

GOUR METS

DE FRANCE

EDITION GIRONDE

12 Bordeaux

à moins de 20€

Art de vivre

Vin : service sans fautes !

*Le goût
des vendanges*

Recettes & idées

**MICHEL
ROLLAND**
REDACTEUR EN CHEF

Entretien avec le « gourou du vin »

ARMAGNAC
ET FLOC
Vive la Gascogne !

ACHERER
SA CAVE A VIN
Les bons conseils

COCKTAILS
DE MOF
12 fiches pratiques

NUMERO SPECIAL VINS & SPIRITUEUX



bulthaup



Chacun a des souhaits, des besoins individuels et sa propre organisation.
Nous avons imaginé la solution. bulthaup b3 répondra toujours à vos attentes,
aujourd'hui comme demain.

bulthaup

Futur Intérieur

Futur Intérieur
34 Place des Martyrs de la Résistance
33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 51 08 66
futur-interieur@orange.fr
www.bulthaup.com



www.bulthaup.com/interiorsystem



26
TERROIR
 Les clés de l'armagnac



40
RECETTES
 Le goût des vendanges



54
ESCAPADE GOURMANDE
 dans le Bordelais



14
PORTRAITS
 Les conseillers du vin



09
ENTRETIEN
 Avec Michel Rolland

Sommaire

DOSSIER SPECIAL

- 07 L'EDITO**
de Michel Rolland
- 09 ENTRETIEN**
Avec Michel Rolland
- 14 PORTRAITS**
Les conseillers du vin
- 20 CARTE BLANCHE**
Alain-Dominique Perrin
par Michel Rolland

- 38 DOUCEURS**
Le cannelé en quête
d'harmonies
- 40 RECETTES INCONTOURNABLES**
Le goût des vendange

SPIRITUEUX & VINS

- 50 CONFIDENCES
DU SOMMELIER**
Bordeaux à tous (les) prix !

SAVEURS

- 18 DE SAISON**
Actus à dévorer
Livres : la sélection
- 24 PANIER DES VENDANGES**
Les cépages du Sud-Ouest
- 26 LE GOÛT DU TERROIR**
Les clés de l'armagnac
Desserts au floc de Gascogne

ESCAPADES GOURMANDES

- 54 LE BORDELAIS**
de Michel Rolland



64

LES MOTS DU VIN

Comment lui dire qu'on l'aime

Michel Rolland

rédacteur en chef invité

Il le reconnaît lui même sans ambages : « je ne suis pas un cuisinier ». Michel Rolland reste l'œnologue français le plus connu à travers le monde. Fils de viticulteurs du Libournais, destiné à reprendre la propriété familiale, il a fait de son laboratoire à Pomerol un centre de conseil pour des centaines de vignobles à travers le monde. Alors, qui mieux que lui pour nous parler des vins, de leur plaisir, de leur critique et du métier d'œnologue ? « Quand un vin est bon, il est bon », dit-il. Peu importe qui est derrière l'étiquette.

Recettes

ENTRÉES-PLATS

- 42 Casse-croûte du vigneron
- 58 Daube de joues de bœuf au vin de vendanges tardives
- 56 Fromage de chèvre au marc de raisin
- 59 Salade parfum d'automne

DESSERTS

- 30 Moelleux au chocolat gascons
- 31 Abricots pochés et spéculoos
- 39 Cannelés bordelais
- 40 Galette de pommes à l'armagnac

COCKTAILS

- 78 Good night & good luck
- 78 Bramble
- 78 Spring kiss
- 78 Grasshopper
- 80 Décibel
- 80 Panier garni
- 80 Russian Spring Punch
- 80 Green Light
- 82 Nektaria's Julep
- 82 Beautiful day
- 82 French touch
- 82 Barbottage

IDEES NEWS

60

ART DE VIVRE

Vin : service sans fautes !
Les mots du vin

68

BEAU ET BON

Sélection shopping

70

AVIS D'EXPERT

Choisir une cave électrique

PRATIQUE

75

AGENDA

76

CARNET D'ADRESSES

77

FICHES COCKTAILS

Retrouvez plus de recettes sur
www.gourmetsdefrance.fr

Gourmets de France est une publication trimestrielle gratuite, avec 4 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 publiereportages : Céline Cordeau - 0 556 424 432
webmaster@gourmetsdefrance.fr

Abonnement gratuit : abonnement@gourmetsdefrance.fr

Publicité Gironde Ouest : Brigitte Giraudeau 06 80 17 10 15

Publicité Gironde Est : Edouard Chapon 06 17 58 67 68

Maquette : Comevents

Impression : Campher Artes Graficas

ISSN : 2258-8655

Distribution : 3JDistribution

Crédits photos

Une et portraits de Michel Rolland : DR. Actus : AB3C pour François Adamski, Château Cordellan-Bages pour Thierry Marx, FIIC, Frédéric Desmesure & Philippe Labeguerie pour Vinexpo. Portraits d'œnologues : A. Marret. Portrait Alain-Dominique Perrin : DR. Terroir : Michel Carrossio, Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac, Comité interprofessionnel du floc de Gascogne. Recettes incontournables : Claude Prigent pour « Connaitre la cuisine landaise », éd. Sud Ouest. Escapade Gourmande : DR, Cyril Bernard, Yurbn.com pour Philippe Etchebest, Truffe Extra France pour Servan. Beau et bon : Catherine Bernard et Anne-sophie Théron pour « Recette de la vigne », éd. du Rouergue.



DOSSIER





«*Ne gâchons pas notre chance*»

« Mesurons la chance que nous avons, en ce début de XXI^e siècle, de boire aussi souvent des vins de grande qualité. La chance, bien sûr, avec une climatologie parmi les plus clémentes des quarante dernières années mais aussi avec le formidable travail d'hommes soucieux de se remettre en question et de faire évoluer le vin tout en s'inscrivant dans la tradition. La chance aussi de disposer de connaissances scientifiques qui nous aident à revenir vers plus de naturel. Ne gâchons pas cette chance par des critiques trop appuyées : l'excès dans l'éloge ou le dénigrement n'éclaire jamais les amateurs.

Seule la dégustation à l'aveugle, organisée par un tiers, et non par soi-même, renvoie tout un chacun à l'humilité. Nous n'en avons jamais assez... D'autant que le meilleur critère d'évaluation de la qualité reste son propre goût.

Non, ne gâchons pas cette chance en pratiquant cette course au prix ; le coût des produits de qualité ne peut pas baisser continuellement. Il suffit, pour s'en convaincre, de faire ce constat simple : on n'a jamais goûté d'aussi bons crus aussi peu onéreux. Alors luttons contre la vie chère mais pas contre le bon vin... »

Michel Rolland



Michel Rolland

Michel Rolland en quelques dates

1947 : naissance à Libourne

1970 : diplômé d'œnologie de la faculté de Bordeaux

1973 : associé dans son laboratoire de Libourne

1982 : rencontre avec le critique Robert Parker

1985 : premières vendanges vertes dans trois châteaux de Saint-Emilion et Pomerol

1987 : première prestation conseil à l'étranger, en Californie

«Ceux qui me critiquent ne me connaissent même pas»

Michel Rolland prend la main ! Rédacteur en chef invité de Gourmets de France, le plus connu des œnologues français s'élève contre la critique facile

Le monde du vin, confie un propriétaire de Saint-Emilion, ne mesure probablement pas encore tout ce qu'il lui doit. Il a travaillé dans près de vingt pays. Conseille toujours plus d'une centaine de vignobles dans le monde. Et a créé son métier : l'œnologue conseil, devenu « flying wine maker » (« vigneron volant ») à l'international. Sa renommée, Michel Rolland la doit à son sens des relations humaines et surtout à une vision globale de l'œno-

logie : il est le premier à avoir sorti l'œnologue de son rôle de chimiste cantonné aux analyses, et à avoir compris que l'élaboration d'un bon

« L'élaboration d'un bon vin commence par la culture d'un bon raisin »

vin commence par la culture d'un bon raisin. Une vision qui est allée de pair avec l'avènement médiatique du monde du vin, à la fin des années

80. Œnologues, propriétaires ou vigneron : presse et public veulent alors savoir qui se cache derrière ces bouteilles, nectars de rêve et business lucratif. La contrepartie de cette exposition médiatique ? Des accusations d'uniformiser les vins au goût des critiques (notamment de son ami Robert Parker), ce qui énerve toujours autant Michel Rolland. Entretien. **♦ A.M.**



Dans les années 70, vous êtes œnologue associé dans un laboratoire à Libourne. Vous écrivez qu'à cette époque, les œnologues restent cantonnés à leurs petites, sans être considérés comme des hommes de terrain. Comment avez-vous développé l'activité de conseil ?

Michel Rolland. : « Je n'étais pas un amoureux fou du laboratoire : les espaces étaient réduits, les odeurs pas forcément agréables. J'avais envie de grand air et de campagne. J'ai commencé à aller dans les propriétés sans qu'on me le demande. A cette époque, le consulting, l'activité de conseil, n'existait pas. Les producteurs étaient persuadés de leur savoir-faire (et c'est sans doute pour cela que l'on buvait autant de mauvais vins !). De cette

curiosité du terrain est venue l'idée puis le métier de consultant. »

Tout part donc du terrain ?

Michel Rolland. : « A Bordeaux, nous sommes les champions des millésimes exceptionnels mais aussi des mauvais millésimes. Faisons le bilan des soixante-dix premières années du XX^e siècle : il doit y avoir cinq bons

« Quand un vin est bon, il est bon : on se fiche de savoir qui en parle »

millésimes et une légion de mauvais... Pourquoi ? C'est évident : lors des cinq grands millésimes, il y a eu cinq bonnes années, donc de bons raisins. J'avais 25 ans, et j'ai pensé qu'il fallait ramasser les raisins mûrs. Après s'est posé le débat : qu'est-ce qu'un

raisin mûr ? Comment atteindre une bonne maturité ? Mais au moins, le débat était lancé. Et l'on s'est aperçu d'une chose évidente : sans bons raisins, pas de bons vins. Les œnologues n'y changent rien ! »

Vous êtes consultant pour une centaine de vignobles dans quatorze pays, et avez déjà travaillé dans vingt pays. Un coup de cœur ?

Michel Rolland. : « Le prochain pays à découvrir ! »

Quel regard portez-vous sur la Chine, en tant que pays consommateur et producteur ?

Michel Rolland. : « Je conseille le premier groupe agroalimentaire chinois et premier producteur de vin en Chine, COFCO (qui détient Greatwall). La Chine est venue au vin tout

Les années 80, années d'innovation

1984 marque un tournant dans la viticulture européenne : l'Union Européenne restreint son aide aux « seuls investissements ayant pour but l'amélioration de la qualité des vins, sans augmentation de la production ». L'époque est donc à la recherche de qualité plutôt que de quantité. Se met alors en place tout un ensemble d'innovations dans les méthodes de vendanges et de vinification : l'utilisation des cagettes à la place des hottes où s'écrase le raisin ramassé, l'effeuillage des pieds de vigne pour donner une meilleure exposition aux raisins, l'usage des barriques en bois neuf, à l'origine de ce fameux goût « boisé »... Initiées par Michel Rolland, les vendanges en vert, ou éclaircissage, restent l'innovation la plus marquante. En supprimant quelques grappes non mûres, on rééquilibre la charge par pied de vigne pour obtenir au final de meilleurs raisins. La pratique, maintenant acquise, a soulevé une volée de bois vert chez les vignerons, qui n'imaginaient même pas sacrifier une partie de leur production sur pied.

récemment, et cela va durer, sous la forte motivation gouvernementale. Pour lutter contre les méfaits des alcools forts, le gouvernement chinois a en effet décidé de promouvoir le vin. La Chine va donc rester un marché de consommation exponentiel. En terme de production, on estime celle de la Chine à 12 millions d'hectolitres (soit le cinquième producteur mondial). Mais je ne crois pas au développement de la vigne là-bas. Aucune des régions que j'ai pu visiter ne se prête à la viticulture à cause du climat qui oblige à enterrer les vignes. C'est un coût à prendre en compte, à long terme. A moins que l'on ne trouve un moyen de laisser les vignes droites sans qu'elles gèlent l'hiver, je ne pense pas que la Chine devienne un grand producteur mondial de vin. Un grand consommateur, oui. »



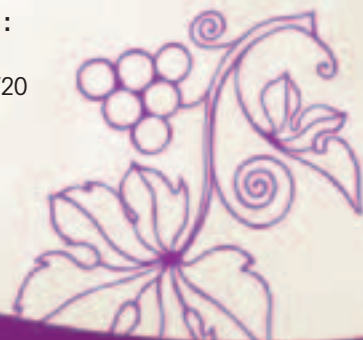
2012

son premier millésime classé

Sorti en primeur, le millésime 2012 est un millésime réussi. Au commencement vin de garage issu de 2 hectares plantés de 70% de merlot et 30% de cabernet franc, Château La Fleur Morange fait partie aujourd'hui des plus grands. Vendangé précocement avant les pluies, Château La Fleur Morange 2012 est un vin rouge à la robe sombre et intense, au nez fruité et résineux. A la dégustation il est souple et soyeux, et conserve une longueur en bouche, marquée de fruits rouges, de cassis et cerise, avec une finale peu boisée. Après avoir passé quelques années en bouteille, ce vin sublimera les viandes rouges rôties, comme un civet de chevreuil, ou braisées, et donnera du caractère aux fromages puissants ou affinés, tel un brie de Meaux. C'est une bouteille de grande qualité qui fera plaisir sur de belles tables.

Récompenses millésime 2012 :

Gault & Millau > 15,5 /20
Bettane & Desseauve > 14,5 /20
Jean-Marc Quarin > 15.5 / 20
Decanter >16/20
Jancis Robinson >16,5 /20
James Suckling > 89-93
Robert Parker > 92-94+



CHÂTEAU LA FLEUR MORANGE

Ferrachat - 33330 Saint Pey d'Armens - Tél : 06 62 40 37 86

www.lafleurorange.com

• • •
Dans votre livre, vous consacrez un chapitre à l'Américain Jonathan Nossiter, qui vous met en cause dans son documentaire « Mondovino », dénonçant en 2004 la standardisation des vins. Vous êtes décidément une personnalité controversée...

Michel Rolland. : « Arrêtez avec ce terme ! Qu'est-ce que cela veut dire controversé ? En premier lieu, ceux qui me critiquent ne me connaissent pas : essayez d'en trouver un seul qui ait été mon client ! Ensuite, c'est en utilisant la presse que ces gens s'expriment. Ce n'est pas ça, une controverse. Une controverse existe lorsque l'on peut mettre objectivement en balance défauts contre qualités. Là il s'agit, comme « Mondovino », de créer une sorte de polémique qui n'a pas lieu d'être. On dit de moi que je suis le plus controversé des œnologues : non, il y a tout simplement des gens que mon expertise dérange, qui ne veulent pas se remettre en question et qui ne me connaissent pas. Dans mon livre, je mentionne des journalistes, comme Périco Légasse (*Journaliste vin et gastronomie de Marianne, NDLR*), que je n'ai jamais rencontrés. Ce type-là n'a jamais pris le téléphone pour me poser une seule question ! On est controversé par les cons ! »

Vous avez souvent eu la dent dure avec les journalistes et vous voilà rédacteur en chef invité de *Gourmets de France*. Y a-t-il un sujet que vous voudriez aborder en particulier ?

Michel Rolland. : « Le problème du journalisme, justement ! Un des points qui me gêne dans le journalisme tel qu'il est pratiqué aujourd'hui, c'est cette recherche systématique d'opposition avec quelqu'un d'autre. Dans un métier, ou l'on vit par soi-même, ou l'on fait autre chose ! Trop de dégustateurs rédigent leur critique en pensant que parce que ce vin a été encensé par telle personne, il ne faut pas aller dans le même sens... Quand c'est bon, c'est bon : on se fiche de savoir qui en parle ou qui va être influent ! Mais non, il y a toujours une arrière-pensée ou cette recherche

de contre-pouvoir. »

Question vins, vous trouvez que les journalistes se posent beaucoup trop en juges ?

Michel Rolland. : « Je ne leur interdis pas de le faire, mais ce n'est pas leur boulot ! Leur boulot est d'aller chercher des informations, pas de donner leur feeling personnel. Beaucoup se posent en donneurs de leçons, c'est une dérive réelle. Avec en plus en toile de fond le problème du business et des annonceurs...

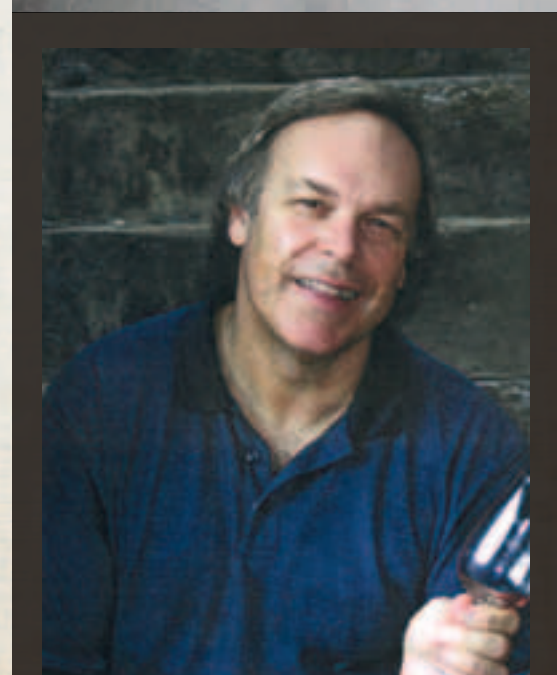
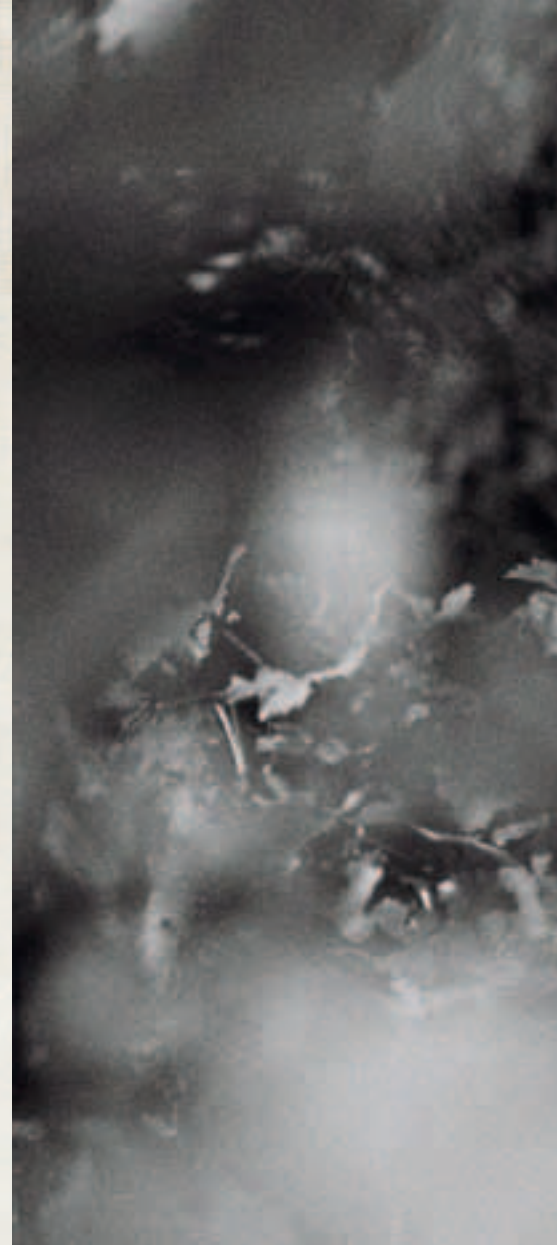
Ça me fait toujours bouillir de voir monsieur untel de la revue lambda qui vient déguster pour la première fois les primeurs de Bordeaux et qui va écrire une critique ! Qu'est-ce que cela veut dire ? C'est une insulte pour ceux qui font les primeurs depuis 40 ans, avec doute et humilité. Qu'il vienne et goûte d'accord, mais de là à donner son avis de façon péremptoire et rarement écrit au conditionnel, ce n'est pas sérieux ! »

Quel regard portez-vous d'ailleurs sur la semaine des primeurs, où se déguste à Bordeaux le nouveau millésime ?

Michel Rolland. : « C'est une semaine de dégustation exceptionnelle ! Mais le nombre de gens qui y assistent et qui ne sont pas capable de déguster est d'environ 99,9 %, déduction faite du 0,1% de professionnels ! Cela reste une immense fête, très bien organisée, mais inadaptée pour la dégustation : on se bouscule, on ne peut pas se concentrer. C'est l'anti-dégustation au possible. La seule dégustation influente reste celle réservée aux négociants. »

Qu'est-ce qui fait marcher Michel Rolland ?

Michel Rolland. : « Je ne suis pas très original : j'aime ce métier, et je le découvre à chaque fois avec envie. J'ai marché des milliers de fois dans des vignes, goûté à des dizaine de milliers de vins, mais quand je m'assoie à une table de dégustation, j'ai toujours le même enthousiasme, la même curiosité, la même envie. Le jour où ça s'arrête, j'arrête ! » ♦



Robert Parker



* « Michel Rolland, le gourou du vin », avec Isabelle Bunisset, éd. Glénat.

Robert Parker, l'ami américain

Lui ne parlait pas un mot de français ; Michel Rolland, un anglais plus qu'hésitant. Leur rencontre, en 1982, puis leur collaboration (Michel Rolland lui organisera des dégustations), marque définitivement le monde du vin. Robert Parker commence tout juste à gagner en notoriété avec *The Wine Advocate*, la très influente lettre d'information œnologique, depuis rachetée en partie par un groupe d'investisseurs de Singapour. Le critique américain introduit alors un système de notation sur 100, avec une double dégustation. Pour ses détracteurs, Robert Parker n'a qu'un seul défaut : il est seul. Et de dénoncer sa position hégémonique qui aurait amené les producteurs à suivre son goût, en élaborant des vins « parkérisés », avec l'aide d'œnologues... L'accusation, « d'une imbécillité rare », énerve et lasse à la fois Michel Rolland, qui s'en explique dans son livre*. « Techniquement, écrit-il, c'est impossible. » Robert Parker aura mis en valeur, c'est indéniable, un certain profil de vin. Mais le réduire à cette seule influence, c'est oublier son travail de dégustateur, son talent de découvreur de vins, et surtout la reconnaissance que lui doivent les vins de Bordeaux.



Maison Dubernet

La fraîcheur et l'authenticité des préparations faites maison

Au XIXème siècle, le bourg de Saint-Sever abritait déjà l'auberge des Dubernet où y étaient préparés dans la tradition des charcuteries, jambons et confits. Aujourd'hui la Maison Dubernet offre à sa clientèle de nombreuses spécialités de foie gras d'oie et de canard, de charcuterie, de salaisons et fumaisons, vendues nature, en conserve, pasteurisés ou sous-vide. La Maison Dubernet propose également des spécialités de saison cuisinées spécialement, comme les terrines de gibiers, les volailles farcies et toute une gamme de produits du Sud-Ouest, comme le jambon de Bayonne, sans oublier les pâtisseries sucrées.



Maison DUBERNET

BP 32 - 40500 SAINT SEVER - France

Tél. 05 58 76 01 20 - E-mail. maison-dubernet@orange.fr
maisondubernet.surinternet.com

Points de vente en Gironde :

> 9 Rue Michel Montaigne - 33000 BORDEAUX

Tél. 05 56 48 06 05

> Centre Commercial Mériadeck - 33000 BORDEAUX

Tél. 05 56 98 56 27

> Centre Commercial Rives d'Arcins - 33000 BEGLES

Tél. 05 56 85 88 40

Les *conseillers* du *vin*




Ils sont experts dans l'élaboration du vin, mais également confidents, consultants multiscartes en stratégie commerciale, équipement ou tendances du marché... Leur métier ? Œnologues conseils

Œnologue conseil. Le métier a été taillé à sa mesure par Michel Rolland, bien loin de la fonction historique d'œnologue tout court qui se résumait à analyser des échantillons de vin en laboratoire. C'était dans les années 50 -le diplôme national d'œnologue (DNO) a été créé en 1955-, et il fallait garantir à grand renfort de chimie des vins « loyaux et marchands »,

c'est-à-dire stables et sans défaut. Au début des années 80, Michel Rolland décide de travailler directement dans les vignobles, persuadé de trouver sur le terrain des solutions d'amélioration de la vinification. Dans son laboratoire de Pomerol, dirigé avec son épouse Dany, cinq œnologues conseils suivent désormais trente à plus de quatre-vingt propriétés chacun, en France et à l'étranger. L'ana-

lyse, laissée aux laborantins, n'est plus une finalité mais un outil de travail pour ces athlètes de la dégustation (jusqu'à 300 échantillons par jour), qui ont élargi leurs compétences de consultants. La problématique des vigneron a elle aussi évolué : il s'agit de faire un bon vin, mais surtout de le vendre. Portraits et paroles. **♦ A.M.**





CHATEAU
PETIT BOCQ
SAINT-ESTÈPHE



Grands vins de Bordeaux

Il y a quarante ans, dans le village de Marbuzet naissait le « Château Petit Bocq ». Le vignoble est une mosaïque de 18 ha, répartis sur plus de 80 parcelles différentes et issus des meilleurs terroirs de Saint-Estèphe. Les vignes d'âge mûr côtoient celles des plus grands crus de l'appellation. Gaëtan Lagneaux, médecin reconverti en vigneron, unit tous les raisins que la nature lui offre en un seul vin. Noble, racé, ce nectar unique et rare est un véritable velours au palais. La coccinelle illustrant l'étiquette des bouteilles est l'ambassadrice du bonheur, celui-là même qu'on éprouve à chaque nouveau millésime.

Gaëtan conçoit sa dernière œuvre dans l'appellation de Pauillac en signant son vin confidentiel « Lagneaux à Pauillac ». C'est un privilège de le déguster tant ce vin est harmonieux, remarquable et clandestin.

S.c.e.a. Lagneaux - Biaton

3, rue de la Croix de Pez - 33180 Saint-Estèphe

Tél. 05 56 59 35 69 - **E-mail.** petitbocq@hotmail.com

www.chateaupeitibocq.com

Visites sur rendez-vous



Bruno Lacoste, recruté en 2001.

« Un propriétaire m'a dit un jour qu'il avait trois personnes de confiance : son banquier, son curé et son œnologue ». Invoquant son devoir de réserve, Bruno Lacoste ne citera aucune des propriétés pour lesquelles il travaille : « Quelque part, nous sommes des confidents : on sait beaucoup de choses sur chaque vignoble ». Au-delà du conseil, la relation est forte entre œnologues et vignerons, liés pour plusieurs années. Avec, parfois, une bonne « explication ». « Il faut savoir tout se dire. Mais notre métier reste de conseiller ; le choix ultime, c'est le viticulteur qui l'a. Passé la porte du chai, il fait ce qu'il veut. »



Julien Viaud, recruté en 2006.

Le dernier recruté de l'équipe, surnommé « le gamin », se souvient encore de sa première tournée dans le Médoc avec Michel Rolland : plusieurs centaines d'échantillons dégustés de cave en cave, de 6 heures jusqu'à 22 heures. « A la fin, Michel Rolland m'a dit : « Tu veux connaître le secret pour y arriver ? Travailler ». Derrière le vin, il y a des entreprises qui doivent vendre. C'est moins poétique, mais c'est la réalité. » C'est pourtant le côté épicurien du métier qui a séduit l'ingénieur agronome : « Il faut savoir aller chercher cette part de plaisir, lorsque l'on fait l'assemblage d'un vin. C'est ainsi que l'on ne s'ennuie jamais. »



Steve Blais, recruté en 2000.

Venu du Canada, cet ancien ingénieur chimiste dans l'industrie papetière conseille plus d'une trentaine de propriétés en France et en Toscane, Grèce, Turquie, Suisse ou Chine. Autant dire qu'il faut aimer l'avion, et avoir de très bonnes qualités de communicant. Et savoir écouter pour s'adapter aux goûts locaux : « on ne fait pas le vin que l'on aime, on fait un vin qui sera vendu ». Les Chinois préféreront des vins « soyeux », très peu tanniques. Pour les Grecs, un rosé de qualité reste proche d'un rouge quand à Saint-Tropez se recherchent des vins à peine colorés. A l'œnologue de concilier niveau de qualité et exigences du client.



Jean-Philippe Fort, recruté en 1990.

D'abord recruté au laboratoire, l'œnologue a vécu toute l'évolution du métier et se voit maintenant sollicité sur la stratégie commerciale, le financement, l'architecture d'un chai... « Souvent, les propriétaires de vignobles ont acheté par intérêt ou pour faire un placement financier. Nous gérons alors des projets du début jusqu'à la fin. » Aujourd'hui ce sont les gros producteurs de vin (pour l'exportation ou la grande distribution) qui demandent conseil. « Le vin élevé en barrique reste une niche à côté du marché des vins de cuve, vendus autour de 6 euros la bouteille. Il n'y a pas de raison de passer à côté. »



Mikaël Laizet, recruté en 2000.

Intervenant dans le Bordelais, en Espagne et en Arménie, l'œnologue voit dans son métier « moins de 40 % de technique et plus de 70 % de psychologie ». « Certains propriétaires demandent à être rassurés, d'autre à être dirigés. Il y a ceux qui attendent que l'on prenne des décisions et ceux qui veulent des résultats sans suivre les prescriptions. » L'approche relationnelle du métier a fait la réputation du cabinet Rolland. Ses prix aussi. Mais le nom seul de Michel Rolland est un argument de poids dans la commercialisation des vins. « Le suivi technique est primordial mais ne suffit plus. Il faut apporter quelque chose en plus au consommateur. »

**Faites entrer
vos cinq sens**
au cœur du vignoble saintongeais !



ENTRÉE GRATUITE

La Maison de la Vigne et des Saveurs

Terre de saveurs, la Haute-Saintonge est riche de produits typiques parfois méconnus et aux arômes envoûtants que vous propose de découvrir la Maison de la Vigne et des Saveurs. Au travers d'une scénographie interactive, la Maison de la Vigne et des Saveurs vous invite à comprendre l'origine de produits prestigieux comme le cognac et le pineau, l'essor du vignoble, le travail quotidien des viticulteurs de la région, ainsi que le monde artisanal et industriel qui se développe autour des vignes. De nombreuses animations viendront rythmer votre visite : ateliers de dégustations, cours de cuisine, espace produits du terroir, boutique. Située au cœur de la Petite Champagne, un des six crus de l'appellation contrôlée des eaux-de-vie charentaises, la Maison de la Vigne et des Saveurs est un lieu d'accueil pour les professionnels et les amateurs de la gastronomie.



**Maison de la Vigne
et des Saveurs**

MAISON DE LA VIGNE ET DES SAVEURS

La Pierre brune - 17520 Archiac
Tel : 05 46 49 57 11
mvs@haute-saintonge.net

Retrouvez le programme des animations et les horaires d'ouverture sur :
www.maisondelavigneetdessaveurs.com

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



La Foire aux Vins

Auchan Mériadeck

Des références d'exception
pour vous offrir les meilleurs vins
de chaque région

Du 17 au 28 septembre 2013, la Foire aux Vins d'automne de la cave Auchan Mériadeck est un rendez-vous incontournable mêlant bonnes affaires, découvertes et excellence. 380 références de Bordeaux dont une soixantaine de grands crus, un large choix dans les appellations de toute la France et une sélection de champagnes pour tous les budgets vous attendent. Les coups de cœur Auchan vous seront présentés lors d'une soirée spéciale le **17 septembre**.

A l'occasion de la foire aux vins, Auchan Mériadeck commercialise en édition limitée la création de son chef pâtissier Philippe Brignard : un éclair macaron garni d'une crème chiboust, déglacé au Sauternes, accompagné de brisures de framboises et sublimé par un glaçage au sucre cuit parfumé au Sauternes. Succombez à cette tentation gourmande inédite, accompagnée du Château Latrézotte Le Sauternes de ma fille 2010, un vin Bernard Magrez.



PUBLI-GOURMETS
PUBLI-GOURMETS

AUCHAN - CENTRE COMMERCIAL MÉRIADECK

57 Rue du Château d'Eau - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 99 59 00 - Ouvert du lundi au samedi de 08h30 à 22h
www.auchan.fr

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

Actus à dévorer !



Vinipro, nouveau salon des vins

Bordeaux accueillait déjà Vinexpo, salon international du vin et des spiritueux réservé aux professionnels, organisé tous les deux ans. La ville accueillera dès 2014 Vinipro, salon recentré sur les vins de Bordeaux et du Sud-Ouest. La manifestation sera organisée en alternance avec Vinexpo. Rendez-vous donc pour la première édition du 3 au 5 mars 2014 au Parc des Expositions de Bordeaux.

En septembre, tous au restaurant !

La quatrième édition de la manifestation nationale Tous au restaurant ! aura lieu du 16 au 22 septembre. Le principe : dans les restaurants participants, le chef compose un menu spécial. Pour un menu acheté, celui de votre accompagnant est gratuit ! A Bordeaux, François Adamski (photo), au Gabriel, est un fidèle de l'événement ouvert à tous les restaurants, étoilés, bistrots ou brasseries.

www.tousaurestaurant.com



Thierry Marx fête la gastronomie

Le chef est le parrain de la Fête de la gastronomie, les 20, 21 et 22 septembre. Comme la Fête de la musique, la manifestation permet à tous d'organiser des événements locaux autour de la gastronomie. « Chacun sait mon attachement à l'éducation », précise Thierry Marx, qui souhaiterait que cette fête soit l'occasion de « rendre de nouveau accessible la gastronomie française à un plus grand nombre de Français ».

www.fete-gastronomie.fr

Le festival de la photo culinaire

Oloron Sainte-Marie organise la cinquième édition de son festival de photos culinaires, rebaptisé festival international de l'image culinaire (Fiic). Duos de chefs et de photographes s'affronteront les 28 et 29 septembre pour composer la photo la plus originale. Nouveautés 2013 : une catégorie ouverte aux duos

photographes et chefs pâtisseries et une catégorie « un chef dans votre cuisine », où les habitants participants recevront chez eux un chef chargé de réaliser un plat avec un panier surprise. On attend de voir les résultats !

www.fotosculinaires.com



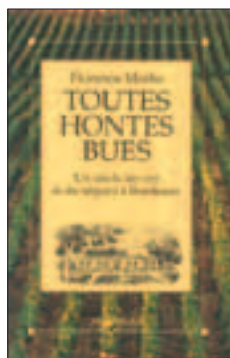
Dans la **bibliothèque** de Michel Rolland



« Le goût du vin »

d'Émile Peynaud et Jacques Blouin
éd. **Dunod/La Vigne**

« Toute la vision et l'intelligence d'Émile Peynaud, qui a été mon maître. Ce livre montre que la dégustation est à la fois technique mais aussi intuitive. Une bible de référence, joliment écrite et accessible au grand public ».



« Toutes hontes bues »

de Florence Mothe
éd. **Albin Michel**

« A la fois un livre satirique et un très bon documentaire sur les mœurs de la société bordelaise », signé par Florence Mothe, journaliste, conférencière et propriétaire du château de Mongenan, à Portets.



« Mémoires de guerre »

de Winston Churchill
éd. **Tallandier**

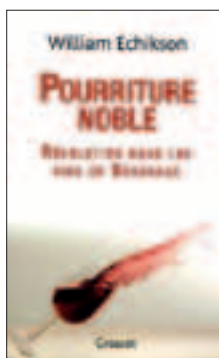
« Pour l'humour et l'acidité de l'homme, extraordinaire visionnaire et fin diplomate. » Deux tomes (1919-1941 et 1941-1945) à lire comme on savoure un bon cigare.



« Le petit livre de l'humour anglo-saxon »

collectif
éd. **Le Cherche Midi**

« Un recueil de citations parmi lesquelles celles de Woody Allen ou George Bernard Shaw. Un trésor condensé d'humour. » Dans la même veine ? « Matière à rire », de Raymond Devos (éd. Plon), « pour l'absurdité et l'auto-dérision, et tout Desproges ! »



« Pourriture noble »

de William Echikson
éd. **Grasset**

« Les coulisses du milieu du vin, vues par un œil extérieur », celui du journaliste américain William Echikson. L'ouvrage débute par la sortie en primeur du millésime 2000 et suit, au fil des grands événements, « le parcours initiatique d'un passionné de vin arrivé par hasard à Arcachon. »



« Le vin, leçon de choses »

de Pierre Veilletet
éd. **Arlea**

« Pour la poésie, les talents d'écriture et de sensibilité de l'auteur ». Un ouvrage à chiner (il est épuisé), « remarquablement bien écrit » sous la plume de Pierre Veilletet, journaliste écrivain, ancien rédacteur en chef de Sud Ouest, disparu en ce début d'année.



CARTE BLANCHE
A MICHEL ROLLAND

*Alain-Dominique
Perrin,*

l'avènement de Cahors

Il a intitulé son livre « Le gourou du vin ». Avec une pointe d'ironie, bien conscient que sa renommée et sa carrière intriguent. Michel Rolland y retrace son parcours, de millésime en millésime, et surtout ses rencontres. Anecdotes, polémiques ou marquantes. Influente, avec Robert Parker. Mais des échanges, entre propriétaires, viticulteurs, journalistes ou critiques, toujours nourris de cette même passion pour le vin. Michel Rolland reprend ici sa rencontre avec Alain-Dominique Perrin, en 1989. L'homme, figure emblématique du luxe qui a su donner à Cartier son envergure internationale, a acquis le Château Lagrézette, dans la région de Cahors, en 1980.*

Par Michel Rolland

Les hasards de l'existence... J'aurais pu ne pas le rencontrer. Si Patrick Léon, œnologue du château Mouton Rothschild, n'avait pas eu d'obligation de réserve, il serait certainement devenu le conseil d'Alain-Dominique Perrin. Toujours est-il qu'après une conversation téléphonique avec ce dernier, alors président international de Cartier, je me rendis au château Lagrézette, près de Cahors, en juillet 1989. Je parcourus le vignoble en voiture décapotable. La vigueur des vignes et le nombre de grappes laissaient présager une récolte abondante. Mon in-

terlocuteur me déclara : « Je ne possède pas de cave ; mon vin est fait à la coopérative. J'aimerais que vous le suiviez. » Une grande première pour moi : élaborer, pour un particulier, un vin dans un « kolkhoze » !

*100 meilleurs vins
du monde*

Je découvris les lourdeurs et les incongruités du système : mauvaise réception des raisins en conquêt, fruits ni triés ni sélectionnés, cuves volumineuses, élevage sous bois d'un vin

déjà assemblé. En somme, une vinification rudimentaire. Je prévins aussitôt Alain-Dominique Perrin : « Aucun miracle possible. Mon intervention serait inutile. » N'étant pas homme à abdiquer, il me dit : « Je vous promets un chai à Lagrézette dans quelques années... » Sa construction s'acheva en 1992 ; une conception avant-gardiste qui utilisait la gravité : les raisins arrivaient au-dessus des cuves mais ils étaient acheminés par une pompe. A présent, le chai, enterré sous les vignes, est entièrement gravitaire, avec des cuves de petit volume pour effectuer un choix rigou-



• • •
reux des parcelles.

Ses vins comptent aujourd'hui parmi les plus prestigieux de Cahors, et les deux sélections, la Cuvée Dame Honneur et Le Pigeonnier, sont devenues des fleurons de l'appellation, régulièrement saluées par la critique et les concours. Le Pigeonnier 2001 a obtenu la note de 95/100 par Robert Parker et, en 2005, le Château Lagrézette fut classé parmi les 100 meilleurs vins du monde par The Wine Spectator.

En 2006, Alain-Dominique Perrin a acheté le domaine de Landiech, situé sur les communes de Touzac et de Lacapelle-Cabanac. Ving-et-un hectares de vigne 100 % malbec, cépage emblématique de la région, ont été plantés. La première vendange a eu lieu en septembre 2011. Le projet du chai a été confié à Jean Nouvel.

La réputation du château Lagrézette s'est construite sur une série de millésimes particulièrement réussis. Le vignoble attire aujourd'hui des visi-

teurs de la terre entière car Alain-Dominique Perrin avait à cœur de produire de grands vins et de les faire connaître. L'avènement qualitatif des crus de Cahors, il y a largement contribué, faisant fi de toute critique de la corporation. Les commentaires flatteurs ou assassins ? Pour lui, des gouttes d'eau sur les plumes d'un canard. Ce changement de « rang » doit ainsi à l'exceptionnelle personnalité du propriétaire.

Insatiable curiosité

Pierre Veilletet écrivait : « Il n'y a pas de grands vignobles prédestinés, il y a juste des entêtements de civilisations ». A regarder Alain-Dominique Perrin, je dirais qu'il n'existe que l'entêtement de personnes qui voient plus loin que les autres. L'entêtement précède toujours le talent. Héritier de la tradition ancienne et à la recherche de la tradition à venir, Alain-Domi-

nique Perrin avance par convictions successives. La recherche de l'excellence dans l'air du temps : d'avoir saisi l'un et l'autre, c'est la réussite.

Jamais rassasié, hyperactif, échauffant continûment des projets, il entraîne, regroupe, unit. Son insatiable curiosité l'incite à approfondir ses connaissances pratiques et livresques : il garde jalousement dans sa bibliothèque plus de 500 ouvrages dédiés au vin. On le dit redoutable en affaires et passionné d'art contemporain. On sait moins sa loyauté et sa fidélité. La sincérité est une de ses règles de vie. Un art de dire et d'écouter juste ce qu'il faut. Il aurait pu faire sienne cette citation de Desproges : « Parmi tous les gens qui n'ont rien à dire, je préfère ceux qui se taisent ». Depuis vingt-cinq ans, avec Alain-Dominique et quelques autres amis, nous prenons plaisir à nous retrouver pour déguster quelques flacons et savourer de bons plats. Nous laissons le régime aux gens sérieux. ♦

* « Michel Rolland, le gourou du vin », avec Isabelle Bunisset, éd. Glénat.





C'est facile de choisir son vin



Une offre très vaste

Chacun peut trouver son bonheur parmi les vins médaillés au Concours de Bordeaux : toutes les appellations d'Aquitaine sont représentées et par conséquent toutes les couleurs et tous les prix.

Faites confiance aux professionnels

Choisir un vin médaillé au Concours de Bordeaux, c'est choisir un vin sélectionné par des spécialistes : œnologues, négociants, courtiers, cavistes, viticulteurs, maîtres de chai, ...

Pas de fraude

La Chambre d'Agriculture de la Gironde, en charge de l'organisation, a mis en place différents dispositifs qui excluent toute tentative de fraude : prélèvements des vins directement à la propriété, dégustation à l'aveugle...

Des vins faciles à reconnaître

Pour les reconnaître, rien de plus simple : cherchez la médaille sur la bouteille ! En choisissant un vin médaillé au Concours de Bordeaux, vous avez la garantie de faire plaisir et de vous faire plaisir !



Renseignement :

Chambre d'Agriculture de la Gironde

Karen REYNE - Service Communication - Tél. 05 24 44 91 83

k.reyne@girond.chambagri.fr

www.concours-de-bordeaux.com

PUBLI-GOURMETS



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

Le panier des vendanges

*Cabernet, sauvignon
et merlot sont mondialement
connus. Mais quels autres
cépages vendange-t-on
dans le Sud-Ouest ?*



1

1/ Le baroque

Landes, Gers

Aussi orthographiée barroque, cette variété locale, originaire de Gascogne, est presque une exclusivité des Landes et des vins blancs de l'appellation Tursan. Pourtant, le cépage était autrefois connu dans tout le Sud-Ouest et fait des vins vifs et frais.



2

2/ Le malbec

Gironde, Lot, Gers, Dordogne

Aussi nommé cot (ou côt ou auxerrois), c'est le cépage rouge roi de Cahors, aux vins colorés et tanniques, que l'on retrouve aussi dans les vins de Bordeaux, de Bergerac ou de Gaillac... et en Argentine. Le malbec est là-bas tout un symbole : le pays élabore 70 % de sa production mondiale.



3

3/ L'ondenc

Dordogne

Ce cépage-là fut un temps présent jusqu'au vignoble de l'Entre-deux-Mers. Vinifié seul, il fait aujourd'hui un rare vin liquoreux en appellation Gaillac ; en assemblage, il se trouve dans les liquoreux complexes de Saussignac. Et son acidité est aussi exploitée en Australie, pour les mousseux.



4

4/ *Le petit verdot*

Gironde

C'est un peu le petit dernier des six cépages rouges du Bordelais. Enfin, l'avant-dernier. Car après le merlot, le cabernet sauvignon et le cabernet franc (90 % des bordeaux rouges), restent le malbec et la carmenère, quasiment abandonnée. Le petit verdot, cépage difficile et tardif, n'est présent que dans le Médoc.



5

5/ *Le courbu*

Pyrénées-Atlantiques, Gers

Dans la famille courbu, plantée exclusivement dans les Pyrénées, il y a le courbu blanc et le petit courbu, utilisés dans les appellations Irouléguay, Pacherenc du Vic-Bilh ou Jurançon, souvent en assemblage avec du manseng, gros ou petit. Le petit courbu se trouve aussi dans le Gers, dans les vins blancs de Saint-Mont.

« On compte 350 cépages ou variétés

de vignes différentes en France.

Plus de 50 sont cultivées pour leur raisin.

Le reste devient du vin ! »



7



6

6/ *Le tannat*

Landes, Pyrénées-Atlantiques, Gers, Lot

Pilier du Madirannais, ce cépage rouge originaire de la vallée de l'Adour est présent dans nombre appellations du Sud-Ouest : Tursan, Irouléguay, Cahors... et surtout en Uruguay ! De maturité très tardive, ses grappes lourdes et compactes sont très riches en sucre et en tanins, d'où son nom.

7/ *Le colombar*

Gers, Landes

Originaire de Charente, où il s'utilise marginalement pour le cognac, ce cépage donne des vins blancs secs marqués par des arômes de fruits exotiques. Il rentre dans l'élaboration des Côtes de Gascogne et de l'armagnac, et son rendement élevé a conquis la Californie et l'Afrique du Sud.

Les *clés* de l'*armagnac*

*Pour tout savoir
sur l'eau-de-vie gasconne,
produite dans le Gers, les Landes
et le Lot-et-Garonne*

C'est l'eau-de-vie la plus ancienne de France.

Et l'on doit le premier témoignage de son utilisation au prieur d'Eauze, qui dès 1310 vantait en latin les vertus de cette « eau ardente » dans son traité... sur la santé ! Car issue de la distillation, l'eau-de-vie relevait de l'alchimie ; on lui attribuait donc des vertus thérapeutiques.

Sur son terroir, la preuve par trois.

Protégé par une AOC (appellation d'origine contrôlée) dès 1936, l'armagnac couvre un terroir de 15 000 hectares de vignes (mais toutes ne sont pas cultivées pour l'eau-de-vie !) sur trois départements : le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne. On y distingue trois régions productrices caractérisées par les boulbènes, ces terres de sable fin avec limon et argile. A l'ouest, le Bas-Armagnac aux eaux-de-vie délicates et fruitées ; au centre, la Ténarèze, réputée pour ses eaux-de-vie qui vieilliront longtemps ; au sud et à l'est, le Haut-Armagnac.

Sa distillation se fait en continu.

Mais qu'est-ce que l'armagnac ? C'est un vin blanc distillé en eau-de-vie puis élevé (vieilli) en fût de chêne. Contrairement au cognac ou au whisky, obtenus par distillation à double-chauffe (en deux temps), l'armagnac est élaboré par distillation continue : une méthode qui lui donne sa personnalité et permet de choisir son degré d'alcool, entre 52 % à 72 % (il dépasse rarement 60 %), selon la durée de vieillissement envisagée.

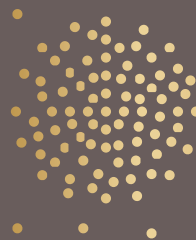
C'est une eau-de-vie bien élevée.

Tout de suite après sa distillation, l'eau-de-vie obtenue est transparente : elle gagne couleur et arômes en vieillissant dans des pièces, des fûts de chêne de 400 litres. Au maître de chai de veiller à l'évolution des armagnacs avant de les transférer dans des fûts plus âgés où ils s'affineront sans goût de bois excessif. L'armagnac final pourra être obtenu par assemblage, c'est-à-dire un mélange harmonieux de différentes eaux-de-



La blanche armagnac

Elaborée sur le terroir de l'armagnac, la blanche est une eau-de-vie non vieillie, obtenue à partir des cépages folle blanche, ugni-blanc, baco et colombard. Une petite cousine de l'armagnac, en somme, qui a obtenu son AOC (appellation d'origine contrôlée) en 2005.



JEAN D'ALOS
FROMAGER - AFFINEUR

1983 ♦ 2013



30 ans de passion fromagère

La maison Jean d'Alos a été fondée en 1983 à Bordeaux dans le site historique du Couvent des Récollets, dont les caves voûtées de 1456 en pierre profitent à l'affinage des fromages d'exception. Jean d'Alos est issu d'une longue expérience de fermiers producteurs et développe son savoir-faire d'affineur sur une gamme de 250 fromages, la plupart au lait cru. Jean d'Alos propose également sa propre gamme « Signature » composée de créations exclusives comme la Tomme de Bordeaux, la Tomme d'Aquitaine, la Tome du Piemont et le Gabiétou. Depuis 30 ans, Jean d'Alos est l'un des quinze fromagers au monde à pouvoir exercer légitimement le métier d'affineur avec ses 10 caves d'affinage à Bordeaux et dans les Pyrénées. Grâce à un réseau de 7 boutiques en Aquitaine et l'appui de 22 collaborateurs, la société assoie ses positions en France et accélère son développement à l'international. Exportateur dans 15 pays, Jean d'Alos envisage des projets de nouvelle boutique et d'implantation au Japon et aux USA.

Cette année, visitez gratuitement les caves d'affinage Jean d'Alos du Couvent des Récollets (sur RDV uniquement) !

Boutiques Fromagerie Jean d'Alos

- > 4, rue Montesquieu, Bordeaux - Tél. 05 56 44 29 66
- > 5 cours Portal, Bordeaux - Tél. 05 56 51 04 08
- > Marché des Capucins, Bordeaux - Tél. 05 56 20 29 92
- > 8 rue de la Vieille Eglise, Mérignac - Tél. 05 56 35 94 69
- > Marché Municipal d'Arcachon - Tél. 05 56 66 81 92
- > Place Laissac, Montpellier - Tél. 04 67 58 02 38
- > Quartier Gourmand, 3 avenue M. Dassault, Lons
Tél. 05 59 32 49 07

www.jeandalos.com

www.facebook.com/jean.dalos



vie, ou pourra être millésimé. Il est dans ce cas issu d'une seule année de vendange, sans mélange. Et c'est là aussi une des spécificités de l'armagnac, rare eau-de-vie à proposer des millésimes très typés.

Elle symbolise l'esprit gascon.

Contrairement au cognac, l'armagnac reste élaboré par des producteurs indépendants (pas de grands groupes), en quantité quasi-artisanale. Plus de 5,6 millions de bouteilles ont été produites en 2012, à comparer aux 168 millions de bouteilles de cognac. Ce qui représente quelque 900 domaines producteurs d'armagnac, et pour certains, il s'agit parfois d'un complément : comme dans les Côtes de Gascogne, où Tariquet, Pellehaut, Chiroulet... sont plus connus pour leurs vins blancs fruités.

Pourquoi on en parle ?

Parce que, malgré son âge vénérable (plus de 700 ans !), l'armagnac fait preuve d'une étonnante jeunesse d'esprit. Si son marché, dans un contexte difficile, se tasse en France, l'export vers la Chine, la Russie, la Grande-Bretagne et l'Allemagne a explosé ces cinq dernières années (plus de 20 % en volume). Et bonne nouvelle, ces pays consomment surtout un armagnac haut de gamme, tirant la qualité vers le haut. La jeune génération, femmes en tête, insuffle un vent nouveau dans les chais en gardant l'esprit de l'armagnac : authentique mais pas élitiste.

Quand y aller ?

Dès la période de distillation, qui commence fin octobre et s'étend jusqu'en mars. Dans les chais, les bastides et les villages de Gascogne, plusieurs événements et fêtes autour du fameux alambic continu marquent alors la saison. Le programme des événements a joliment été regroupé par le Bureau interprofessionnel de l'armagnac sous le nom de la Flamme de l'armagnac (www.armagnac.fr). ♦ A.M.





MEUKOW

Cognac

Plongez dans un univers **mystérieux** et **fascinant**

Fondée en 1862, la maison Meukow vous accueille en plein centre de Cognac pour une visite initiatique et gustative. Découvrez son histoire et son savoir faire à travers un parcours guidé qui vous offre une scénographie moderne et innovante. Du Paradis au maître de Chai jusqu'au produit final, laissez-vous envahir par l'émotion et la magie. Une dégustation comparée de 3 cognacs vous sera offerte à l'issue de la visite. Prolongez le plaisir en apéritif, en digestif ou associés aux spécialités lors d'un déjeuner au Chai MEUKOW. Le Chef Sabine Lambert vous fera découvrir le cognac sous toutes ses formes (flambée, sauce, marinade...) dans une atmosphère où modernité et tradition se rencontrent.

Votre journée :

Durée de la visite : 45 minutes.

Tarifs

« Visite et dégustation de 3 cognacs » :

- > Individuel : **10€**
- > Jeunes de moins de 12 ans : **Gratuit**
- > Jeunes de 12 à 18 ans : **5€**
- > Groupe à partir de 20 personnes : **7€** /personne

Horaires d'ouverture

pendant la saison estivale :

Du 1er mai au 30 septembre du lundi au samedi,
de 10h à 17h (départ de la dernière visite).

Déjeuner sur réservation

au Chai Meukow :

Menu à **26€** (entrée-plat-dessert)



www.visitemeukow.com

Cognac MEUKOW : 26 rue Pascal Combeau - 16100 COGNAC - Parking au 7 rue François Porché 16100 Cognac
Tel. : (0)5 45 82 32 10 - Email : visite.meukow@cdgcognac.com

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

Un floc au dessert

Sur les terres de l'armagnac, le floc de Gascogne aussi se cuisine. Son nom savant ? Une mistelle, c'est-à-dire un mélange sucré de jus de raisin frais et d'alcool, de l'armagnac.

MOELLEUX AU CHOCOLAT GASCONS

Préparation : 20 min - Cuisson : 8 min

Ingredients

Pour 8 moelleux :

200 g de chocolat noir • 200 g de beurre • 60 g de farine • 30 g de sucre roux • 4 œufs • 40 cl de floc de Gascogne rouge • 1 orange non traitée

1/ Faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre. **2/** Faites chauffer le floc de Gascogne dans une casserole afin de le réduire à l'état de sirop. **3/** Battez les œufs et le sucre jusqu'à faire blanchir la préparation. **4/** Ajoutez le chocolat et le beurre fondu et mélangez. **5/** Ajoutez le floc de Gascogne réduit. **6/** Râpez le zeste d'orange et mélangez à la préparation. **7/** Faites cuire 180°C à four chaud dans 8 petits moules, pendant 8 min.





ABRICOTS POCHÉS ET SPÉCULOOS

Préparation : 45 min - Cuisson : 20 min

Ingredients

Pour 4 pers. :

4 beaux abricots • 8 spéculoos • 25 cl d'eau • 25 cl de floc de Gascogne blanc • 50 g de sucre en poudre • 2 cuillères à soupe de miel d'acacia • 1 bâton de cannelle • 2 anis étoilés • Cardamome (l'équivalent de trois gousses) • 1 tranche épaisse de citron • 1 tranche épaisse d'orange • Glace vanille bourbon

1/ Faites chauffer l'eau, le floc de Gascogne, le sucre et le miel dans une casserole. **2/** Ajoutez la cannelle, la cardamome, l'anis étoilé et les tranches d'agrumes. **3/** Laissez épaissir jusqu'à former un sirop. Déposez alors les abricots entiers et nettoyés, délicatement dans le sirop. Laissez cuire 5 min environ. **4/** Pendant ce temps, émiettez au robot ou au pilon les biscuits spéculoos. **5/** Sortez les abricots, déposez-les sur une assiette et laissez reposer 30 min. **6/** Pour servir, parsemez les abricots de spéculoos, disposez dans une assiette à dessert avec une boule de glace à la vanille bourbon. Arrosez légèrement du reste du sirop juste tiédi.

La Ronde des Alambics

Visites – Dégustations – Animations

SUR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND ARMAGNAC



UN RENDEZ-VOUS DANS LES CHAIS ARMAGNACAI
ET OUVERT À TOUS

De fin octobre à janvier, les Offices de Tourisme du Grand Armagnac en partenariat avec la Communauté de Communes, organisent La Rondes des Alambics, un rendez-vous gratuit et ouvert à tous au sein des domaines viticoles. **A l'heure de la distillation de l'armagnac, venez rendre visite aux viticulteurs, participez aux randonnées organisées à travers les vignobles, et déjeunez ou dînez au pied de l'alambic.**

Les 9 et 10 novembre 2013, en famille ou entre amis participez au Grand Jeu Rallye et partez à la découverte des alambics et des secrets de fabrication de l'armagnac. Munis de votre questionnaire ou de votre smartphone vous allez déambuler de village en village et rencontrer les professionnels prêts à vous livrer leurs secrets de fabrication de l'eau de vie la plus ancienne de France. Objectif : répondre à un maximum de questions pour obtenir le score le plus élevé et remporter l'un des nombreux lots. Belle promenade et bonne chance à tous au pays de l'Armagnac !

Renseignements

Offices de Tourisme :

Eauze - Tél. 05 62 09 85 62

Castelnau d'Auzan - Tél. 05 62 29 20 21

Cazaubon-Barbotan les Thermes - Tél. 05 62 69 52 13

Gondrin - Tél. 05 62 29 15 89

www.larondedesalambics.jimdo.com

PUBLI-GOURMETS



© photo : CDT 32

LE TERROIR des GRAVES

Terres élégantes
et originelles des grands vins
de Bordeaux

Les Vins de Graves, issus de l'appellation la plus ancienne de Bordeaux, sont les seuls vins à porter le nom de leur sol. Ce terroir des Graves s'étend de La brède à Langon sur 50 kilomètre entre La Garonne et la forêt des Landes. Les Vins de Graves se déclinent en 3 couleurs : des vins rouge à la robe chatoyante couleur rubis, des vins blancs secs très aromatiques et des vins moelleux (les Graves Supérieures). 262 viticulteurs travaillent avec passion et rigueur pour produire des vins de qualité, à la hauteur de leur notoriété.



Propriété viticole familiale de 20 ha située sur la commune de la Brède, **le Château Haut-Reys** a été repris à la fin des années 90 par Isabelle et Grégoire Gabin. Le vin de Graves rouge (70% de l'exploitation) et le Graves blanc sec (30% de l'exploitation) sont élevés en fût de chêne. A découvrir le dernier né du Château Haut-Reys, la «cuvée Paumarel» (la cuvée des enfants Paul, Marine et Eloïse), 100% fût neuf et 100% merlot, dont le millésime 2010 est cité dans le Guide Hachette 2013. Vente aux particuliers sur place du lundi au samedi et point de vente en ligne sur chateau-haut-reys.delicenet.com

Château Haut Reys

18 allée Perrucade - 33650 La BREDE

Tél. 05 56 20 38 29

www.haut-reys.com



Le Château du Haut Maray est né de la volonté des deux frères Lucas qui allient passion et savoir faire oenologique. Ils vous proposent des vins de Graves de caractère, en rouge et blanc. Ces vins issus d'un terroir complexe mêlent finesse, élégance et fruit intense, ils sauront vous séduire en toute occasion. A conseiller aux gourmets.

Château du Haut Maray

1, Cadillac - 33210 MAZERES

Tél. 05 56 76 83 33 - Port. 06 19 28 05 41

Mail. chateauduhautmaray@cegetel.net

Fondé par le Comte Joachim de Chalup, **le domaine du Château d'Arricaud** est situé au coeur des Graves et dirigé par la même famille de vigneron passionnés depuis deux siècles. Créés pour vous, ces vins élégants et charmeurs du Château d'Arricaud offrent un festival d'arômes et de saveurs incroyablement sensuel.

Vignoble Bouyx

Château d'Arricaud - 33720 LANDIRAS

Tél. 05 56 62 51 29

www.chateau-darricaud.fr

Visite toute l'année, sur rendez-vous.

Le Château d'Archangeau, situé sur une colline unique dans l'appellation des Graves, détient un vignoble d'un seul tenant et de taille confidentielle. Bénéficiant d'un relief et d'une diversité des sols idéaux adéquats pour l'élaboration de grands vins, le domaine a repris vie il y a plus de 10 ans grâce au savoir-faire de Jean-Philippe Dubour-dieu. Tout au long de l'année les sols sont travaillés exclusivement par des labours et sans herbicide, conférant une grande pureté et élégance à ses vins.

Château d'Archangeau

Vignobles famille Dubourdieu

Archangeau - 33720 ILLATS

Tél. 05 56 62 51 46



Précurseur de la rénovation des Graves dans les années 60, **Magence**, l'un des chefs de file de l'appellation, produit des vins à la renommée ancienne (Féret éd. 1880) dont l'étiquette est illustrée par un sesterce trouvé dans le puits de la propriété, transmise en ligne directe depuis plus de 2 siècles. Techniques les plus récentes comme l'utilisation d'ondes sonores dans la lutte contre les maladies et traditionnelles comme le travail des sols, sont associées à un élevage de 12 à 18 mois en cuves inox et en barriques de chêne. Ses vins sont vendus à 60% à l'étranger par le Cte et la Ctesse Jacques d'Antras.

Château Magence

33210 SAINT PIERRE DE MONS

Tél. 05 56 63 07 05

www.magence.com



Le Château Le Maine Perin, propriété familiale de 10 ha située au sud de Langon, a un vignoble constitué de 60 % de cabernet sauvignon et 40 % de merlot. Trois vins sortent des cuves du domaine : un Graves supérieures, blanc moelleux parfait avec une viande blanche; un Grave rouge vinifié en cuves béton et inox; un rosé de saignée (50% merlot, 50 % cabernet sauvignon) ainsi que du jus de raisin naturel. Membre du réseau «Bienvenue à la ferme» Sylvie et Alain Darroman concoctent des paniers pique-nique à base de produits 100% producteurs girondins et mettent à votre disposition une aire de camping-car.

Château Le Maine Perin

33210 LANGON

Tél. 05 56 62 29 32

www.chateaulmaineperin.fr



Classé monument historique depuis 1951, **le Château de la Brède**, demeure natale de Montesquieu, accueille un vignoble de 6 ha, situé dans l'appellation des Graves, propriété d'un vigneron passionné Dominique Haverlan. Le terroir de La Brède réunit tous les éléments pour obtenir de grands vins de Graves : un sol constitué d'une croupe de graves sèches sur des graves argileuses très profondes, apportant minéralité et richesse au vin, protégés par une forêt environnante. Grâce à des techniques modernes et respectueuses de la nature, Le Château de la Brède produit 2 vins en rouge et en blanc, La Brède et L'Esprit.

Château de la Brède

Vignobles Haverlan

35 rue du 8 mai 1945 - 33640 PORTETS

Tél. 05 56 67 18 63

www.chateaudelabrede.fr



Une production en agriculture raisonnée, des rendements limités et des vendanges manuelles avec tris successifs de la vigne au chai, sont les caractéristiques **du vignoble de 7 ha du Château Caillivet**, propriété de la famille Carrillo depuis 1997. Philippe et Antoine son fils produisent des vins AOC Graves blancs et rouges, dont le premier millésime vu le jour en 2001.

Château Caillivet

Lieu-Dit Caillivet - 33210 MAZÈRES

Tél. 05 56 76 23 19



C'est à la pointe sud de l'appellation Graves que se situent **les domaines Latrille-Bonnin**. Aux mains de la même famille depuis des générations, les vignobles ont été replantés en cabernets et en merlot dans les années soixante-dix. M. et Mme Bonnin les propriétaires exploitants produisent des vins de Graves blancs et rouges. Ainsi découvrez le Château Chanteloiseau blanc sec, le Château Petit Mouta Graves rouge en cuvée classique et la cuvée Grand Mouta Graves rouge élevé en fûts de chêne.

S.C.E.A. des Domaines Latrille-Bonnin

Château Petit-Mouta - 33210 MAZERES

Tél. 05 56 63 41 70

www.bonnin-latrille.com



Château de Lionne se situe sur la commune d'Illats, au coeur des Graves. 30 hectares de vigne sont cultivés par Véronique Smati qui possède une connaissance pointilleuse de son terroir et de ses secrets! Chaque année, le Château de Lionne produit un Graves rouge et un Graves blanc sec. Ce sont des vins souples, harmonieux et aromatiques. Laissez-vous tenter par un verre de Château de Lionne pour accompagner vos poissons comme vos grillades !

Château de Lionne

Lionne - 33720 ILLATS

Tél. 05 56 62 50 32

www.chateaudelionne.com

Château de Chantegrive

grand vin de Graves



50 ans de passion pour un terroir d'exception

Le Château de Chantegrive, propriété de la famille Lévêque, est devenu l'un des domaines les plus prestigieux de l'appellation des Graves. Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, le Château de Chantegrive bénéficie des conseils avisés de M. Hubert de Boüard, œnologue et propriétaire du célèbre Château Angelus. Château de Chantegrive Blanc Sec 2011 (50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon) est un vin au nez très frais avec des arômes fins de fleurs d'acacia, de chèvrefeuille et de pêches blanches. A déguster entre 8° et 10° sur des crustacés et des poissons. C'est aussi un excellent apéritif pour accompagner des feuilletés chauds et des entrées à base de légumes. Les vins du vignoble Lévêque bénéficient d'une belle notoriété à travers le monde grâce à leur excellent rapport qualité/prix et aux récompenses qui leur sont décernées.

Distinctions :

- **Gault & Millau** - Millésime 2011 : 15/20
- **James sulking** - Millésime 2010 : 90/100

CHATEAU DE CHANTEGRIVE
FAMILLE LÉVÊQUE

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux
33720 Podensac
Tél. 05 56 27 17 38
Fax. 05 56 27 29 42
courrier@chateau-chantegrive.com
www.chantegrive.com

LES GUINOTS



« Comme les vendanges, les amours tardives sont les plus délicieuses » *Jean Amadou*

A l'heure où les raisins se ramassent, où les tracteurs sillonnent les vignes et où les cuves des Guinots, cave coopérative de Juillac et Flaujagues, se remplissent, il est toujours temps de tomber amoureux des vins des Guinots. Pendant que le millésime 2013 se prépare, le Cellier des Guinots vous invite à la dégustation et à faire connaissance avec leurs produits grâce à l'offre de bienvenue.

Fleuron des Guinots 2008,
Bordeaux Supérieur
élevé en fûts de chêne

5,86€
au lieu de 6,90€



Vieilles Vignes 2011,
Bordeaux rouge
100% merlot

5,86€
au lieu de 6,90€



BON DE COMMANDE (Minimum d'achat par envoi : 12 bouteilles, frais de port inclus dans le prix)

Fleuron des Guinots : bouteilles à 5,86 € la bouteille soit€
Vieilles Vignes : bouteilles à 5,86 € la bouteille soit€
Total : € (Frais de port inclus)

Je joins mon règlement par chèque d'un montant de € à l'ordre « Les Guinots »

Votre adresse de livraison (merci d'écrire en majuscule) :

Nom : Prénom :
Adresse :
C.P. : Ville :
Téléphone (pour la livraison) :

LES GUINOTS :

Cave Coopérative de Juillac et Flaujagues - 3350 Flaujagues
Tél. : 05 57 40 08 06 - Fax : 05 57 40 06 10
Cave.flaujagues@wanadoo.fr - www.lesguinots.com



Demandez l'original

Société familiale issue de quatre générations de tonneliers, la Tonnellerie Saury a rejoint le Groupe Charlois, merrandiers depuis six générations, en décembre 2009.

La production des deux merranderies du Groupe Charlois garantit à la Tonnellerie Saury des approvisionnements hautement qualitatifs en merrain, ces planches obtenues en débitant un billot de bois servant à façonner les douelles des barriques. Cette maîtrise unique de la matière première garantit une traçabilité complète et une reproductibilité qualitative des productions de la tonnellerie.

Assistés de leur directeur qualité, les maîtres tonneliers, assurent le suivi et la qualité des procès de fabrication Saury. Les barriques, issues de la tradition tonnelière française, accompagnent l'élevage des grands vins fins dans toutes les caves du monde entier.

Un maître mot : la qualité

La Tonnellerie Saury a développé depuis plusieurs années des critères de contrôles et de vérification très exigeants. De la sélection des bois, jusqu'à la livraison dans les chais, chacune des étapes de fabrication est accréditée grâce aux certifications obtenues par la Tonnellerie Saury. Grâce au partenariat

avec le laboratoire Exact, certifié COFRAC, les barriques Saury bénéficient d'une chaîne d'analyses complète pour la recherche de contaminants. Le bois, l'environnement, les containers d'expédition, l'eau et l'air, entre autres, sont analysés. L'origine France des chênes et la durée de vieillissement naturel du merrain sont reconnues par le Bureau Veritas.

L'organisation du groupe Saury assure aux vinificateurs une écoute permanente et un suivi technique grâce à 2 filiales en France et 4 à l'étranger.



Tonnellerie Saury en bref :

La tonnellerie est située à Saint-Pantaléon-de-Larche (19)

Les merranderies sont implantées à Murlin et à Varzy (58)

La gamme de produits :

- > Barriques pour le vin de 110 à 600 litres
- > Barriques alcools élevés de 110 à 600 litres
- > Cuves bois de 10 à 500 hl fabriquées sur le site de Cognac (16)

Production : 35 000 barriques / an

Chiffres d'affaires : 75% à l'export

Présent dans 27 pays



Le *cannelé* en quête *d'harmonies*

Mais que peut-on boire avec ce classique bordelais ?

Du lait, de la farine, du beurre, du sucre, des œufs, un peu de vanille et du rhum. Quelques ingrédients qui font une des principales fascinations des Bordelais : le cannelé. Humble mais éminemment bourgeois (voir son prix de vente), simplissime dans sa recette et d'une complication sans nom dans sa réussite (Mais qu'est-ce qui a raté : le four ? Le moule ? Le temps de cuisson ?). Le cannelé est un mystère. Qui est-il, d'où vient-il, combien de « n » prend-il ? (allez, on vous donne la réponse : deux dit le Larousse gastronomique, le cannelé n'en ayant qu'un est une marque collective déposée). Le cannelé est l'objet de toutes les interrogations, et Isabelle Bunisset* s'est heureusement penchée sur l'une d'entre elles : mais qu'est-ce qu'on boit avec ?

Du champagne ?

C'est un « dur au cœur tendre », son croquant cache son moelleux. On peut donc essayer une prestigieuse alliance avec un champagne mûr, un grand millésime dont les fines bulles se fondront avec ce côté craquant. Ou jouer sur une acidité contraire avec un champagne blancs de blancs (fait avec le cépage chardonnay) ou un crémant de Bordeaux demi-sec.

Un blanc moelleux ?

Des saveurs de fruits et de miel parfaites avec la pâtisserie, à condition de privilégier un vin d'une acidité bien équilibrée (pour éviter l'effet « gras sur gras » du sucre). A piocher dans les appellations de la région, Sauternes, Barsac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont ou ailleurs (ne soyons pas chauvins) dans les vins de Tokay de la Hongrie.

Un porto ?

Pourquoi pas : avec 20 ans d'âge, les portos de type tawny (issu d'assemblage et vieilli en fût de chêne) peuvent escorter le petit cannelé. Mais les avis sont mitigés parmi les dégustateurs rassemblés par Isabelle Bunisset : la pâtisserie finit un peu écrasée par l'alcool.

Et les vins rouges ?

A éviter : le cannelé préfère les vins perlés ou moelleux. Inutile se sacrifier le plus beau fleuron de votre cave. C'est oublier que le cannelé va très bien, tout simplement, servi avec un café. ♦

* « Le cannelé, ce mystère nommé désir », éd. Féret.



LA RECETTE DE BASE

Ingrédients

Pour 24 pièces

1 litre de lait entier • 200 g de farine tamisée • 500 g de sucre glace tamisé • 4 œufs • 4 jaunes d'œufs • 100 g de beurre • 3 gousses de vanille fendues et grattées • 10 cl de rhum brun

1/ La veille, faites bouillir le lait avec les gousses de vanille, puis ajoutez le beurre. **2/** Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, incorporez la farine et versez doucement le lait en mélangeant. **3/** Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène, ajoutez le rhum. **4/** Couvrez d'un film transparent et gardez toute une nuit au réfrigérateur. **5/** Le lendemain, préchauffez le four à 200°C. **6/** Remplissez vos moules au trois quarts. **7/** Comptez 50 à 60 min de cuisson pour des moules de taille moyenne. **8/** Démoulez à chaud et laissez refroidir sur une grille.

Astuces : Une des clés du cannelé reste le démoulage, plus facile avec les moules en silicone. Pour les fidèles des moules en cuivre, l'astuce d'Alain Ducasse est imparable. Enduisez les moules d'un mélange moitié beurre, moitié cire (cire d'abeille désodorisée à trouver chez les marchands de miel), et passez-les quelques minutes au congélateur avant de les remplir.



Douceurs de Louise
— PAR PHILIPPE ANDRIEU —

Philippe Andrieu, l'ancien Chef Pâtissier de Ladurée, à la tête de l'enseigne « Douceurs de Louise », vous propose des pâtisseries empreintes de poésie, de délicatesse et de gourmandise.



DOUCEURS DE LOUISE :

10 place des Grands Hommes – 33 000 Bordeaux - 05 56 48 14 45
21 avenue Gambetta – 33 120 Arcachon - 05 47 44 12 13
17 cours du Maréchal Leclerc - 33 850 Léognan - 05 56 64 75 47
E-mail : douceursdelouise@sfr.fr



PAINS, DOUCEURS & GOURMANDISES :

36 avenue Marc Nouaux - 33 610 Cestas
19 place Chanoine Patry - 33 610 Cestas



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

CHOCOLATERIE
MONBANA



Chocolatez-vous la vie !



CHOCOLATERIE
MONBANA

Villeneuve d'Ornon
Rocade Sortie 20 - Parking Bébé 9
Tel : 05 56 64 33 02

Le goût des vendanges

Simple et bon comme une recette de vigneron : cela pourrait être credo de Frédéric Dubern. Sans artifices ni lourdeurs, le Gascon, maître restaurateur de l'Auberge du Pas de Vent, reprend la cuisine de son terroir. 100 % pur Landes !*

GALETTE DE POMMES À L'ARMAGNAC

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min

Ingredients

Pour 4 personnes

4 belles pommes belchard • 100 g de sucre • 1 gousse de vanille • 5 cl d'armagnac • 50 cl de pâte à crêpes • 50 g de beurre

1/ Épluchez les pommes et coupez-les en gros cubes. **2/** Dans une poêle antiadhésive, faites caraméliser le sucre avec la gousse de vanille égrainée, ajoutez les pommes, faites-les sauter comme des pommes de terre, déglacez avec l'armagnac. **3/** Versez la pâte à crêpes, remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange se fige et se décolle des bords. **4/** Parsemez de beurre en petits cubes, puis faites glisser cette galette dans une grande assiette. **5/** Laissez reposer 5 min puis découpez et dégustez.

Astuce : Un dessert tout simple qui se mange bien chaud.



DAUBE DE JOUES DE BŒUF AU VIN DE VENDANGES TARDIVES

Préparation : 10 min - Cuisson : 2h30

Ingredients

Pour 8 personnes

4 joues de bœuf gras • 1,5 kg de carottes des Landes coupées en biseaux • 8 oignons jaunes coupés en cubes • 100 g de gras de jambon • 2 l de coteaux-de-chalosse moelleux (vin blanc des Landes) • 2 l de vin rouge • 200 g de lard fumé • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 1 gousse d'ail écrasée • 100 g de farine • Sel et poivre

Les oignons glacés :

30 oignons saucier • 100 g de beurre • 50 g de sucre

1/ Faites revenir les joues de bœuf dans un peu de matière grasse, ajoutez les oignons jaunes, le gras de jambon, laissez cuire environ 10 min.

2/ Ajoutez la farine, remuez bien, versez le vin blanc puis 5 min après, le vin rouge. **3/** Ajoutez le lard fumé en cubes, le thym, le laurier, la gousse d'ail écrasée puis couvrez et laissez cuire lentement jusqu'à ce que les joues de bœuf soient moelleuses (la pointe du couteau doit rentrer sans résistance). **4/** Retirez alors la viande et plongez dans la cocotte les carottes, laissez cuire environ

25 min, puis rectifiez éventuellement la texture de la sauce en donnant une ébullition. **5/** Pendant ce temps, préparez les oignons saucier : dans une petite casserole, recouvrez les oignons d'eau. Ajoutez le beurre et le sucre et laissez cuire jusqu'à évaporation. Puis laissez colorer (couleur caramel). **6/** Coupez en belles tranches les joues, remettez dans la cocotte et rectifiez l'assaisonnement. **7/** Ajoutez par-dessus les oignons saucier caramélisés et servez dans la cocotte.

CASSE-CROÛTE DU VIGNERON

Préparation : 10 min - Cuisson : 45 min

Ingredients

Pour 8 personnes

4 belles tranches épaisses de pain de campagne • **1** gousse d'ail • **250 g** de pommes de terre grenaille • **16** tranches de boudin de campagne pimenté • **4** têtes d'oignons en botte ciselées finement • **1** botte de persil • **1** botte de ciboulette • **8** piments doux d'Anglet • **1** belle grappe de raisin blanc • **1** cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne • Huile d'olive • Piment d'Espelette • Gros sel

1/ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et enfournez les pommes de terre sur un lit de gros sel pendant 45 min. **2/** Vérifiez la cuisson avec la pointe du couteau ; laissez refroidir puis pelez et taillez en fines rondelles. **3/** Ciselez finement les oignons, le persil, la ciboulette et les piments d'Anglet. **4/** Pelez délicatement environ 20 raisins. **5/** Coupez en fines tranches le boudin. **6/** Toastez les tranches de pain sur une grillade de sarments (ou au four) puis frottez-les avec l'ail pelé. **7/** Étalez finement la moutarde sur chaque tranche, disposez en accordéon les rondelles de pommes de terre, le boudin, parsemez les oignons ciselés puis les herbes, les raisins et les piments doux. **8/** Arrosez avec un peu d'huile d'olive, de piment d'Espelette et de sel.



*Connaître la cuisine landaise », éd. Sud Ouest, 64 p. Photographies de Claude Prigent.



Fromages AOP d'Auvergne

Soyons fiers de nos fromages !

En Auvergne, les fromages AOP sont délicieux...

Jeune le **Cantal** est un fromage plaisir qui allie texture fondante et douceur ; Entre-Deux, sous une robe bouftonnée d'or, le **Cantal** est affiné de 3 à 7 mois, ce qui lui confère un goût plus épicé et intense. Affiné plus de 8 mois, le doyen des fromages AOP d'Auvergne se caractérise par un arôme puissant et corsé.

Sous sa croûte sombre ou claire, le **Saint-Nectaire** cache une pâte onctueuse au goût subtil, avec un arôme délicat de noisette.

La douceur surprenante de la **Fourme d'Ambert** est l'atout majeur de cette pâte persillée. Petits et grands apprécient ses arômes délicats.

Le goût affirmé, intense et équilibré du **Bleu d'Auvergne** s'accompagne d'arômes de champignons sauvages. C'est son affinage de 28 jours minimum qui permet au *Penicillium Roqueforti* de se développer pour donner le bleu du fromage.

Le **Salers**, toujours au lait cru, n'est fabriqué qu'à la belle saison quand les vaches sont aux pâturages. Le goût du **Salers** est fruité avec une large palette d'arômes.

Mais aussi artistiques...

Les Fromages AOP d'Auvergne sont entrés dans le monde du design lors du Pop up Store Auvergne Nouveau Monde, installé l'hiver dernier à la Bellevilloise dans le 20ème arrondissement à Paris. En partenariat avec La Milk Factory, laboratoire de création de la collective des Produits Laitiers, 5 artistes designer ont sculpté et gravé les fromages AOP d'Auvergne.

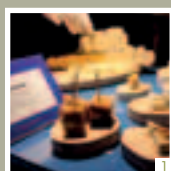
et esthétiques...

Lors de la 2ème édition de Bordeaux Capitale des Fromages AOP d'Auvergne, les fromages AOP d'Auvergne ont rythmé le centre ville de Bordeaux. En présence de producteurs et fromagers s'est tenu le concours des crémiers fromagers bordelais de découpe de fromages. Les candidats ont exprimé leur créativité et leur savoir-faire en dressant un plateau de fromages d'Auvergne à la bordelaise ! Le pont levant Jacques Chaban-Delmas, réalisé par Romain Ulrich de la Crèmerie Jean d'Alos, a décroché la première place dans le coeur du jury.

Infos, actus et recettes sur : www.fromages-aop-auvergne.com

Réalisations d'artistes

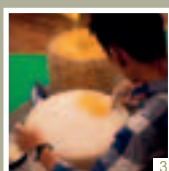
lors du Pop up Store Auvergne Nouveau Monde



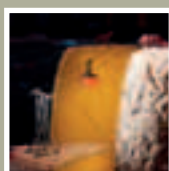
1



2



3



4



5) Romain Ulrich : Le pont levant Jacques Chaban-Delmas

- 1) **Caroline Gomez** : Planche de découpe et de service des fromages; ensemble de galets en bois pour la dégustation des fromages
- 2) **Ich&Kar** : Minipop sur Cantal
- 3) **Kraï** : Sculpture sur Cantal
- 4) **Pierre Javelle et Akiko Ida** : Les Minimiams visitent l'Auvergne



EXPRESSION

de FRONSAC

Grands Vins de la Rive Droite de Bordeaux

Expression
de
FRONSAC

Quatorze crus composent Expression de Fronsac, quatorze viticulteurs épris de leur métier, fiers de leur terroir et intimement convaincus de la grandeur de ce dernier. Ensemble ils déploient leur force pour faire que leurs crus obtiennent succès et récompenses et qu'ils se hissent à la fête des grands vins de la rive droite de Bordeaux. Si les vins de Bordeaux sont habituellement des vins d'assemblage, la dominante des 14 châteaux membres de Expression de Fronsac est sans doute le Merlot. Un pur Merlot qui donne des crus sur mesure et haute couture, à des prix raisonnables. Rencontre avec des passionnés.

1/ Château Moulin Haut-Laroque

Le Château Moulin Haut Laroque représente le vignoble bordelais familial par excellence. Composé d'une quinzaine d'hectares qui dévalent les pentes de plusieurs collines de la commune de Saillans, le vignoble est complanté à 65 % de Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon et 5 % Malbec. Jean-Noël HERVE, véritable passionné, s'applique depuis 1977 à élaborer un vin typé par son terroir, placé sous le contrôle œnologique de Michel Rolland et de Christian Vevery.

Château Moulin Haut Laroque

Jean-Noël & Dominique hervé
33141 SAILLANS

TéL. 05 57 84 32 07

www.moulinhautlaroque.com



1



2

2/ Château de La Dauphine

Le Château de La Dauphine, lové dans un arc de la Dordogne, se trouve au cœur d'un vignoble de 40 Ha de merlot et de cabernet franc ce qui en fait la 2ème plus grande propriété de Fronsac. Rachetée en 2001, par la famille Halley, le vignoble est en conversion agriculture biologique 2012, produisant deux vins élégants : Château de La Dauphine et Delphis de La Dauphine. La propriété s'ouvre depuis peu à l'œnotourisme, pour promouvoir le terroir de Fronsac et la passion qui anime ses propriétaires.

Château de La Dauphine

10 Rue Poitevine - 33126 FRONSAC

TéL. 05 57 74 06 61

www.chateau-dauphine.com



2

3/ Château La Vieille Cure

Vingt hectares d'un seul tenant, le Château La Vieille Cure existe depuis le 17^{ème} siècle. Sur un site privilégié de plateaux et de côtes orientées au Sud-Est, le vignoble longent la rivière Isle, bénéficiant ainsi d'une exposition solaire favorable et d'un drainage efficace. Cette situation et ces caractéristiques assurent aux raisins une maturité généreuse dans des conditions d'élevage exemplaires.

Château La Vieille Cure
33141 SAILLANS
Tél. 05 57 84 32 05
www.la-vieille-cure.com



3

4/ Haut-Carles

Le château de Carles, monument historique construit à la Renaissance, est dans la même famille depuis plus de 100 ans. Les propriétaires actuels, Constance et Stéphane Droulers, se sont donnés comme but de réaliser un des très grands vins de Bordeaux. C'est le cas de Haut-Carles, encensé par la critique internationale.

Château de Carles
Constance et Stéphane Droulers
33141 SAILLANS
Tél. 05 57 84 32 03
www.hautcarles.com



5

5/ Château Chadenne

Château Chadenne est une des plus vieilles propriétés de l'appellation Fronsac de 10 ha. Véronique et Philippe Jean mènent une conduite de productions en bio et en agriculture raisonnée sur leur domaine. De la vinification aux vendanges, en passant par l'élevage, le château est doté d'outils modernes (cuves en inox thermo-régulées, chai climatisé) et revendique ses valeurs, comme un travail à la main minutieux. Efforts et patience donnent deux fronsacs, Château Chadenne et Château Chadenne La Fleur, un bordeaux 100% merlot et un rosé.

Château Chadenne
Grand vin de Bordeaux
SCEA Philippe et Véronique JEAN
33126 Fronsac -
Tél. 05 57 24 93 10
www.chateauchadenne.com



5



4



4



6/ Château Cassagne Haut Canon

Château Cassagne Haut-Canon, ancien pavillon de chasse du duc de Richelieu, est situé sur un des plus hauts points de Canon Fronsac jouit d'une vue splendide sur toute la vallée. Leur grand vin, La Truffière, subtil assemblage des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, doit son nom à la présence de chênes truffiers dans le parc. Venez visiter ce véritable petit coin de paradis.

Château Cassagne Haut-Canon

Zita et Jean-Jacques Dubois
33126 SAINT MICHEL DE FRONSAC

Tél. 05 57 25 05 55

www.chateau-cassagne.fr

6
6



7

7/ Château Gaby

Le Château Gaby, magnifique propriété sur les hauteurs de Fronsac dominant la Dordogne, produits des vins d'une grande finesse et dévoilant des fruits bien murs avec un très bel équilibre et une légère minéralité. Aux mains de la même famille pendant 250 ans, c'est en 1999 que la propriété redevient un fleuron de l'appellation. Aujourd'hui, les vins sont distribués dans le monde entier tout comme le petit frère le Château Moya sur l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux, acquis par les Vignobles Famille Curl en 2008.

Château Gaby

SCEA Vignobles Famille Curl
Lieu dit Gaby - 33126 FRONSAC

Tél. 05 57 51 24 97

www.chateau-gaby.com

8/ Château Barrabaque

Exploité par la famille Noël depuis 1936, le Château Barrabaque étend ses 9 ha d'un seul tenant sur des coteaux exposés plein sud.

Soucieux de la préservation de la santé et de l'environnement, les propriétaires pratiquent une culture raisonnée de la vigne. Les méthodes de culture et de vinification allient tradition et modernité : vignes travaillées en fonction du terroir, tri soigné de la vendange, élevage en barriques des vins.

Château Barrabaque

Famille Noël
Barrabaque - 33126 FRONSAC

Tél. 05 57 55 09 09

www.chateaubarrabaque.com



8



9 9
10

10/ Château Les Trois Croix

Situé à 86 mètres d'altitude sur le plateau calcaire le plus élevé de la commune, le Château Les Trois Croix, c'est avant tout une situation privilégiée sur un terroir d'exception. C'est en 1995 que la famille de Patrick Léon réalise son rêve, celui d'élever son propre vin. Les conditions idéales sont réunies pour faire du Merlot, le cépage roi, complété par le Cabernet franc à hauteur de 20%

Château Les Trois Croix

Famille Patrick Léon
33126 FRONSAC

Tél. 05 57 84 32 09

www.chateaulestrois croix.com



11

9/ Château Fontenil

Dany et Michel Rolland, héritiers d'une solide tradition viticole, œnologues du Libournais, connaissent bien l'appellation Fronsac et eurent envie, après avoir été les consultants de nombreuses propriétés, d'y faire du vin et de s'y installer. Ainsi, en 1986, ils ont acheté quelques hectares sur la commune de Saillans, dominant l'Isle et Libourne, dans un cadre magnifique sur un coteau plein sud. Le Château Fontenil était né.

Château Fontenil

Dany et Michel Rolland
33141 SAILLANS

Tél. 05 57 51 23 05

www.rollandcollection.com



11/ Château Moulin Pey-Labrie

Arrivés des plaines picardes en 1988, Bénédicte et Grégoire Hubau sont tombés amoureux des exceptionnels coteaux de ce grand terroir du bordelais, le Fronsac. Sur leurs propriétés, Château Moulin Pey-Labrie et Château Haut-Lariveau, la production des vins est en conversion biologique. Leur vignoble compte 15 hectares, en cépage 100% merlot.

Château Moulin Pey-Labrie

Bénédicte et Grégoire HUBAU
9 moulin Pey-Labrie
33126 FRONSAC

Tél : 05 57 51 14 37

www.moulinpeylabrie.com





12

12/ Château de La Rivière

Une fois franchi le porche d'entrée du Château de La Rivière, vous tombez amoureux de ce lieu unique en découvrant son architecture imposante du XVI^e siècle, ses 8 hectares de caves souterraines creusées dans la roche, ses vins élégants et généreux produits sur un terroir exceptionnel en appellation Fronsac et ses sources naturelles qui font du Château de La Rivière un endroit magique.

Château de La Rivière

Monique & James Grégoire
et leurs enfants

La Cave de Charlemagne SNC
33136 LA RIVIÈRE

Tél. 05 57 55 56 56

www.vignobles-gregoire.com

13/ Château Villars

«Les vins de Villars naissent d'un sous-sol argilo-calcaire déterminant pour leur personnalité. Grand vin élevé en totalité en barriques de chêne français, les plus vieilles vignes de la propriété lui sont entièrement consacrées. Château Villars, est d'abord un nez d'une grande fraîcheur, floral ou fruité selon les millésimes, avec une pointe d'épices ; la bouche évolue sur des tanins fins et puissants. Gagnant toujours en complexité avec le temps, il peut se conserver en cave de 10 à 20 ans.»

Château Villars

Famille Gaudrie
33141 SAILLANS

Tél. 05 57 84 32 17

www.chateauvillars.com



14

13 14



14/ Château Dalem

Dominant la vallée de L'Isle, le Château Dalem se dresse fièrement face aux coteaux calcaires de Saint-Emilion et Pomerol. Propriété de la même famille pendant trois siècles, le château est transmis à Michel Rullier en 1955. Brigitte Rullier-Loussert reprend le domaine en 2002, poursuivant le développement à l'international et les efforts de son père. Les vins du Château Dalem sont élevés 18 mois en barriques neuves et les chauffes sont choisies pour respecter au mieux l'expression du fruit des vins. Château Dalem a obtenu la certification ISO 14001(HVE) mi 2013.

Château Dalem

Brigitte Rullier-Loussert
33141 SAILLANS

Tél. 05 57 84 34 18

www.chateaudalem.com

Bordeaux

à tous (les) prix !

Trop chers les Bordeaux ?

Sans doute pour une poignée de grands noms.

Derrière le prestige reste aussi un des meilleurs rapports qualité-prix

Par Isabelle Bunisset

MOINS DE 10 EUROS



Château Lestrille Capmartin 2009

AOC Bordeaux Supérieur

On se délecte déjà par sa couleur : le rubis étincelle dans le verre et préfigure sa chair heureuse. Beaucoup de fruits noirs et de fraîcheur. L'élevage en barrique donne une finale soyeuse.

Prodigue sans être dandy, opulent sans être volumineux, charmant sans être imposant. Estelle et Jean-Louis Roumage, propriétaires viticulteurs, ont adopté pour leur vignoble des pratiques sévèrement élitistes. On ne saurait brider son plaisir tant le prix est abordable. Un vin de bonne humeur, à boire en toute occasion.

7,70 € au domaine
www.lestrille.com

Château de Reignac 2009

AOC Bordeaux Supérieur

Situé au confluent de l'Entre-Deux-Mers, à cet endroit où la terre et le fleuve se fécondent, ce domaine a pour autre particularité de réunir les meilleurs terroirs des rives droite (argilo-calcaire) et gauche (graves). Grâce à l'opiniâtreté d'Yves Vatelot, cette propriété a reçu des lettres de noblesse avec Reignac, star incontestée des Bordeaux Supérieur. Le cadet ne s'est pas laissé intimider : solide, équilibré, ample et gras. De l'élégance en prime, caractéristique de ce millésime d'anthologie. Du grand œuvre à la portée de tous.

8,90 € au domaine
www.reignac.com

Château Plaisance 2009 - Cuvée Alix

AOC Côtes de Bordeaux

Le soleil, comme le bonheur, est entre deux gorgées. Un vin qui se présente élégamment dans le verre par sa robe grenat. On y retrouve la minéralité des premières côtes, très caractéristiques de ces terroirs proches de Bordeaux. Après les fruits rouges et la vanille, une texture en bouche généreuse, des tanins délicatement fondus et longs. Une élégance profuse et raffinée. Si on souhaite le boire rapidement, il serait préférable de le décanter afin de le laisser respirer quelques heures. Ses charmes en seront décuplés.

9,90 €
www.bernard-magrez.com

Château Lamolière Fronsac 2009

AOC Fronsac

Propriété de la famille Léon qui possède aussi les Trois Croix dans la même appellation. Du fruit, du tendre et du soyeux, ce qui constitue un exploit sur ces terrains argileux, qui produisent le plus souvent des vins corsés. Un cas particulier qui se vengerait des généralités sur cette appellation. On distingue aussi finesse et justesse dans l'extraction. C'est un vin pour le plaisir au quotidien. A boire en gracieuse compagnie ou même seul.

10 € au domaine
www.chatealestroisroix.com



Domaine des Collines 2009
AOC Bordeaux Supérieur

Philippe Mazières, architecte dans le civil et concepteur de chais modernes, cultive ce vignoble de petite superficie comme un jardin. Toutes les procédures sont exécutées à la main afin de préserver l'intégrité de la plante et du fruit. Une attaque en bouche fruitée, une jolie texture épicée, des tanins veloutés. Un de ces vins auxquels on ne saurait se soustraire tant par sa qualité que par son petit prix. Il est là, simplement, et sans doute pour quelques années encore.

10,50 € au domaine
www.domainedescollines.com

Château de Carles 2009
AOC Fronsac

Constance et Stéphane Droulers ont restructuré le vignoble et aménagé un chai totalement gravitaire en 2003. Le résultat ne s'est pas fait attendre : une couleur brillante, un nez concentré de fruits noirs, avec une belle intensité. Tout en trame et en texture, les tanins roulent sur la langue. Pas de dureté, seulement de la présence et du charme. Un vin d'épicurien, qui agrémente le gibier et les viandes.

14 € au domaine
www.hautcarles.com

MOINS DE 15 EUROS



Château La Fauconnerie 2009
Cuvée Prestige
AOC Montagne Saint-Emilion

Un vignoble « cousu main », propriété de la famille Paret depuis trois générations. Tout un art de la parcelle. A la solitude des vastes domaines, ce vignoble de 7 hectares oppose son émouvante miniaturisation. C'est ici le domaine des nuances infimes : un cep compte, un grain de raisin pèse. Une jolie couleur pourpre, des arômes finement boisés et vanillés, mais aussi de la réglisse et des fruits rouges. La barrique lui a donné une sucrosité et des tanins fins. C'est un vin pour aujourd'hui, mais il attendra en cave sans problème.

11 € au domaine

Château Treytins 2009
AOC Montagne Saint-Emilion

Situé à Montagne, sur la rive droite de la Garonne, en partie à flanc de coteau, ce domaine planté essentiellement en merlot (85 %) bénéficie de toutes les attentions depuis son rachat par la famille Nony, propriétaire du château Garraud. Beaucoup de travail accompli tant dans la conduite du vignoble que dans les procédures de vinification. Harmonieux et équilibré, ce vin au fruité délicat, agrémenté de notes de santal, surprend et ravit. La joie arrive dans la discrétion. On le comprendra mieux dans trois à cinq ans.

10 € au domaine
www.vln.fr

Chateau Peneau

VIN DE GARAGE ALICE,
UNE CUVÉE D'EXCEPTION



Château Peneau Bordeaux Blanc sec 2012,
vieilli en barrique d'acacia, présenté dans un coffret bois. Stock limité.

MOINS DE 20 EUROS



Château Croix Figeac 2009

AOC Saint-Emilion Grand cru

Racé, nerveux en attaque, charmeur à l'image du propriétaire, Jean Dutruilh. Le parfait 2007, tant décrié. Une sombre couleur, un nez de fruits compotés, une bouche douce, des tanins soyeux, une finale soutenue. Le partenaire idéal des dîners chics pour les trois ou quatre prochaines années. Un prix modeste pour un vin ambitieux.

18 €

Château Moulin La Gravière 2008

AOC Lalande de Pomerol

Un nez complexe de réglisse, de fruits rouges, d'herbes de garrigue, très caractéristiques du sous-sol, la gravière fournissant la grave des constructions d'autrefois. Grâce au drainage parfait du terrain, ce vin séduit par sa finesse et sa tendresse. Tout le charme retrouvé de cette appellation Lalande de Pomerol et la philosophie des vignobles Péré-Vergé (château La Violette). Le rêve passe de gorgée en gorgée. Une petite merveille d'élégance et de fraîcheur proposée à un prix modeste.

15 € au domaine

Château Montlisse 2004

AOC Saint-Emilion Grand Cru

Autre propriété de Christian Dauriac, qui ne trahit pas l'image de marque de Château Destieu à Saint-Emilion. Sur un terroir argilo-calcaire, bénéficiant d'une superbe exposition, les vins doivent attendre, pour-on risque le mot-se lisser quelque peu. Jeunes, on les apprécie fougueux et concentrés. Le millésime 2004 est aujourd'hui une grande réussite : il a gardé sa densité originelle tout en gagnant en complexité et en soyeux. Un parfait équilibre entre les espoirs du nez, la chair du goût et la lente prolongation des tanins.

16 € au domaine

www.vignobles-dauriac.com

Château Perenne 2010

AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Tout, dans ce vin, se met à vous parler. Ce breuvage de connivence alerte les papilles, remue le désir et rend les lèvres bavardes. Ses qualités aromatiques de pêche, de fleurs blanches se trouvent exhortées par les caractères des sauvignons blanc et gris, tandis que le sémillon lui confère gras et puissance. Il possède en outre un bel équilibre, une texture caressante. Comme une douceur de vivre. Il y a de la contagion là-dessous. A boire préférentiellement dans la fraîcheur de sa jeunesse.

15 €

www.bernard-magrez.com



Vous débordez de

TALENTS?



Talents
Gourmands | Aquitaine
Crédit Agricole | 2013

Agriculteurs, Artisans ou Restaurateurs,
inscrivez-vous au **concours*** sur **talents-gourmands.fr**
et tentez de gagner 5 000 euros.



**Bottin
Gourmand**



*Inscription du 20/09/2013 au 10/11/2013 inclus, dans les Caisses régionales participantes. Les conditions de participation sont disponibles dans le règlement mis en ligne sur talents-gourmands.fr et chez maître Nelly Marzilli-Fourcaut, huissier de justice, au 6, rue des Fonds Verts, 75012 Paris.



Le Bordelais

DE MICHEL ROLLAND

Ses adresses incontournables,
des quartiers de la ville jusqu'aux hauteurs de Saint-Emilion



S'offrir un dessert glacé à Gradignan. Gradignan, vraiment ? Oui, car au-delà de la rocade et en-dehors de Thierry Lalet, chez Saunion **(1)**, la référence bordelaise pour le chocolat accordé aux vins, la maison Lacarte **(2)** s'est fait depuis 1977 une spécialité des desserts glacés, joliment prénommés. Panier de vendanges ou duchesse d'Aquitaine ?

2 1

Voyager aux Chartrons.

Ici se retrouve au bistro d'Hugo Naon **(3)**, El Nacional, un peu de l'Argentine qui séduit tant Michel Rolland. A quelques pas de la place du marché, c'est la criée d'Arcachon que l'on attend à la poissonnerie Bonne Mer. Et cours de la Martinique, le pain gascon du Pétrin Moissagais **(4)** a même eu les honneurs du journal télévisé de 13 heures, sur TF1.



2 1

4

3





7



5

Choisir sa table à Saint-Emilion. Forcément, il y a Philippe Etchebest, qui déploie à l'Hostellerie de Plaisance **(5)** « un art de la simplicité et une régularité dans tout ce qu'il fait ». Mais il y a également la cuisine du marché de l'Envers du Décor **(6)**, le bar à vins du viticulteur François des Ligneris. Et certains soirs, dit Michel Rolland, « on va simplement chez Abdou », pour une table entre vigneron au Logis de la Cadène **(7)**, d'Abdou Maarfi.



5



5

8

6

Faire la fine bouche aux Grands Hommes.

Un quartier aux noms de rue aussi célèbres que ses artisans et boutiques de luxe. A ce Monopoly gourmand, Jean-Jacques Rousseau gagne les condiments rares et parmesans millésimés de la maison Servan **(8)** ; Michel de Montaigne, la côte de bœuf ou les jours de fêtes, l'agneau de Pauillac paré en melon farci de la boucherie de Paris ; et Montesquieu, les fromages Jean d'Alos affinés en cave.



5





Retrouver les classiques bordelais. Il faut savoir leur faire des infidélités pour avoir le plaisir de mieux les retrouver. Et hésiter entre le Bonheur du Palais, des retrouvailles à la Brasserie Bordelaise (9) rue Saint-Rémi ou un passage obligé sous les étoiles du triangle d'or de Bordeaux : le Pressoir d'Argent de Pascal Nibaudeau (10) ou le Chapon Fin de Nicolas Frion.

9

10



9

Se fondre dans la foule des Capucins.

Ce marché couvert reste encore le ventre de Bordeaux (11). On y va, dit Michel Rolland, autant pour « le goût que l'œil ou l'oreille ». Et les soirs de fête, les quais se gagnent en traversant la place de la basilique Saint-Michel, jusqu'à la terrasse et les taps d'El Asador (12). Si l'on ne cède pas en chemin à la gouaille de Jean-Pierre Xiradakis, à la Tupina.



12



12



11

SHOPPING

CHIC ET GOURMAND

A BORDEAUX

Arts de la table et produits fins



Le Comptoir du Bouteiller

Le Comptoir du Bouteiller c'est à la fois une épicerie fine et une cave à vins, comptant pas moins de 100 références de vins français et étrangers, située à deux pas de la place Gambetta. Pour les gourmets, le Comptoir du Bouteiller distribue en exclusivité sur Bordeaux les produits «Au Pays du Citron» de Menton : faites le plein de saveurs du sud avec des confitures, des huiles d'olives ou liqueurs au citron. Tous les jeudis soirs, détendez-vous à l'after work du Comptoir du Bouteiller : autour d'une dégustation de 3 ou 4 vins, savourez les tapas préparés à l'occasion et les spécialités de Rénald, fromager-affineur.

OU NOUS TROUVER ?

Le Comptoir du Bouteiller

18 rue Docteur Charles Nancel Penard
33000 Bordeaux

Tél. 05 57 59 88 08

www.comptoirdebouteiller.fr

Ouvert le lundi de 14h à 20h30, les mardi, mercredi, vendredi et samedi de 10h30 à 20h30 et le jeudi de 10h30 à 22h



Les Petites Chocolatières, de père en filles

Avis aux gourmands, les Petites Chocolatières, c'est un chocolat de fabrication artisanale, 100% pur beurre de cacao. Découvrez une marque authentique et unique et retrouvez tous les plaisirs des bons ingrédients et du chocolat de qualité. Nichée au cœur de la rue des Remparts, c'est LA boutique gourmande à retenir. Découvrez un écrin de douceurs et de gourmandises qui vous fera frissonner de bonheur : 40 chocolats de grande saveur (pralinés, ganaches, pâtes d'amandes...) ainsi que de nombreuses gourmandises et spécialités. Parfois classiques, souvent originaux, ces coups de cœur gourmands vous feront fondre de plaisir.

OU NOUS TROUVER ?

Les Petites Chocolatières

18 rue des Remparts
33000 BORDEAUX

Tél. 09 81 85 93 86 / 06 88 33 77 15
carene@lespetiteschocolatieres.com

www.lespetiteschocolatieres.com

Boutique ouverte du mardi au samedi de 10h à 14h et de 15h à 19h



Home by ASA

Adresse des amoureux d'un art de vivre contemporain, chic et raffiné, home by ASA mixe avec brio les formes et les matières pour la table et la maison. Anne-Marie Lacassagne dispense conseils et idées pour donner à votre événement familial ou amical une touche originale et élégante dont on se souviendra ! Verres, vaisselle, bougeoirs, vases, fleurs, bougies composent une symphonie idéale pour mettre en valeur vos bons petits plats et vos grands crus.

-15%*

*home by ASA Bordeaux fête son 2^e anniversaire et vous offre à cette occasion **-15% sur les gammes « 250°C + POLETO » et « À Table »** (offre exceptionnelle valable jusqu'au 15/10/2013, non cumulable avec d'autres promotions).

OU NOUS TROUVER ?

home by ASA Bordeaux

50 rue des Remparts
33000 Bordeaux

Tél. 05 56 52 07 46

www.homebyasa-bordeaux.fr



Culinarian / Partageons nos secrets

Culinarian Bordeaux est votre spécialiste de l'ustensile de cuisine et du petit électroménager. Des articles culinaires haut de gamme à découvrir parmi plus de 3000 références en magasin. Le choix, la qualité d'une fabrication française et les conseils de vrais professionnels c'est toute l'excellence de Culinarian à votre service pour cuisiner avec élégance et précision. Rejoignez le Club Culinarian et soyez récompensé de votre fidélité avec des offres exclusives. Envie de faire plaisir ? Pensez à demander la carte cadeau Culinarian, et faites de la cuisine un lieu unique et créatif !

OU NOUS TROUVER ?

Culinarian - Cuisine des Chartrons

20 rue Judaïque
33000 Bordeaux

Tél. 05 57 87 65 40

www.culinarian.com

Boutique ouverte de 15h à 19h30 le lundi, de 10h à 19h30 du mardi au vendredi, et de 10h à 19h le samedi

Les *fruits* de la vigne

*Feuilles ou vrilles,
la vigne aussi se savoure...
jusqu'à la lie !*

Les sarments ? Facile : en barbecue ! Et les vrilles, feuilles ou fleurs de la vigne ? Tout aussi délicieux à cuisiner. Le livre « Recettes de la vigne », de Catherine Bernard et Anne-Sophie Théron (éd. du Rouergue) explore les saveurs de la vigne sous toutes ses formes. Des recettes simples et étonnantes, comme un bon vin !

FROMAGE DE CHÈVRE AU MARC DE RAISIN

Préparation : 10 min - Repos au frais : 2 semaines

Ingredients

Pour 3 fromages

3 petits fromages de chèvre au lait cru frais • 1 gros bol de marc de raisin pas trop pressé (contenant encore du jus)

1/ Dans une boîte en plastique hermétique (à peine plus grande que les 3 fromages côte à côte), étalez une couche de marc de raisin. **2/** Posez les fromages de chèvre par-dessus. Remplissez la boîte de marc de raisin sur les côtés et au-dessus. **3/** Fermez hermétiquement la boîte, et gardez deux semaines au réfrigérateur. **4/** Servez en laissant le marc autour, avec du pain rustique.

L'astuce : Un mariage marc et fromage déjà consommé avec la tomme au marc de raisin de Savoie, le Testun au Barolo ou le Saint-Marcellin au marc... A réinventer localement, en prélevant le marc chez son vigneron préféré au moment du décuvaage.





SALADE PARFUM D'AUTOMNE

Préparation : 15 min

Ingredients

Pour 4 pers.

1 belle grappe de raisin noir, lavée, égrappée • 1 belle grappe de raisin blanc, lavée, égrappée • 2 grosses pommes rainette • 4 cuillères à soupe de noix hachées • 4 grosses tiges de céleri rave • 2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin • 1 cuillère à soupe d'huile de noix • 2 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge • 1 pincée de sel

1/ Découpez les pommes en brunoise (bâtonnets de la taille d'une allumette) en gardant la peau. Lavez et émincez finement le céleri. **2/** Mélangez les ingrédients de la sauce : les deux huiles, le vinaigre et le sel. **3/** Mélangez tous les ingrédients de la salade : pommes, noix, raisins et céleri. **4/** Ajoutez la sauce et mélangez le tout... La salade peut s'enrichir d'éclats de chèvre bien secs ou de petits dés de tomme de vache fermière.

L'astuce : Choisissez des petits raisins bio aux grains serrés : inutile de les peler et de les épépiner !



Poissonnerie de l'Aiguillon

Une nouvelle adresse
entre modernité et tradition

Adresse incontournable à Arcachon depuis plus de 35 ans, l'entreprise familiale La Poissonnerie de l'Aiguillon poursuit son renouveau. Redécouvrez la nouvelle poissonnerie, installée en face de l'ancienne adresse, récemment agrandie et rénovée pour toujours mieux vous servir. Chaque jour, Stéphane se rend à la criée d'Arcachon et sélectionne le meilleur des poissons qu'offrent le Bassin et l'océan : bars, turbots, rougets, soles, crustacés, coquillages,... Tartare de poisson, bouillabaisse arcachonnaise, poêlée catalane de lotte, tempura de crevettes... succombez aux plats maison élaborés par le chef. Profitez des promotions où que vous soyez, en commandant vos poissons frais et fruits de mer cuits : toute commande passée avant 10h est expédiée partout en France et reçue le lendemain.

Nouveauté : les cours de cuisine à la poissonnerie. Courant septembre, et à raison d'une session par mois, cuisinez avec le chef et repartez avec votre plat cuisiné. Capacité d'accueil limitée et sur réservation.

PUBLI-GOURMETS



POISSONNERIE DE L'AIGUILLON,

une équipe dynamique à votre écoute
53 boulevard Mestrezat - 33120 ARCACHON
Tél. : 05 56 83 70 53 - Fax : 05 57 52 08 43
www.poissonneriedelaiguillon.fr
Ouvert toute l'année, du lundi au dimanche.



L'avis de Michel Rolland

Ce qui pose encore problème ? La température. « Beaucoup trop d'établissements ne font pas attention à la température qui reste un critère déterminant pour une bonne dégustation : 18°C pour les vins rouges, 7 à 8°C pour les blancs secs, 11-12°C pour les blancs boisés. »

Comment éviter

les fautes de service ?

*Un peu de savoir-boire, que diable !
Nos conseils pour assurer un service du vin impeccable,
sans faute ni tâche*

Au-delà des bons usages, servir du vin demande un peu d'esprit, pas mal de dextérité et beaucoup de tenue, en toutes circonstances. Plus une pointe d'humour si la bouteille est mauvaise. Rappel des règles avec Didier Lasserre, enseignant au lycée hôtelier de Gascogne, à Talence, et meilleur ouvrier de France 2007, mention maître du service et des arts de la table.

1. Déboucher la bouteille

Au restaurant : le sommelier ou serveur s'en charge, toujours face à vous, sur un guéridon ou une desserte afin de ne pas envahir votre table.

A domicile : jamais à table devant vos invités. Soit vous vous y connais-

sez et vous avez débouché vos bouteilles à l'avance pour les oxygéner. Soit vous n'y connaissez rien : quoi que vous fassiez, faites-le dans la cuisine.

2. Sniffer le bouchon ?

Au restaurant : c'est encore le sommelier ou serveur s'en charge (discrètement, hein), le nez à l'affût d'éventuels défauts, dont l'odeur du très redouté goût de bouchon.

A domicile : pourquoi faire ? Vos vins sont sans faute (vous avez déjà éliminé la bouteille à défaut). Ou alors vos amis savent tous que vous n'y connaissez rien, inutile d'en rajouter.

3. A qui le premier verre ?

Au restaurant : il est toujours versé à celui qui a commandé la bouteille

et à qui elle a été présentée. A lui la première dégustation. Vous saurez qu'il faut parler le premier.

A domicile : A vous l'honneur aussi, s'il reste quelques petits dépôts au niveau du goulot.

4. Et les verres qui suivent ?

Au restaurant : Le service, vieille école, se fait « à la pince », toujours par la droite, le pied du verre tenu entre deux doigts et incliné s'il s'agit d'un très grand vin à ne pas brusquer. Les verres sont remplis aux deux tiers pour les vins rouges et au tiers pour les blancs et rosés, afin de les boire toujours frais.

A domicile : En tant qu'hôte, à vous de gérer l'opération. Les femmes sont servies en premier, en commençant par celles qui se trouvent







à votre droite, puis à votre gauche. L'invité masculin assis à droite de la maîtresse de maison sera ensuite le premier homme servi. Et on continue ainsi en suivant le sens des aiguille d'une montre. Ou alors, sachez rester simple : faites passer.

5. *Au fait, comment tenir la bouteille ?*

Au restaurant : en son milieu, jamais la main au col. Certains serveurs et sommeliers tiennent la bouteille par le cul, le pouce dans le culot, pour mieux vous faire profiter de l'étiquette.

A domicile : avec aisance et sans jeux de mots douteux, quelque soit l'option choisie.

6. *Et se resservir ?*

Au restaurant : jamais. C'est le métier du serveur. C'est d'ailleurs pour ça qu'il a placé votre bouteille dans son seau sur la desserte la plus éloignée possible de votre table.

A domicile : jamais si vous êtes une femme. Vous êtes sensée attendre que votre voisin vous resserve. Pas de bol s'il préfère la Badoit.

7. *Repartir avec sa bouteille ?*

Au restaurant : rien ne vous en empêche. Certains restaurants le font avec grand plaisir, et ont même des « doggy bag », des sacs prévus pour emporter les bouteilles entamées.

A domicile : euh, vous ne repartez nulle part, vous êtes chez vous, là.

◇AM





ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



Engagement, authenticité et élégance à la française

HumbloT organisateur d'événements haut de gamme et de soirées de prestige garantit un savoir-faire reconnu depuis plus de 28 ans dans le grand Sud-ouest, grâce à un art de vivre à la française et une sensibilité pour les produits du terroir. En 2011, l'arrivée de nouveaux collaborateurs auprès de Jean Guy HumbloT comme Pierre-Yves Rollier, directeur général et le renfort du service production avec de nouveaux chefs de cuisine, ainsi que la consolidation de l'équipe commerciale permet à HumbloT d'amorcer une nouvelle dynamique.

Partenariats prestigieux et innovation au cœur du renouveau de HumbloT

HumbloT s'est associé à Potel et Chabot Aquitaine. Avec l'appui des forces humaines et structurelles de HumbloT, le célèbre traiteur parisien s'ouvre aux réceptions sur la région. Ce partenariat crée une harmonie parfaite autour d'une gastronomie fine et inventive, d'accords mets et vins délicats et d'une scénographie élégante et

maîtrisée. En témoigne l'édition 2013 de Vinexpo, où les deux traiteurs ont tenu plus d'une trentaine de soirées de prestige, toutes à la hauteur de l'exigence des domaines viticoles.

L'ouverture d'une succursale HumbloT à Biarritz vient renforcer la présence du traiteur sur la côte basque. En accord avec le chef étoilé Cédric Béchade, de l'Auberge Basque de Saint-Pée-sur-Nivelle, HumbloT intervient à la demande pour les prestations les plus haut de gamme des professionnels comme des particuliers.

Enfin, HumbloT revient à ses origines avec la création d'un nouveau produit, des conserves de lamproie à la bordelaise, aux vins de 18 Grands Crus. Ce produit d'exception, haut de gamme et confidentiel, a été lancé lors des primeurs d'avril 2013. Produits raffinés et confidentiels, les conserves à la lamproie sont présentées en coffrets numérotés en édition limitée. De nouvelles recettes déjà en préparation, seront à découvrir en 2014.

HUMBLOT

5-7 Rue Pierre Paul de Riquet - 33610 Canéjan - Tél. 05 57 26 24 26

25/27 Allée du Moura, 64200 Biarritz - Tél. 05 59 24 94 29

www.humbloT-traiteur.fr

Fournisseur officiel de l'Union Bordeaux Bègles et du tournoi Challenger BNP Paribas Primrose



L'avis de Michel Rolland

« Je ne supporte pas de voir en premier dans les commentaires de vins: "trop boisé". Pour nous qui goûtons les vins souvent durant l'élevage, c'est aussi stupide que de dire qu'il fait noir la nuit. Il est normal qu'un vin élevé en bois neuf soit boisé cinq mois après la récolte. Ce n'est que bien plus tard que l'on peut juger de la qualité du boisé. »

Les *mots* du vin

*Il est là, dans votre verre.
Mais comment trouver les mots
pour dire qu'on l'aime ?*

A lors ? Comment il est, ce vin ? Et là, c'est le drame : vous n'en êtes qu'à la première gorgée de votre premier verre, et c'est déjà le black-out complet ou plutôt le blanc total. Parce qu'un simple « il est bon » ne suffira pas au sommelier, vigneron propriétaire ou caviste qui vous fait l'honneur de la dégustation. Vous le sentez, vous allez passer -au mieux- pour quelqu'un qui n'y connaît rien. Seul l'ami, le vrai, (et le commercial) vous pardonnera et embrassera directement sur le pedigree de la bouteille (un petit vin pas cher trouvé lors d'un week-end dans le Gers). Pour l'heure, dans ce salon, ce châteaux ou à cette table, vous faites seul face à plusieurs paires d'yeux interrogatifs et vous vous donnez de la constance -et du répit- en reprenant une lampe, l'air pénétré. Une fraction de seconde vous effleure l'idée de puiser

*Parce qu'un simple
« il est bon »
ne suffira pas...*

un trait d'esprit dans vos classiques : « Il est gouleyant, il a de la cuisse... » Mais vous réalisez vite que Coluche dans « L'aile ou la cuisse » ne fait pas du tout référence dans le Bordelais. Solution deux, à force de lire la presse spécialisée (*Gourmets* compris, on l'avoue) vous savez par cœur, comme les pros, deux ou trois phrases joker : « Très joli nez de belle expression. Oui, sa bouche est élégante et développe un beau volume. » Sur un ton péremptoire qui n'accepte aucune discussion. Surtout pas, sinon vous finirez démasqué. Solution trois : vous assumez totalement votre manque de vocabulaire. « L'humanité, écrit Jean-Pierre Gauffre, peut se classer en deux grandes familles : ceux qui savent parler du vin avec des mots appropriés et ceux qui ne savent pas ». Un vin « juteux » ou « ambitieux », une







bouche « gourmande », « ample » ou « disciplinée », un « boisé noble » ou un nez « expressif » n'ont aucun sens pour vous ? Vous faites partie de la seconde catégorie décrite par le chroniqueur de France Info, et en écoutant ceux qui savent, vous avez déjà fini votre verre et vous en redemandez encore. La seconde édition du « Petit dictionnaire absurde et impertinent de la vigne et du vin » (éd. Féret) est faite pour vous. Rien d'inventé dedans assure Jean-Pierre Gauffre : « ce sont des choses que le monde du vin est capable de se dire entre soi ». Extraits à retenir pour briller la prochaine fois en (bonne) société. **◇AM**



Caractère (vin de)

« Mot désignant aussi bien le vin que celui qui l'a fait. Un vigneron de «caractère» produira généralement un vin de «caractère». C'est pour cela que parfois, après avoir bu un vin, on n'a pas toujours envie de rencontrer celui qui en est à l'origine. »

Charpenté

« Vin qui a fréquenté assidûment les salles de sport, au point d'en ressortir musclé, costaud et viril. »

Corps (avoir du)

« Vin qu'on ne peut boire qu'en s'accrochant fermement à la table pour ne pas tomber. Dans certaines circonstances requérant un minimum d'éducation, dire d'un vin qu'il a du corps est une manière relativement élégante de dire qu'il est imbuvable. »

Garde (vin de)

« Se dit d'un vin présentant une grande aptitude au vieillissement, autrement dit qu'on peut garder longtemps avant de le boire. Franchement, par moments, on se demande bien à quoi ça sert. »

Millésime

« Année de la vendange d'un vin, celle qui figure sur l'étiquette pour un vin d'appellation d'origine contrôlée. N'écoutez pas ceux qui disent qu'aujourd'hui, il n'existe plus de mauvais millésime. Il s'agit juste d'un argument commercial pour ne pas baisser les prix, même quand il a plu toute l'année. »

Nerveux

« Se dit, indifféremment, du vin qui allie force et vivacité ou du vigneron quand il remplit son formulaire d'ISF ou qu'il attend la visite du contrôleur des affaires sanitaires ou de la répression des fraudes. »

Cœnologie

« Animal, à sang froid, doté d'un odorat encore plus exceptionnel que celui d'une meute de bassets artésiens. »

Piquette

« Mauvais vin. Quand on est vigneron, celui de son voisin en général. Et inversement. »

Et Michel Rolland ?

Voir winemaker, nous dit Jean-Pierre Gauffre : « Cœnologie qui roule en voiture de luxe, fume de gros cigares et voyage sur Air France en première. Cela explique que beaucoup de propriétés doivent se contenter de faire travailler un œnologue, ne pouvant s'offrir les services d'un winemaker. »

ALVAREZ CUISINES
un art, une griffe



Un art, une griffe

Alvarez Cuisines vous présente la collection « Haute-Goût » des fours V-ZUG plébiscitée par les cuisiniers et rôtisseurs professionnels. Parmi eux, le Combar 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.



Alvarez Cuisines
3 rue Pierre Dignac
33260 La Teste de Buch
Tél: 05 56 54 34 12
www.alvarez-cuisines.fr

Objets *détournés*



1/ Divin.

D-Vin BÖttle épouse les courbes de votre grand cru, sans faire tremper l'étiquette : un présentoir pas seau.
Orfèvrerie d'Anjou, 396 € sur www.aa1710.com

2/ Faux semblant.

Vin blanc ou rouge ? Non, huile et vinaigre dans un ensemble qui détourne la forme des verres à vin.
Vinaigrier et huilier Ming, 32,50 € sur www.jansenco.nl

3/ Lapin malin.

Joliment chromé, un bouchon lapin qui existe aussi en forme de chat.
Par Umbra, 14 € sur www.atylia.com



5

4/ Rouge sang.

Ce Petit Cœur est un verre de 16 cl, signé par le Bordelais Etienne Meneau, auteur de Stranges Carafes déjà très anatomiques.

Série limitée sur the-strange-decanter.blogspot.fr

5/ Attaché cave.

Une valise de la forme d'attaché case pour transporter six bouteilles en toute sécurité et élégance.

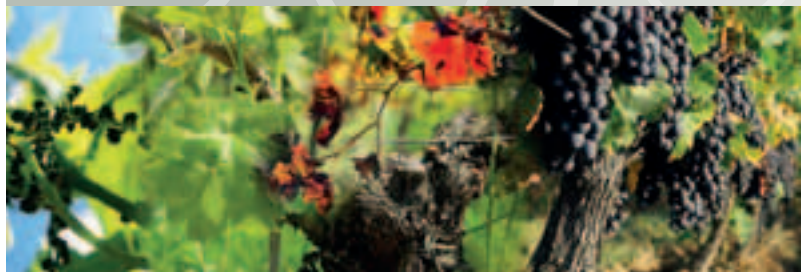
1100 € chez Alexandre Mareuil.

6/ Cacao grand cru.

Eh oui, c'est bien une cave à chocolat : deux tiroirs sous taux d'hygrométrie et température stable au degré près. Mais y a-t-il du chocolat de garde ?

199 €, La Sommelière.

Les Vignobles MICHEL GONET



Enracinée depuis 1802 dans le vignoble Champenois, la famille Michel Gonet a réussi son implantation dans le Bordelais.

Ils sont aujourd'hui à la tête de plusieurs propriétés : Château d'Eck et Château Haut-Bacalan en AOC Pessac-Léognan, Château Lesparre et Château Lathibaude en AOC Graves de Vayres. Chaque année récompensés, ces vins ont obtenu un grand nombre de médailles dans les concours vinicoles, et d'excellentes notes dans des guides réputés.

Situé entre Bordeaux et Saint Emilion, le Château Lathibaude se décline en blanc et en rouge.

> **Château Lathibaude blanc 2012** est le vin idéal pour les apéritifs et pour accompagner poissons, crustacés, salades estivales, fromages de chèvre...

> **Château Lathibaude rouge 2010** est un vin fruité, équilibré, parfaitement adapté aux meilleures planchas, aux viandes rouges grillées et aux plateaux de fromages variés !
Ce millésime 2010 a reçu une Médaille d'Or au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2012 et la note 85/100 dans le guide Gilbert & Gaillard 2014.



Contactez-nous pour obtenir plus d'informations, nous vous recevrons avec plaisir sur la propriété ...



SCEV Michel Gonet & Fils - Château Lesparre
33750 Beychac et Caillau - 05 57 24 51 23
info@gonet.fr - www.gonet.fr

Les caves à vin électriques

Une bonne solution de conservation, mais à ce prix-là, est-ce bien raisonnable ?



La cuisine est complète, le garage (horreur !) déborde, et quelques bouteilles ont fait leur apparition dans le salon : vous songez sérieusement à acquérir une cave à vin électrique.

Pour qui ?

Les grands amoureux du vin : collectionneurs désireux de faire vieillir leurs flacons ou amateurs aimant toujours leur bouteille à bonne température. Car il y a plusieurs types de cave correspondant à différents usages et budgets (de 100 à plus de 4000 euros).

La cave de vieillissement.

Sa fonction : reproduire les conditions optimales d'une vraie cave à vin. Ces armoires allant jusqu'à 300 bouteilles garantissent six facteurs clés : tempé-

rature et taux d'humidité constants, obscurité totale, aération permanente, pas d'odeurs et pas de vibrations. Les fabricants multiplient donc les options : filtre à charbon, peinture intérieure à forte granulométrie (qui « accroche » l'eau), sonde thermostatique intérieure et extérieure pour réguler les températures été comme hiver... Côté système de refroidissement, la grande majorité fonctionne avec un compresseur, moins énergivore. D'où tout un arsenal contre les vibrations (compresseur monté dans un bloc, clayettes sur embouts amortisseurs...)

La cave de service ou cave de mise à température.

Réservée aux plus exigeants vu sa fonction : mettre le vin à bonne température de dégustation. Mais sans

le conserver à long terme. De toutes les tailles (6 jusqu'à 52 bouteilles), ces caves misent sur l'esthétique (portes transparentes, ligne design...), peuvent s'encastrer ou se faire voir dans un coin du salon avec leur système de refroidissement ultra-silencieux (froid thermoélectrique ou par absorption, plus rare).

La cave multifonctions.

c'est le mix entre la cave de service et la cave de vieillissement, avec plusieurs compartiments que l'on peut programmer sur différentes températures.

Les astuces.

Regardez la consommation annuelle de l'appareil (sur plusieurs années, ça compte) et son système de refroidissement. Question taille, il vous faut





les
Vignobles
Guindeuil

Saveurs du terroir et élégance
à l'état pur

Les vignobles Guindeuil produisent de père en fils de Grands Vins de Bordeaux dans les appellations Graves, Cérons, Côtes de Bordeaux, Bordeaux Rosé et Bordeaux Clairet. Issu de terroirs d'exception, découvrez les vins du Château Le Cossu et du Domaine de Darlan dont le propriétaire récoltant est Bertrand Guindeuil. La cuvée confidentielle du Château le Cossu, est une cuvée en édition limitée et numérotée qui témoigne de l'excellence du terroir et du vigneron.

« C'est un vin atypique, précieux et suscitant la convoitise, qui incarne la à lui seul la qualité du millésime pour l'ensemble des vins de la propriété »

PUBLI-GOURMETS

Avec le code Gourmets1*
à partir de 10 bouteilles achetées, profitez de 2 bouteilles
de Graves rouge tradition offertes.

*Code promotionnel à valoir sur le site de vente de vins en ligne www.vin-de-graves-guindeuil.com

LES VIGNOBLES GUINDEUIL

406 Darlan Est - 33550 Villenave de Rions - Tél. : 05 56 72 19 43

www.vignobles-guindeuil.com

Vente en ligne : www.vin-de-graves-guindeuil.com

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



La cave de vieillissement Diva Evolution d'Avintage,
marque du poids lourd Climadiff

MATERIEL AVIS D'EXPERT



dra penser à l'évolution de votre collection et à un emplacement sans odeur pour une armoire de vieillissement (exit le garage...). Mieux vaut choisir une cave un peu plus large que trop juste : pour baisser sa consommation énergétique, vous pourrez toujours la garder pleine avec vos vins de table. Si la cave multifonctions est surtout utilisée par les pros (restaurants ou cavistes), l'idéal serait de compléter sa cave de vieillissement (à ne pas ouvrir tous les jours) avec une cave de service.

L'avis des pros.

Assez hésitant : le marché reste une niche. Pour les cavistes interrogés, l'important, dans la conservation du vin, est d'éviter les variations de températures. L'investissement doit être bien réfléchi, sauf si vous avez une collection qui en vaut vraiment le coût ou si vous êtes dans un appartement qui prend vite la température.

Et côté marques ?

L'offre s'est bien étoffée dans tous les magasins d'électroménager. Climadiff (La Sommelière, Vinosafe, Avintage, Vin sur Vin) et Eurocave (ArteVino, Transtherm) trustent le marché. Ce qui n'empêche pas d'autres fabricants de s'y distinguer : Liebherr et sa petite gamme de prix ou Dometic, spécialiste du froid par absorption. ♦





Max Bordeaux /
Wine Gallery & Cellar

LES GRANDS CRUS CLASSÉS AU VERRE



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

14 COURS DE L'INTENDANCE / BORDEAUX
Lundi - Samedi / 11h-20h

LES ATELIERS DÉGUSTATION « GRANDS CRUS CLASSÉS »

Inscrivez-vous au 05 57 29 23 81

L'Atelier : 35€/personne
4 Ateliers Achetés : 105€ au lieu de 140€

Retrouvez le programme sur
www.maxbordeaux.com



Max Bordeaux / Wine Gallery & Cellar
14 cours de l'Intendance - 33000 Bordeaux - Tel: 05.57.29.23.81



CHATEAU
LEOGNAN



Renaissance & Passion

Réservez votre séjour
au Château Léognan

Offre 1 : Séjour Oenodivin 115 € pour 2 personnes

- 1 nuit en chambre double, lit 160 x 200 cm
- + Petit-déjeuner traditionnel
- + Découverte du Château, de la Chapelle et des chais
- + Dégustation de vin AOC Pessac-Léognan rouge

Offre 2 : Visite Insolite 55 € pour 2 personnes

- Balade en calèche à travers le parc aux arbres centenaires et le vignoble du Château.
- + Dégustation de vin aux chais & une bouteille 75 cl offerte de Château Léognan AOC Pessac-Léognan rouge.

Sur réservation, offre valable jusqu'au 30 avril 2014 inclus.

Je souhaite réserver : l'offre 1 : Séjour Oenodivin l'offre 2 : Visite insolite

Nom Prénom

Adresse :

CP : Ville

Tel :

E-mail :

Renvoyez votre coupon à :

Château Léognan - 88, chemin du Barp - 33850 LEOGNAN
accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre de Château Léognan.



CHATEAU LEOGNAN

88, chemin du Barp - 33850 LEOGNAN

Tel. 05 56 64 14 96 - Mail : lmartin@chateauléognan.fr

www.visitechateaubordeaux.fr

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

PUBLI-GOURMETS

AGENDA

> SEPTEMBRE

6 > 8 septembre

Marathon du Médoc, Pauillac

Cette 29ème édition a pour thème la science-fiction. Chaque année près de 8000 coureurs déguisés tentent les 42,195 km de parcours à travers plus de 50 propriétés (et autant de points de dégustation !). Animations et marché gourmand. Départ de la course le samedi 7 à partir de 9h30, à Pauillac.

Rens. : www.marathondumedoc.com

7 septembre

Palombes en fête, Pellegrue

Animations, expositions, concours de roucoulayres, spectacle et repas festifs au cœur de la bastide en l'honneur de la belle bleue, la palombe.

Rens. : www.pellegrue.com

11 septembre

Foire aux oignons, Guîtres

Une tradition depuis 180 ans : les oignons arrivaient en gabarre sur la Dordogne depuis Castillon, puis remontaient l'Isle jusqu'à Guîtres. Produits du terroir, brocante et vide-greniers.

Rens. : www.otguitres.fr

15 septembre

Ban des vendanges, Saint-Emilion (33)

Ban des vendanges de la Jurade : cortège festif en matinée et proclamation du ban dans l'après-midi depuis La Tour du Roy, avec un lâcher de grappes de ballons.

Rens. : www.saint-emilion-tourisme.com

28 septembre

Fête de la palombe, Bazas

Une journée en l'honneur de l'oiseau bleu avec expositions et démonstrations et reconstitution d'une chasse sur la place de la cathédrale ! Défilé des confréries, lâcher de palombes et grand repas dansant.

Rens. : 05 56 25 25 84

www.tourisme-bazadais.com

29 septembre

Fête du vin nouveau et des châtaignes grillées, Civrac-de-Blaye

Fête du vin nouveau accompagné de châtaignes grillées. Animations, marché fermier et vide-greniers. Restauration sur place.

Au stade de Civrac.

Rens. : www.civrac-de-blaye.fr

29 septembre

Casse-croûte et tire-bouchons, Saint-Ciers-sur-Gironde

Une journée pour fêter les vendanges : dégustations, marché avec vente de produits du terroir et animations en soirée. Restauration sur place.

Rens. : www.saint-ciers-sur-gironde.fr

> OCTOBRE

11 > 13 octobre

Festival le Pressoir, Targon

Le festival qui fête les vendanges avec un savant mélange entre fanfare, cirque, théâtre et spectacles tout terrain, en plein cœur de l'Entre-deux-Mers.

Espace René Lazare, à Targon

Rens. : www.targon-tourisme.com

11 > 13 octobre

Au bon goût d'Aquitaine, Bordeaux

Sur la rive droite de Bordeaux, l'avenue Thiers accueille, le temps d'un week-end, ce grand marché d'Aquitaine. Nombreuses animations.

Avenue Thiers, à Bordeaux.

Rens. : 05 56 32 94 00

26 > 27 octobre

Fête du vin nouveau et de la brocante, Bordeaux

Avec les premières bouteilles du bourru nouveau, Bordeaux fête l'automne entre antiquités et plaisirs festifs !

Rue Notre-Dame, quartier des Chartrons.

Rens. : www.bordeaux-tourisme.com

> NOVEMBRE

Du 1 > 3 novembre

Salon de la Gastronomie du Sud Ouest, la Teste-de-Buch

Au parc des expositions.

Rens. : 06 79 58 79 78

Du 1 > 3 novembre

Brocante et fête du vin, Macau

Deux jours de fête : une brocante sur les allées du port et une fête du vin le dimanche, salle François Mitterrand.

Rens. : www.ville-macau.fr

Du 9 > 11 novembre

Week-end portes ouvertes, Sauternes et Barsac

Les viticulteurs de 48 châteaux de Sau-

ternes et Barsac vous ouvrent leurs portes : une occasion unique de découvrir ces domaines. Balades, visites et dégustations.

Rens. : www.sauternes-barsac.com

> ET AILLEURS

7 septembre

La garburade, Oloron (64)

Championnat international de garbure, la soupe traditionnelle du Béarn, à base de légumes du potager et de confit d'oie, de canard, de poule ou de porc.

Rens. : www.tourisme-oloron.com

7 septembre

Fête du Ttoro, Saint-jean de Luz (64)

A l'origine, ce ragoût de poisson était préparé par les femmes des pêcheurs avec ce qui restait de la marée non vendue. Défilé folklorique, bandas, bal, toro de fuego.

Rens. : www.saint-jean-de-luz.com

14 > 15 septembre

Fête du sel, Salies-de-Béarn (64)

Marché aux salaisons, course de porteurs de sameaux (réceptif de 150 kg dans lequel était transportée l'eau avant extraction du sel) et animations.

Rens. : www.tourisme-bearn-gaves.com

26 > 27 octobre

Fête du piment d'Espelette, à Espelette (64)

Marché local, intronisations dans la confrérie, jeux de force basque et autres festivités.

Rens. : www.espelette.fr

26 > 27 octobre

Armagnac en fête, La Bastide d'Armagnac (40)

Sur la place Royale du village, plongée dans l'univers de la distillation, marché aux armagnacs et les stands de dégustation. La manifestation ouvre dans le Gers et les Landes la Flamme de l'armagnac, série de fêtes marquant la période de distillation.

Rens. : www.tourisme-landesdarmagnac.fr et armagnac.fr

> PARTOUT EN FRANCE :

16 > 22 septembre

Tous au restaurant !

La grande opération qui vous permet,

dans les restaurants participants, d'avoir deux menus spéciaux pour le prix d'un : c'est la formule « Votre invité est notre invité ».

Rens. : www.fousaurestaurant.com

20 > 22 septembre

Fête de la gastronomie

Des événements et manifestations partout en France, pour célébrer et partager ce savoir-faire unique. A table !

Rens. : www.fete-gastronomie.fr

A partir du 23 septembre

Bicentenaire Parmentier

Parce qu'Antoine-Augustin Parmentier, mort en 1813, a laissé, en plus de la pomme de terre, une empreinte scientifique marquante dans le domaine de la santé, de l'agriculture et de la circulation des denrées alimentaires. Colloques et rencontres dans toute la France.

Rens. : www.bicentenaire-parmentier.fr

Du 14 > 20 octobre

Semaine du goût

Une semaine qui met les produits du terroir à l'honneur avec marchés éphémères, journées portes ouvertes, animations commerciales, colloques et débats... L'objectif : développer l'éducation au goût du public (notamment les jeunes) et promouvoir de meilleurs comportements alimentaires.

Rens. : www.legout.com





francebleu.fr



Tous les jours
de 10h à 10h30
“Le Grand Miam”
avec Chef Jésus
l'émission culinaire

vu d'ici

CARNET D'ADRESSES

■ **Michel Rolland**

Laboratoire
5 Catusseau
33500 Pomerol
05 57 51 65 30
www.rolland-oenologie.fr

■ **Portrait**

Domaine de Lagrézette
46140 Caillac
05 65 20 07 42
www.chateau-lagrezette.com

■ **Le goût du terroir**

Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac
Place de la Liberté
32800 Eauze
05 62 08 11 00
www.armagnac.fr

ESCAPADES GOURMANDES

■ **El Asador**

7 quai de la Monnaie
33800 Bordeaux
05 56 33 11 53
www.restaurant-espagnol-bordeaux.com

■ **La Tupina**

6 rue Porte de la Monnaie
33800 Bordeaux
05 56 91 56 37
www.latupina.com

■ **Maison Servan**

22 rue Jean-Jacques Rousseau
33000 Bordeaux
05 56 44 35 58
www.maisonervan.fr

■ **Boucherie de Paris**

8 rue Michel de Montaigne
33000 Bordeaux
05 56 52 36 77
www.boucheriedeparis-bordeaux.fr

■ **Jean d'Alos**

4 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
05 56 44 29 66
www.jeandalos.com

■ **El Nacional**

23 rue Rode
33000 Bordeaux
05 56 79 22 76
www.elnacional.fr

■ **Poissonnerie Bonne Mer**

62 rue Notre-Dame
33000 Bordeaux
05 56 52 94 61

■ **Le Pétrin Moissagais**

72 cours de la Martinique
33000 Bordeaux
05 57 87 54 57
www.au-petrin-moissagais.info

■ **Philippe Etchebest**

Hostellerie de Plaisance
5 Rue du Clocher
33330 Saint-Emilion
05 57 55 07 55
www.hostellerie-plaisance.com

■ **L'Envers du Décor**

11 rue du Clocher
33330 Saint-Emilion
05 57 74 48 31
www.envers-dudecor.com

■ **Le Logis de la Cadène**

Abdou & Marion Maarfi
3 place Marché au Bois
33330 Saint-Emilion
05 57 24 71 40
logis-de-la-cadene.com

■ **Saunion**

56 cours Georges Clemenceau
33000 Bordeaux
05 56 48 05 75
www.saunion.com

■ **Maison Lacarte**

165 cours du Général de Gaulle
33170 Gradignan
05 56 89 56 72
www.maison-lacarte.com

■ **Le Bonheur du Palais**

74 rue Paul Louis Lande
33000 Bordeaux
05 56 94 38 63

■ **La Brasserie Bordelaise**

50 rue Saint-Rémi
33000 Bordeaux
05 57 87 11 91
www.brasserie-bordelaise.fr

■ **Le Pressoir d'Argent**

Pascal Nibaudeau
2-5 place de la Comédie
33000 Bordeaux
05 57 30 43 04
www.ghbordeaux.com/fr

■ **Le Chapon Fin**

Nicolas Frion
5 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
05 56 79 10 10
www.chapon-fin.com

SHOPPING

■ **Alexandre Mareuil**

1 avenue du Millac
33370 Artigues-près-Bordeaux
05 56 06 00 21
www.alexandremareuil.com

**GOUR
METS**
DE FRANCE
EDITION GIRONDE



*Retrouvez nos recettes
en flashant ici*

Retrouvez-nous sur

www.gourmetsdefrance.fr



Château de Landiras

GRANDS VINS DE BORDEAUX

SOIRÉE DES DIPLÔMES DE LA FILIÈRE VIN DE BEM AU CHÂTEAU DE LANDIRAS

Le château de Landiras a accueilli le 14 Juin un événement exceptionnel pour l'ouverture de Vinexpo. En effet plus de 60 diplômés de BEM se sont retrouvés autour d'une dégustation de grands vins et d'un dîner de Gala. Ces participants avaient de surcroît la particularité d'être exclusivement des acteurs du monde du vin issus d'une vingtaine de pays différents.



Vincent Cruège
Vignobles André Lurton



J.M Wilmotte, Architecte
Château de Landiras : F.Puerta, M.Pélissié, A.Pélissié,
B.Pélissié, et Yann Kersalé Designer Lumière



Tentation Traiteur



Jacques Olivier Pesme
BEM



Augustin Lacaille, Adrien
Pélissié, Franck Lederer



L'architecte designer
Jean Michel Wilmotte



Augustin Lacaille
Château Guiraud



Le Bordeaux International Wine Institute lance l'IWine

Devenez un expert dans les techniques de dégustation de vins et spiritueux !

Fort de l'expertise du Bordeaux International Wine Institute, l'IWine a été créé dans le but d'apporter des compétences techniques dans le secteur des vins et spiritueux. L'approche pédagogique et les techniques de dégustation qui y sont dispensées se veulent résolument contemporaines, transversales et stimulantes. La formation inclut des séances de reconnaissance olfactive et visuelle ainsi que des dégustations de plusieurs vins et spiritueux du monde entier. L'IWine s'adresse à un public large, débutant ou intermédiaire, désireux de parfaire ses connaissances dans le domaine.

Proposée à la fois en formation initiale et continue, à destination de professionnels et d'étudiants, l'IWine comprend plusieurs sessions proposées dès août 2013, réparties sur 4 jours de cours. Cette formation dispensée en anglais et en français, mise sur l'interac-

tivité et le digital (jeux de questions réponses, test à l'aveugle) avec utilisation d'outils ludiques ainsi que des activités prévues en complément des sessions de cours sur le campus de l'INSEEC MSc & MBA. L'approche business et commerciale apportée par les experts Bordeaux International Wine Institute, ainsi que la dimension internationale avec des dégustations de vins et spiritueux du monde entier font partie des valeurs ajoutées de l'IWine.

La conférence sur la « découverte des vins chinois » qui s'est tenue lors de l'édition 2013 de Vinexpo, a révélé la dimension internationale de l'IWine avec la présence de nombreux journalistes, sommeliers franco-chinois ainsi que des propriétaires de vignobles en France et en Chine.

Pour plus d'informations et les inscriptions consultez le site : www.wine-institute.com

INSEEC BORDEAUX INTERNATIONAL WINE INSTITUTE - Hangar 18 - Quai de Bacalan - 33300 Bordeaux - **Tél :** 05 56 00 73 87
Contacts : Julie Duchaille : jduchaille@groupeinseec.com ou Tessa Rochecouste : trochecouste@groupeinseec.com

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

**GOUR
METS**
DE FRANCE

BRAMBLE



**GOUR
METS**
DE FRANCE

GOOD NIGHT & GOOD LUCK



**GOUR
METS**
DE FRANCE

GRASSHOPPER



**GOUR
METS**
DE FRANCE

SPRING KISS



GOOD NIGHT & GOOD LUCK

Création de Maxime Hoerth, MOF barman 2011,
« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Vert pomme

Ingrédients :

4 cl de jus pomme verte frais

4 cl de vodka

2 cl de liqueur Manzana

1 cl d'essence de romarin

1 trait de jus de citron vert

Limonade

1/ Versez l'ensemble des ingrédients (à l'exception de la limonade) dans un shaker rempli au deux tiers de glace.

2/ Frappez (secouez) et versez dans un tumbler rempli de glace.

3/ Complétez de limonade.

Astuce : Décorez avec une branche de romarin, un zeste de citron jaune et une brochette de cerises à l'eau-de-vie.

Catégorie : Long drink

Verre utilisé : Verre à cocktail

Mode d'élaboration : Shaker

BRAMBLE

« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Classique

Ingrédients :

1 trait de sirop de sucre de canne

2 cl de jus de citron jaune frais

1 cl de crème de mûre

4 cl de gin

Une mûre pour la décoration

1/ Versez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace au deux tiers.

2/ Frappez (secouez).

3/ Versez dans un verre « old fashioned » rempli de glace pilée en filtrant à l'aide d'une passoire.

4/ Terminez en déposant une mûre en décoration sur le verre.

A savoir : Un verre « old fashioned » est tout simplement un verre à whisky, à fond rond et plat. Il a fini par prendre le nom du cocktail qui lui est associé, le Old Fashioned.

Catégorie : Short drink

Verre utilisé : Verre « old fashioned » rempli de glace

Mode d'élaboration : Shaker

SPRING KISS

Création de Stéphane Ginouvès, MOF barman 2011,
« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Fruité

Ingrédients :

2 cl de liqueur de melocotón

3 cl de vermouth rosé

8 cl de ginger ale

Fruits frais : framboises, fraises

Menthe

1/ Mettez 4 glaçons dans un verre à vin, versez les ingrédients et mélangez.

2/ Mettez directement dans le verre deux framboises, une fraise coupée en deux et une tige de menthe.

3/ Servez avec une paille mais sans stick.

Astuce : Utilisez de préférence un grand verre à vin.

Catégorie : Long drink

Verre utilisé : Verre à vin

Mode d'élaboration : Directement au verre

GRASSHOPPER

« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Classique

Ingrédients :

1 cuillère à café de crème fraîche

2 cl de crème de cacao blanc

5 cl de crème de menthe verte

1/ Versez tous les ingrédients dans le shaker.

2/ Frappez (secouez).

3/ Versez dans un double verre à cocktail.

Astuce : Le Grasshopper peut aussi être réalisé en pousse-café. Versez doucement les ingrédients dans un verre haut pour créer trois couches : crème de cacao, crème de menthe, crème fraîche.

Catégorie : Short drink

Verre utilisé : Verre à cocktail

Mode d'élaboration : Shaker

**GOUR
METS**
DE FRANCE

PANIER GARNI



**GOUR
METS**
DE FRANCE

DÉCIBEL



**GOUR
METS**
DE FRANCE

GREEN LIGHT



**GOUR
METS**
DE FRANCE

RUSSIAN SPRING PUNCH



DÉCIBEL

Création de Maxime Hoerth, MOF barman 2011,
« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Version américaine

Ingrédients :

- 1 cuillère de bar de sirop d'érable
- 3 traits de Fee Brother whisky barrel bitter
- 5 cl de bourbon infusé au grain de café torréfié

- 1/ Versez le sirop d'érable et le bitter dans un verre « old fashioned » sans glace.
- 2/ Remuez pour bien mélanger et ajoutez la moitié du bourbon.
- 3/ Remuez encore et remplissez le verre à moitié de glace.
- 4/ Remuez puis ajoutez le reste de bourbon et complétez de glace.
- 5/ Terminez en pressant un zeste d'orange au dessus du verre et en déposant un zeste dedans, avec quelques grains de café.

Astuce : Pour infuser le bourbon, mettez une vingtaine de grains de café fraîchement torréfiés dans une bouteille pleine et laissez macérer trois jours.

A savoir : Les bitters sont des spiritueux caractérisés pour leur amertume. Bien connue des pros, la marque Fee Brother se trouve chez les cavistes spécialisés.

Catégorie : Short drink
Verre utilisé : Verre « old fashioned »
Mode d'élaboration : Directement au verre

PANIER GARNI

Création de Stéphane Ginouvès, MOF barman 2011,
« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Comme une sangria

Ingrédients :

- Fruits frais (orange, fraise, raisin...)
- 1 cl de sirop sangria mix Monin
- 2 cl de crème de cerise
- 2 cl de Lillet rouge
- 2 cl d'Ambassadeur
- 1 cl de Felenium Golden
- 10 cl de Perrier

- 1/ Préparez et mélangez les fruits : une demi-tranche d'orange, des fraises, des framboises, du raisin.
- 2/ Mélangez les ingrédients dans le verre avec de la glace.
- 3/ Servez avec les fruits dans le verre.

Astuce : Ce cocktail peut se préparer dans un grand récipient pour plusieurs personnes à la manière d'une sangria avec des fruits. Ajoutez le Perrier au dernier moment.

Catégorie : Long drink
Verre utilisé : Tumbler
Mode d'élaboration : Directement au verre

RUSSIAN SPRING PUNCH

« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Classique

Ingrédients :

- 1 cl de sirop de sucre
- 1,5 cl de crème de cassis
- 2,5 cl de jus de citron jaune frais
- 2,5 cl de vodka
- Champagne

- 1/ Versez les ingrédients dans un shaker rempli de glace au deux tiers.
- 2/ Frappez puis versez en filtrant dans un verre tumbler rempli de glace.
- 3/ Remuez bien puis ajoutez le champagne pour compléter.

Astuce : Terminez en ajoutant une tranche de citron vert et une mûre en décoration.

Catégorie : Long drink
Verre utilisé : Tumbler rempli de glace
Mode d'élaboration : Directement au verre

GREEN LIGHT

Création de Maxime Hoerth, MOF barman 2011,
« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Pétillant

Ingrédients :

- 1 trait d'absinthe
- 2 cl de jus de citron vert
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 4 cl de gin
- 4 feuilles de basilic
- Perrier

- 1/ Versez l'ensemble des ingrédients dans un shaker.
- 2/ Frappez (secouez) puis versez en double filtrant dans un verre rempli de glace pilée.
- 3/ Terminez en ajoutant un peu de Perrier.

Astuce : Une feuille de basilic frais en guise de décoration.

Catégorie : Short drink
Verre utilisé : Verre « old fashioned »
Mode d'élaboration : Shaker

**GOUR
METS**
DE FRANCE

BEAUTIFUL DAY



**GOUR
METS**
DE FRANCE

NEKTARIA'S JULEP



**GOUR
METS**
DE FRANCE

BARBOTTAGE



**GOUR
METS**
DE FRANCE

FRENCH TOUCH



NEKTARIA'S JULEP

Création de Maxime Hoerth, MOF barman 2011,
« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Sauvignon fruité

Ingrédients :

7 feuilles de menthe fraîche
Une demi-nectarine bien mûre
4 cl de sauvignon blanc
6 cl de gin
1 cl de jus de citron vert

- 1/ En direct dans une timbale à julep, écrasez délicatement les feuilles de menthe afin d'en extraire les arômes.
- 2/ Ajoutez la nectarine et pilez celle-ci.
- 3/ Ajoutez le reste des ingrédients, le sauvignon ainsi que le gin (éventuellement un trait de sirop de sucre en plus si la nectarine n'est pas assez mûre).
- 4/ Remuez l'ensemble puis remplissez la julep cup de glace pilée jusqu'en haut.

Astuce : En touche finale, déposez au sommet un beau bouquet de tête de menthe fraîche ainsi qu'un quart de nectarine. Ajoutez des pailles.

Catégorie : Long drink

Verre utilisé : Timbale à julep ou verre tumbler

Mode d'élaboration : Directement au verre

BEAUTIFUL DAY

Création de Stéphane Ginouvès, MOF barman 2011,
« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Terroir exotique

Ingrédients :

4 cl de nectar de mangue
4 cl de nectar de fraise
3 cl de liqueur Grand Marnier
4 cl de cognac VSOP

- 1/ Mélangez tous les ingrédients au shaker.
- 2/ Servez avec de la glace, une paille et un stick.

Astuce : Des fruits frais en décoration, triangles de pomme, d'orange ou pastilles de fraise.

Catégorie : Long drink

Verre utilisé : Tumbler ou verre à long drink

Mode d'élaboration : Shaker

FRENCH TOUCH

Création de Stéphane Ginouvès, MOF barman 2011,
« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Pastis revisité

Ingrédients :

7 feuilles de menthe fraîche
Une demi-nectarine bien mûre
4 cl de sauvignon blanc
6 cl de gin
1 cl de jus de citron vert

- 1/ Préparez la décoration : une demi-tranche d'orange et une demi-tranche de citron jaune.
- 2/ Versez les ingrédients directement dans le verre rempli de glace, mélangez.
- 3/ Ajoutez la décoration, une paille et un mélangeur.

Catégorie : Long drink

Verre utilisé : Tumbler

Mode d'élaboration : Directement au verre

BARBOTTAGE

« Les meilleurs cocktails des Meilleurs Ouvriers de France barmen »,
éd. GLD. Photo Eric Fénot.

Classique

Ingrédients :

1 cl de sirop de grenadine
2 cl de jus de citron
4 cl de jus d'orange
Champagne

- 1/ Versez le sirop de grenadine, le jus de citron et le jus d'orange dans le shaker.
- 2/ Frappez (secouez) et versez dans une flûte à champagne.
- 3/ Complétez de champagne.

Catégorie : Long drink

Verre utilisé : Flûte à champagne

Mode d'élaboration : Shaker

ZAZIE

RFM C'EST

DE LA POP MUSIC

LIONEL RICHIE

DU DISCO

ET DE LA FUNK

COLDPLAY

DU ROCK

PATRICK BRUEL

ET DES

NOUVEAUTÉS

LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE



REJOIGNEZ-NOUS SUR



TOUTES LES FRÉQUENCES SUR RFM.FR

Château de Landiras

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Cuvée Jeanne de Lestonnac



UNE MICRO CUVÉE D'EXCEPTION PRODUITE DANS UN CHAI SOUTERRAIN

La Cuvée Jeanne de Lestonnac est l'élixir du château de Landiras. Élaborée à la manière d'un vin de garage, à partir d'une sélection parcellaire minutieuse, les vins sont produits dans un chai souterrain, situé sous les fondations de la Maison Jeanne de Montferrand-Lestonnac, notre structure d'accueil oeno-touristique récemment construite.

«Cette cuvée est pour nous un Hommage à Jeanne de Lestonnac, protectrice de la ville de Bordeaux et propriétaire du Château au 17ème siècle. Au delà de l'objectif qualitatif nous avons souhaité que ce produit, inspiré de l'héritage de l'illustre habitante, puisse nous permettre d'apporter notre soutien aux projets humanitaires et culturels de la Compagnie de Marie Notre Dame, qui finance des actions de solidarité à destination des enfants dans 27 pays du monde. Ainsi une partie des bénéfices sont reversés à ces oeuvres.»

www.chateaudelandiras.com