac
06 48 88 95 42
<http://chocolatauvin.fr>

► **Terre Exotique**
Chez Ma Part des Anges
10 rue de la Vieille Eglise
33700 Mérignac
ou www.terreexotique.fr

► **Natures & Découvertes**
Points de vente :
www.natureetdecouvertes.com

► **Darricau**
7 place Gambetta
33000 Bordeaux
05.56.44.21.49
www.darricau.com

► **La Grange aux Confitures**
Hameau de Rippes
33690 Sendets
06 61 00 78 83
lagrangeauxconfitures.fr

► **Oh ! Légumes oubliés**
Domaine Belloc 33670 Sadirac
05 56 30 61 00
www.ohlegumesoublies.com

► **Compagnie des Terroirs nobles**
8 Peyrelongue
Saint-Laurent des Combes
33330 Saint-Emilion
05 57 24 70 94
www.seldevin.com

► **Vignobles Massé**
Château Queyssard
17 avenue du Périgord
33370 Pompignac
05 57 34 11 38
www.vignobles-masse.com

► **Vinaigrierie Tête Noire**
Lieu dit Sivadall
24130 Prignonieux
05 53 73 13 08
www.vinaigre-tetenoire.com

► **Domaine de Tout-l'y-Faut**
Lardiere33 820 Marçillac
05 57 32 48 30
www.blaye-asperges-vins.com

GRAND ANGLE CHAMPAGNE

► **Lanson**
66 rue de Courlancy
51100 Reims
03 26 78 50 50
www.lanson.com

ARTS DE LA TABLE

► **Riedel**
www.riedel.com
Chez Bernardaud
5 Cours Intendance
33000 Bordeaux
05 56 52 02 80

► **L'Atelier du Vin**
Points de vente sur : www.atelierduvin.com

► **Cavidéco**
3 route de Tretin
33650 Cabanac-et-Villagrains
05 56 68 72 05
www.cavideco.com

► **L'Atelier des Couturiers du verre**
88 rue Notre Dame
33000 Bordeaux
09 51 47 26 19
www.couturiers-du-verre.com

► **Bouteilles d'Euteur**
176 rue Achard
ZA Achard Bât L
33300 Bordeaux
05 56 29 58 34
www.bouteillesdeauteur.com

► **Vincent Pujardieu**
www.jsvpdesign.com

REMERCIEMENTS :

AAPra
Cité Mondiale - 6, parvis des Chartrons, 33075 Bordeaux Cedex
05 56 01 33 56
gastronomie.aquitaine.fr

AGENDA

> SEPTEMBRE

16 septembre

Ban des vendanges, Saint-Emilion (33)
Ouverture officielle de la récolte, proclamée par la Commanderie du Bon-temps. Marchés festifs et animés, avec producteurs fermiers et artisans. De 19 h à minuit.
Rens. : www.saint-emilion-tourisme.com

21 septembre

Route de la transhumance, Lartigue et Aillas (33)
Depuis le lac d'Estaing dans les Pyrénées, jusqu'à Aillas, le troupeau de brebis de Stéphane Iriberré parcourt plus de 300 km pour rentrer chez lui sur cette route de la transhumance. Passage à Lartigue le 21, Lerm et Musset le 22 et arrivée à Aillas le 23 septembre.
Rens. : www.laroutedelatranshumance.com

22 septembre

Marché de producteurs de pays, Bordeaux (33)
Un des derniers marchés des Producteurs de Pays de la saison. Pour rencontrer en direct producteurs fermiers et artisans, dans une ambiance musicale et festive. Place du Cardinal Donnet
Rens. : www.marches-producteurs.com

29 septembre

Fête de la palombe, Bazas (33)
Une journée en l'honneur des belles bleues avec expositions et démonstrations dans une palombière, défilé des confréries, lâcher de palombes et un grand repas dansant.
Rens. : 05 56 25 25 84
www.ville-bazas.fr

29 septembre

Visite de la miellerie du Vigneau, Biganos (33)
Tout sur la vie des abeilles et le miel avec visite de ruches, démonstration d'extraction du miel. Et dégustation pour tout le monde !
Tarif de base : 5 €
Rens. : 05 57 70 67 56

> OCTOBRE

Du 6 > 10 octobre

Portes ouvertes au château Les Maubats, Entre-deux-Mers (33)
Partez à la découverte de la vigne et du vin en période de vendanges : visite des chais, dégustations, expositions artisanales et restauration sur place. Les Joussaumes, à Roquebrune
Rens. : 05 56 61 68 36
www.chateau-les-maubats.com

7 octobre

Fête des vendanges à l'ancienne, Marcillac (33)
Vendange à la main, en charrettes et costumes d'autrefois. Brocante, concours de costumes anciens, repas traditionnel...
Rens. : 05 57 32 41 03

13 octobre

Fête des vendanges à l'ancienne, Lansac (33)
Une remontée dans le temps jusqu'au début du siècle dernier : sortez vos chapeaux et vos sabots pour découvrir la récolte et le broyage du raisin à l'ancienne. Le soir, repas dansant.
Rens. : 05 57 68 40 33

Du 12 > 14 octobre

Festival le Pressoir, Targon (33)
Le festival qui fête les vendanges avec un savant mélange entre fanfare, cirque, théâtre et spectacles tout terrain. Espace René Lazare, à Targon
Rens. : 05 56 30 93 13
www.entredeuxmers.com

Du 12 > 14 octobre

Au bon goût d'Aquitaine, Bordeaux (33)
Près de 300 exposants sur les trottoirs de l'avenue Thiers, pour un grand marché gourmand avec producteurs et artisans.
Avenue Thiers, à Bordeaux.
Rens. : 05 56 32 94 00

Du 20 > 21 octobre

Portes ouvertes dans les Graves, à Podensac (33)
Les châteaux des Graves s'ouvrent au grand public. Visites et dégustations.
Rens. : 05 56 27 09 25
www.vins-graves.com

> ET AILLEURS

Du 22 > 23 septembre

La cuisine d'automne, Sabres (40)
Comment fait-on millas, tourins ou saupiquet ? Réalisation et dégustation de recettes traditionnelles à l'écomusée de Marquèze.
Tarif de base : 13 €.
Rens. : 05 58 08 31 31
www.parc-landes-de-gascogne.fr

Du 29 septembre

Fête des saveurs automnales, Bugeat (19)
Marché de pays et artisanal. Place du champ de foire, à Bugeat
Rens. : 05 55 95 18 68

Du 6 > 7 octobre

Fête du gâteau basque, Cambo-les-Bains (64)
Concours amateur du meilleur gâteau basque ! Chants, danses et bandas, restauration et buvette, marché aux produits fermiers, brocanteurs et métiers d'art.
Rens. : 05 59 29 70 25
www.cambolesbains.com

Du 20 > 21 octobre

Fête de la châtaigne et du cèpe, à Villefranche-du-Périgord (24)
Animations et dégustations de produits régionaux, marché fermier et concours de gâteau à la châtaigne, du plus beau cèpe, et de la plus grosse et de la plus petite châtaigne !
Rens. : 05 53 29 98 37
www.tourisme.perigord-fr.com

Salon de la Gastronomie 21.22 et 23 Septembre 2012

Parc des Expositions Bassin d'Arcachon
Parrainé par Mr Gérard BAUD
« Chroniqueur gastronome chez TF1 »
et propriétaire du restaurant « Baud & Millet » à Bordeaux
UN RENDEZ VOUS INCONTOURNABLE !

Mr Jacques LEGROS
« Journaliste chez TF1 et TMC » aura le plaisir de vous présenter le vin de sa propriété de Cahors

Du producteur au consommateur:
Les spécialités du Sud Ouest égayeront vos papilles pendant 3 jours!

Ateliers et Démonstrations animés par des chefs du Bassin d'Arcachon et de Bordeaux

- Ouverture des portes au public le vendredi 21 septembre à partir de 14h (Nocturne le samedi soir)

Entrée 5€
Gratuit -12 ans

Infos Pratiques: www.guyels-evenements.com
PARC DES EXPOSITIONS 33260 LA TESTE DE BUCH

Kit pour *cocktail*

*La mixologie c'est l'art de bien réussir ses cocktails.
Cela commence par le bon équipement*

1-La paille

A large diamètre (la paille dite « chalumeau ») pour les mélanges à étages, avec glace pilée ou morceaux de fruits.

2-Le blender

Réalise smoothies, jus et « frozen » ces cocktails mixés avec de la glace. A choisir donc puissant.

3-Le pilon

Pour broyer sucre, feuilles de menthe et quarts de citron. Les plus petits s'utilisent directement dans le verre.

4-La cuillère à mélange

Elle sert aussi à faire les cocktails à étages en faisant couler les ingrédients sur la paroi du verre.

5-Le shaker

Bien secoué (et fermé), il assure l'émulsion parfaite des ingrédients. Attention aux shaker en verre, trop fragiles.

6-Le bec verseur

Idéal pour doser les alcools mais donne immédiatement un air de bar à votre salon.

7-La passoire à cocktail

Retient glaçons, pulpe, pépins ou zestes dans le shaker.



BULLES
D'ANANAS



Facile



Cher

SMOOTHIE DE MELON
AU PINEAU



Facile



Moyen

BIÈRE KIWI
CONCOMBRE



Facile



Bon marché

BIÈRE FRAPPÉE
À LA CAROTTE



Facile



Bon marché

SMOOTHIE DE MELON

AU PINEAU

Recette : « Petits plats au vin », éd. Tana

Et pourquoi pas en entrée frappée ?

Les ingrédients :

Pour 2 personnes

- 1 melon bien mûr
- 1 verre de pineau-des-charentes
- 1 feuille de basilic
- 3 glaçons

Matériel :

un blender

- 1/ Prélevez la chair du melon et mettez-la dans la cuve du blender.
- 2/ Ajoutez le pineau et le basilic.
- 3/ Mixez bien.
- 4/ Ajoutez les glaçons et mixez à nouveau.
- 5/ Servez aussitôt.

Astuce : A servir dans des verres à whisky pour ne rien perdre de l'onctuosité du mélange.

BULLES

D'ANANAS

Recette : « Petits plats au vin », éd. Tana

Une touche exotique raffinée

Les ingrédients :

Pour 1 personne

- 1 morceaux d'ananas bien mûr taillé en cube
- 4 cl de jus d'ananas
- 2 cl de cognac
- 6 cl de champagne

- 1/ Déposez le cube d'ananas dans une flûte à champagne.
- 2/ Versez d'abord le jus d'ananas.
- 3/ Ajoutez le cognac.
- 4/ Finissez par le champagne.
- 5/ Servez aussitôt.

Astuce : Pour les cocktails avec ajout de jus de fruit, préférez un champagne brut, c'est-à-dire le moins sucré.

BIÈRE FRAPPÉE

À LA CAROTTE

Sans alcool mais plein de vitamines

Les ingrédients :

Pour 1 personne

- 1,5 cl de sirop de caramel tendre
- 2 cl de jus de poivron rouge
- 2 cl de jus de carotte
- 4 grains de poivre
- Glaçons
- Glace pilée
- Bière blonde sans alcool

Matériel :

un shaker, une passoire fine

- 1/ Pilez le poivre dans un shaker. Versez le sirop de caramel, le jus de poivron rouge et le jus de carotte.
- 2/ Remplissez de glaçons, secouez puis filtrez avec une passoire fine.
- 3/ Versez dans un grand verre à pied rempli aux deux tiers de glace pilée.
- 4/ Complétez avec de la bière sans alcool.

Astuce : Le jus de poivron est introuvable en grandes surfaces ? Faites-le à la maison en passant au blender un poivron rouge épluché et sans pépins, puis filtrez.

BIÈRE KIWI

CONCOMBRE

Quand la bière se met au vert...

Les ingrédients :

Pour 1 personne

- 1/2 kiwi frais
- 3 cl de jus de raisin blanc
- 1/2 concombre frais
- Bière de printemps

Matériel :

un blender

- 1/ Mixez au blender le demi-concombre (sans les pépins) avec 10 cl d'eau. Filtrez pour obtenir un jus.
- 2/ Dans le blender nettoyé, mixez le kiwi épluché avec le jus de raisin et 2 cl du jus de concombre.
- 2/ Versez la préparation dans un grand verre à bière.
- 3/ Complétez avec de la bière de printemps.

Astuce : Forcément, la bière de printemps ne se trouve qu'au printemps, à partir du mois de mars. En attendant, optez pour une bière blonde légère en amertume, mais très parfumée.

**GOUR
METS**
DE FRANCE

CLAIRET
AUX CANNEBERGES



Facile



Moyen

**GOUR
METS**
DE FRANCE

PASSION DE CRÉMANT
ET BLANC LIQUOREUX



Facile



Moyen

**GOUR
METS**
DE FRANCE

BLANC SEC,
GINGEMBRE ET COING



Facile



Moyen

**GOUR
METS**
DE FRANCE

RUBIS
DE FRUITS ROUGES



Facile



Moyen

PASSION DE CRÉMANT

ET BLANC LIQUOREUX

Recette : L'École du Vin de Bordeaux

Idéal pour un duo romantique

Les ingrédients :

Pour 1 personne

- 1 fruit de la passion**
- 1 cl de sirop de fruit de la passion**
- 3 cl de bordeaux liquoreux**
- 6 cl de crémant**

Matériel :

un shaker

- 1/ Dans le shaker, mélangez le fruit de la passion, le sirop de fruit de la passion et le bordeaux liquoreux.
- 2/ Secouez vigoureusement.
- 3/ Versez dans une belle flûte ou un verre à cocktail.
- 4/ Allongez de crémant et servez aussitôt.

Astuce : A servir avec une moitié de fruit de la passion, à déguster à la petite cuillère.

CLAIRET

AUX CANNEBERGES

Recette : L'École du Vin de Bordeaux

Frais et fruité

Les ingrédients :

Pour 1 personne

- 5 cl de clairet**
- 1 cl de triple sec (liqueur d'écorce d'orange)**
- 1 cl de jus de canneberge (ou cranberry)**
- 1 quartier de citron vert**

Matériel :

un shaker

- 1/ Dans un shaker, versez le clairet, le triple sec, le jus de canneberge et le quartier de citron vert.
- 2/ Secouez vivement.
- 3/ Servez sans glace dans un verre à cocktail.

Astuces : Le clairet peut être remplacé par un bordeaux rosé, aux arômes tout aussi fruités.

RUBIS

DE FRUITS ROUGES

Recette : L'École du Vin de Bordeaux

A la menthe et aux framboises

Les ingrédients :

Pour 1 personne

- 1 branche de menthe**
- 4 framboises**
- 2 cl de crème de fruits rouges**
- Vin rouge (6 à 7 cl)**
- Glace pilée**

Matériel :

un pilon

- 1/ Passez ensemble au pilon les feuilles de menthe, 4 belles framboises et 2 cl de crème de fruits rouges.
- 2/ Versez dans un grand verre à vin.
- 3/ Ajoutez de la glace pilée jusqu'en haut du verre et allongez de vin rouge (6 à 7 cl maximum).

Astuce : Utilisez des framboises congelées, déjà bien froides !

BLANC SEC,

GINGEMBRE ET COING

Recette : L'École du Vin de Bordeaux

Sucré et acidulé

Les ingrédients :

Pour 1 personne

- 1 pomme verte type granny smith**
- 1 tranche de gingembre frais**
- 1 cl de jus de citron vert**
- 2 cuillères à café de gelée de coing**
- 5 cl de vin blanc sec de Bordeaux**
- Glaçons**

Matériel :

un shaker

- 1/ Découpez la pomme verte en cubes sans l'éplucher. Ecrasez les cubes avec le gingembre et la gelée de coing.
- 2/ Versez dans le shaker.
- 3/ Ajoutez des glaçons, le jus de citron et le vin blanc.
- 4/ Secouez, filtrez et servez dans un verre à pied avec des glaçons.

Astuce : Il est possible de remplacer la gelée de coing par du sirop de pomme (2 cl environ).

**GOUR
METS** DE FRANCE **BAISER
DE FEU**



Facile



Moyen

**GOUR
METS** DE FRANCE **SAUTERNES
COMME UN MOJITO**



Facile



Moyen

**GOUR
METS** DE FRANCE **ANISETTE
GIVRÉE**



Moyen



Moyen

**GOUR
METS** DE FRANCE **CLARET
CUP**



Facile



Moyen

SAUTERNES

COMME UN MOJITO

Pour changer

Les ingrédients :

Pour 1 personne

5 cl de sauternes

1 quart de citron vert

0,5 cl de sirop de sucre de canne

4 feuilles de menthe fraîche

Glace pilée

Eau gazeuse

Matériel :

un pilon

1/ Versez les sauternes dans un verre à cocktail.

2/ Ajoutez le sirop de sucre, le citron vert et les feuilles de menthe, et écrasez avec un pilon.

3/ Complétez avec la glace pilée et l'eau gazeuse.

Astuce : A servir avec une paille, comme un mojito !

BAISER

DE FEU

Un grand classique inégalé

Les ingrédients :

Pour 1 personne

2 cl de cognac

0,5 cl de sirop de fraise

3 cl de triple sec (liqueur d'écorce d'orange)

0,5 cl de crème fraîche bien froide

Matériel :

un shaker

1/ Versez tous les ingrédients dans le shaker.

2/ Secouez vivement.

3/ Servez sans glaçon dans un verre à pied à cocktail (une coupe est idéale).

Astuce : Le sirop de fraise et la crème fraîche doivent être bien froids.

CLARET

CUP

D'inspiration anglaise

Les ingrédients :

Pour 8 personnes

50 cl de vin rouge

6 cl de cognac

3 cl de triple sec (liqueur d'écorce d'orange)

3 cuillères à café de sucre

25 cl d'eau gazeuse

Quelques rondelles d'orange

Glaçons

1/ Versez les glaçons dans un grand pichet.

2/ Rajoutez tous les autres ingrédients.

3/ Servez sans les glaçons dans des verres décorés de rondelles d'orange.

Astuces : La recette originale de ce cocktail anglais, très populaire au XIX^e siècle, comprend vin rouge, citron et eau gazeuse. Ajoutez à votre guise des épices ou des fruits (bananes, fraises...)

ANISETTE

GIVRÉE

Recette : Jean-François Piège / Marie Brizard

Comme un bâtonnet glacé !

Les ingrédients :

Pour 4 personnes

1 litre d'eau chaude

250 g de sucre semoule

7 cl d'anisette

1/ Mélangez bien tous les ingrédients ensemble. Versez-les dans un bac rectangulaire ou un plat creux.

2/ Placer le bac au congélateur.

3/ Lorsque le mélange commence à prendre, grattez-le avec une fourchette pour le diviser en quatre barres.

4/ Déposez chaque barre de ce granité dans un rectangle de film alimentaire et roulez en boudin.

5/ Remettez au congélateur.

6/ Dégustez comme une glace à l'eau !

Astuces : Coupé en cubes, ce granité peut s'utiliser comme glaçons parfumés dans d'autres cocktails ou même des desserts comme une soupe de fraises ou de pêches.



GÉNÉREUSE AQUITAINE

LES VINS DE BORDEAUX ET D'AQUITAINE

Les produits d'Aquitaine, des émotions naturelles

Passion dévorante ! Des bords de Garonne aux contreforts des Pyrénées, la vigne façonne les paysages. Mais point de monotonie ici ! Avec plus de 80 AOC*, la palette de nos vins est d'une infinie diversité, à l'image des vignerons qui la composent. Laissez-vous aller à la joie du coup de coeur, au détour d'un verre ou d'une rencontre.

Les vins de Bordeaux et d'Aquitaine, des émotions naturelles à partager.

*Appellation d'Origine Contrôlée in France.

www.gastronomie.aquitaine.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU HAUT-BAILLY

GRAND CRU CLASSÉ
PESSAC-LÉOGNAN

2009

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.