



LA TABLE

des COMPAGNONS



**DOCUMENT REALISE PAR LE CLUB DES
COMPAGNONS D'HYNAO,
compilation des dégustations,
découvertes, recettes, infos,
reflets des séances, ...**

3è édition

Fait à LIGUGE, millésime 2011



INDEX

- ◆ Préface du Président..... P. 3
- ◆ Voyage au pays de la langue du sud..... P. 4 à 8
- ◆ L'écho des chais..... P. 9 et 10
- ◆ Le Pontoise Cabarrus.....P. 11
- ◆ Le vin rosé aurait-il une histoire ?..... P. 12
- ◆ La vigne en Australie..... P. 13
- ◆ Les recettes des Compagnons P. 14 à 23
- ◆ La vie du club..... P. 24 à 31
- ◆ Les coups de cœur 2011..... P. 32
- ◆ Le salon de St-Julien l'Ars.....P. 33
- ◆ Les lectures des Compagnons.....P. 34 et 35
- ◆ Le quizz Hynao..... P. 36
- ◆ La liste des Compagnons..... P. 37



EDITO DU PRESIDENT

PARLONS.....COMMUNICATION

Bienvenue à **La Table des Compagnons** 3ème édition millésime 2011 !

Au fil des pages se déroule en textes et photos la vie du club durant les 12 derniers mois, agrémentées de reportages, de récits des rencontres avec des vigneron, de découvertes de divines ou, cela arrive, d'odieuses bouteilles, et des rubriques habituelles : recettes, quiz... Ce document, c'est l'histoire, la mémoire du club qui s'inscrit sur le papier au fur et à mesure des éditions. C'est aussi un ouvrage de qualité que nous remettons aux élus locaux, à nos partenaires, à ceux que nous distinguons lors de l'attribution de la plaquette Hynao.

C'est un outil de communication !

Que chacun d'entre nous peut- doit - enrichir avec ses propres découvertes : une bouteille, une recette, la visite d'un vignoble, la rencontre avec un vigneron, un mariage heureux, met et vin... ..ou tout simplement un état d'âme, une réflexion, un avis sur tel sujet oenologique ou culinaire. Pourquoi pas un avis sur un livre, un film ou TV film traitant de notre passion !

Autre outil de communication !

Le site internet « HYNAO.fr », il existe ! Sa création fut motivée par le projet de salon, mais le site est resté en sommeil durant toute cette année. 2012 doit voir son réveil et son animation prendre vie ; les sujets ne manquent pas. Tout au long de l'année la vie du club est rythmée d'événements ayant leur place dans les différentes rubriques de ce site, permettant à ceux qui s'y connectent de s'enrichir de nos avis, de nos découvertes, de nos critiques. Cela va demander une nouvelle organisation de la gestion du site, mais permettez moi en votre nom de remercier notre Compagnon Johnny pour la remarquable création du site.

Nouvel outil de communication !

« Un Événement ». 2011 aurait pu voir cet événement se concrétiser mais le sort en a décidé autrement, le salon VIN'ART n'a pas eu lieu. « Ce n'est pas parce qu'un millésime n'est pas une réussite qu'il ne faut plus faire de vin ». Au contraire rebondissons ! Cet événement doit permettre au Club d'être visible et de favoriser la communication avec les exposants, les visiteurs, et avec tout ceux que le vin passionne, ou tout simplement que le vin interroge par manque d'information, d'éducation . Je cite un ex ministre de la culture - pas de l'agriculture - :

« Il faudrait mieux informer en éduquant le consommateur. Une communication pédagogique attractive sur le produit, les hommes et les femmes qui font le vin, la diversité des terroirs et ses liens avec l'Art et l'Histoire m'apparaissent indispensables. Communiquer en éduquant .Voilà un atout pour une nouvelle génération de plus en plus sensibilisée au goût. »

Quel rôle Les Compagnons d'HYNAO souhaitent ils prendre dans cette communication éducative à l'heure où l'engouement pour la cuisine et le vin va grandissant ? Cela peut être une piste de réflexion pour un nouveau projet.

Merci à Jean Michel pour la rédaction de cette nouvelle édition et à tous ceux qui ont contribué à sa réalisation en textes et photos.

Patrick TERNY



Voyage au pays de la langue du sud.



Connaissance oblige, cette partie du territoire était à découvrir tant pour Bernard que moi-même, lacune comblée en cette 1ère semaine de juin. La météo s'est montrée menaçante puis le beau temps s'est installé et nous aussi mais dans les caveaux!

Ayant rencontré un vigneron du cru au salon de JAU-NAY CLAN, nous avons pris RV dès le dimanche, pour un WE portes ouvertes à AUTIGNAC, dans l'appellation FAUGERES.

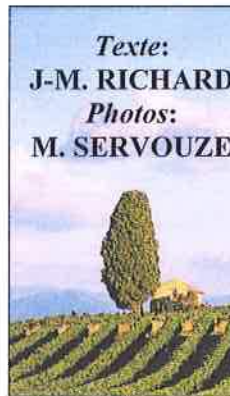
À notre arrivée nous avons pu constater que les portes du dom. Balliccioni avaient déjà servi à un vigneron du Roussillon et un autre de Montlouis! Au domaine, 2 belles cuvées: ORCHYS et KALLISTE, à des tarifs que nous retrouverons assez souvent et qui sont hors légende du Languedoc, le beau travail c'est un investissement qui ne se brade pas!

Les 2 autres compères affichaient une qualité identique, mais ce n'est l'objet de ces lignes.

En repartant la direction de SAINT CHINIAN, la cave des vigneronnés étant ouverte nous en avons franchi le seuil. Les vins sont préparés à 3 niveaux: les 3 couleurs en premier prix (env.6€) les suivants plus travaillés, mais aux sensations un peu diluées encore, vers 8/9€ et les cuvées boisées, vraiment soignées présentaient un intérêt acceptable, d'un bon rapport qualité/prix (11 à 13€).

Parmi les curiosités de l'appellation compte le « picpoule de Pinet », historiquement les raisins étaient balancés aux poules pour qu'elles picorent cette chose acide et peu odorante. 1923: création de la cave de Pinet, toute la récolte (env. 6900hl) va faire du NOILLY-PRAT, à MARSEILHAN, 1947: VDQS, 1985:AOC.

A la cave de BEAUVIGNAC, à POMEROLS, nous avons découvert ce que les contemporains en font.



Le sec c'est pour les fruits de mer, message répété, mais nous avons pu goûter également une cuvée de vendange surmuriée donnant un moëlleux sans Mollesse, intéressant, aux senteurs de châtaigne et de nougat.

Par ailleurs nous avons dégusté un picpoule élevé en bio, moins vif que les génériques et surtout, après quelques difficultés à le localiser, le picpoule du domaine de Gaujal, arrondi, aromatique, floral à souhait. Pourtant celui qui nous a le plus étonnés c'est le picpoule en bulles! Onctueux, presque crémeux, une bouche suave un peu forte en gaz mais très agréable, du genre à devenir l'apéro à toute heure. La cuvée « Cap Cette », jeu de mots et il y en aura beaucoup sur les étiquettes, douceuse, élevée

pour le marché asiatique, n'a pas marqué les esprits, conçue pour des gosiers aux attentes standard!

A ce point de la narration, on peut parler des vignes: ultra présentes vu la surface (le plus grand vignoble de France) arrachage et replantation un peu partout, encépagement modifié pour implanter de nouveaux raisins dits nobles, car d'origine bordelaise et quelques uns du Rhône, des plantations rapprochées pour augmenter le rendement. Au bout de 2 jours on reconnaissait les parcelles à recherche de qualité et ... les autres! Le respect de la nature fait son chemin là aussi et nous avons rencontré des vigneronnés très concernés et actifs.





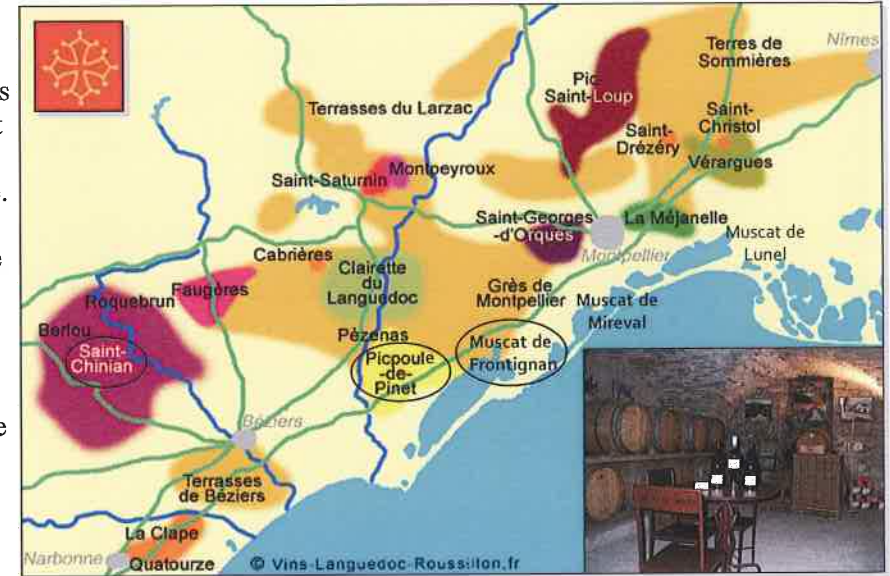
Si le vin fait partie de la convivialité à la Française, c'est honnête de dire aussi que certains vigneronns sont la convivialité même! Mme JOUGLA à Prades-sur-Vernazobre (non, non, y a pas d'erreur!) en est un modèle. On est arrivé un dimanche après midi, le domaine était fermé, mais pas la porte du caveau d'où s'échappaient des cris rappelant davantage la belle vie que la fin des dinosaures sous le feu d'une pluie de météorites. N'écouter que son courage l'un d'entre nous risqua un œil, puis un pied, ensuite tout ce qui était rattaché à l'avant-garde! De joyeux drilles habitués des lieux avait bravé la fermeture pour déguster les produits maison. Ayant été acceptés en bonne et due forme, nous voilà lancés dans un de ces instants chauds et amicaux comme il arrive parfois. Une dégustation totale, sans chichi ni grand messe, avec des amis de la maison, des blancs simples aux viogniers bien travaillés, en équilibre entre force et fraîcheur gustative, de même pour les rouges à la suite et des flacons à des prix tout aussi amicaux.. Pour retrouver les cuvées « initiale, ancestrale, signée et viels arrasics », tapez adroitement: «Domaine des Jougla » Nous sommes repartis enchantés et les bras chargés, même qu'à la fin j'ai eu droit à la bise, dur métier!!



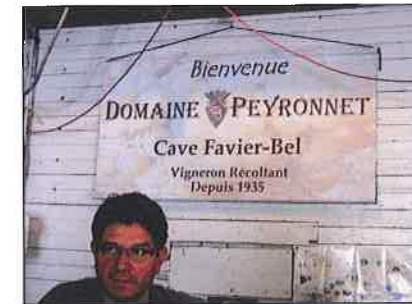
Le lendemain étant un autre jour nous prenons la direction d'un château tout proche de notre home, le ch. de COUSSERGUES, mais classé sans suite. D'ailleurs dans la foulée nous posons notre dévolu, c'est moins fatigant que de le jeter! sur la cave de BEAUVIGNAC à Pomérols, et oui!

Une cave de pays comme beaucoup d'autres, toutefois la présentation des cuvées au fond d'une énorme coquille d'huitre de BOUZIGUES nous a conduits à goûter au moins au picpoule de Pinet. Quelle bonne idée! Pas prétentieux, sec de chez sec, aux arômes fugaces tel un muscadet, effectivement taillé pour les fruits de mers et coquillages. À la suite: le rosé traditionnel, qui n'a pas fait fuir mes amis donc acceptable, puis surtout une fois les rouges passés, une originalité: un picpoule passerillé! On aurait pu passer à côté, fallait pas! Belle couleur, nez fringant, moelleux et frais, nez de gâteau aux amendes avec du nougat discret et des fruits confits, plutôt léger et digeste, on n'est pas reparti sans échantillon et les tarifs sont engageants, y compris sur le muscat de St Jean de Minervois en embuscade, élevé en VND, qui siégeait au bout de la coquille d'huitre monumentale servant de présentoir.

Nous sommes ensuite allés au domaine PETIT ROUBIE, à PINET, en bio, les vins nous ont semblé plutôt secs sur toutes les cuvées.



La direction de FRONTIGNAN était naturelle en contournant l'étang de THAU vers l'est, on obéit à l'écriteau « domaine PEYRONNET », en pleine ville. Plutôt genre boutique avec des babioles, de l'huile d'olive, des produits « chasseurs », mais aussi les vins des amis du Languedoc dans un coin sous l'escalier. Un choix hautement qualitatif au tarif domaine, on aurait pu ne pas parcourir le pays! Le vigneron nous présente sa gamme, des muscats issus de petits grains sortis en 4 cuvées VDN et 2 en VND, toutes intéressantes où l'on sent la volonté de l'homme de l'art de respecter dame nature et clientèle: fruit tendre et parfumé, laissant une petite pointe d'amertume en fond de bouche, paraît-il habituelle et normale.





Même avec un GPS il y a des lieux qui donnent du fil à retordre, comme le château de La PEYRADE! Tout y est moderne et simple en même temps, dégustation enjouée, directe et riche tant dans les échanges que dans la variété des productions, des frontignans de premier plan telles que: « prestige millésimé, tradition, barriques oubliées-7/8 ans de fût) ceci après avoir découvert des secs du pays d'Oc issus de muscat petits grains, les « cuvées des Lilas » élevée en fermentation totale, les « Abeilles » avec un peu de sucre résiduel, les « Vendanges tardives » en VND donc sans rajout d'alcool mais titrant 20°! À noter que le château de La PEYRADE offre à la vente de type « au domaine » une belle collection des vins des appellations méridionales: FAUGERES, ST CHINIAN, CORBIERES, MINERVOIS et coteaux du Languedoc, bouteilles choisies avec rationalité et lucidité, car comme dit notre vigneron: « quand j'en reçois 10 pour être vendues ici j'en retourne 5 qui n'auraient jamais dû être mises en bouteille! ». Vrai au point que j'aurais volontiers fait mon marché sur place! Adresse à conserver.



Autre adresse à ne pas négliger: le domaine MORIN-LANGARAN à MEZE, où les vins blancs sont choyés en terme de cépages, viognier + roussane + marsanne + chenin, avec une vraie recherche aboutie au plaisir de la dégustation, de la fleur blanche, du fruit à chair blanche, du miel, ...

De plus l'accueil féminin est sympa. En fait nous avons été reçus le plus souvent par des dames, nous n'avons eu que 2 difficultés, soit la même proportion qu'avec l'autre sexe!

Intrigués par le nom aristocratique du domaine de MONTPEZAT nous avons ouvert la journée suivante par cette adresse, accueillis par la patronne en matinée, nous avons découvert des vins tant blancs que rouges de belle facture avec une chose devenue rare: on y prend le temps de faire le vin souhaité! D'ailleurs tôt le matin la sanction risquait d'être brutale!

Que nenni, nous en sommes sortis enchantés et encombrés ... sous la pluie!

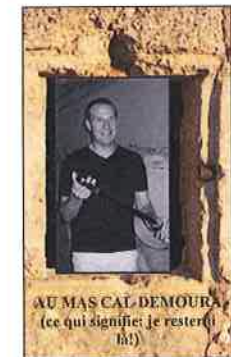
CAUX est un petit village où l'on trouve une concentration de vigneron à la réputation établie, mais avec notre habitude de ne pas prendre de rendez-vous pour de simples raisons de sincérité brute nous avons raté une adresse importante, ils étaient en plein boss. Nous avons ensuite croisé le propriétaire de la CROIX-VANEL, à quelques pas du précédent.

L'heure pressait et nous avons accepté une dégustation sur le pouce, en un quart d'heure, vite fait, tant pis si ça va vite! On ne nous l'avait jamais faite mais bon, encore fautifs, on se lance! Au bout de 3/4 heure on n'était seulement à la seconde cuvée mais c'est à cause que l'on avait touché la très sensible corde du bio! Le respect du sol et du végétal est une constante encourageante ici.



Sur JONQUIERES, un passage rapide mais sympa au MAS JULIEN, excellent mais si couru qu'il n'y a plus rien à vendre depuis belle lurette! Par contre le MAS CAL DEMOURA, le voisin, qui est en fait une partie du MAS JULIEN, dispose de cuvées de philosophie comparable à son illustre voisin, ce que nous nous sommes empressés de vérifier! Accueil simple et compétences évidentes dès les premiers échanges, le blanc:

l'«étincelle» en ouverture (chenin+gr. bl.+roussane + viognier+ muscat+ petit manseng) aussi aisé d'accès que diversifié en cépages. Les rouges: « infidèle, combarioles, feu sacré » sélection assumée, élevage sur 18 mois en fût de 500 l. pour les 2 dernières sur grenache majoritaire accompagné des syrah et mourvèdre, aux notes de fruits noirs bien mûrs et de moka, le rosé « qu'es aquo » puis que les premiers dégustateurs demandaient « qu'est-ce que c'est que ce vin? Jeux de mots!!!





Au domaine de l'AIGUELIÈRE, à MONTPEYROUX.

Pas facile! Mais il arrive parfois que le dialogue s'engage mal. Devant nous une femme vigneron avec ses habitudes et un discours inhabituel pour nous, les chais à quelque distance et en travaux. À la barrique gentlemen! La cuvée de blanc, les « sarments », sauvignon+viognier, 4 en rouge: « grenat », « tradition », « côte rousse » et « côte dorée », adresse à retenir.

À St JEAN de FOS siège MAS CONSCIENCE! Très bien accueillis, nous nous empressons d'entrer dans le caveau car le ciel menace grave! À peine à l'intérieur les cordes s'abattent sur le toit sur un faux rythme de AC/DC. La gamme est prête pour la dégustation, la propriétaire Geneviève VIDAL insiste sur le fait que le but recherché vise à la finesse, à l'authenticité et au respect général, pas de « rentre dedans », ça passe par la biodynamie de la culture à la mise en bouteille. Au fait: une conscience est une jarre qui servait à recueillir les aumônes des moines, du vin et/ou de l'huile le plus souvent. La particularité se lit sur les étiquettes où les jeux de mots sont choisis tels « la prise de c... », « le cas de c... » et les propriétaires sont preneurs de toute initiative personnelle! Si une idée vous vient taper le nom du domaine sur le net

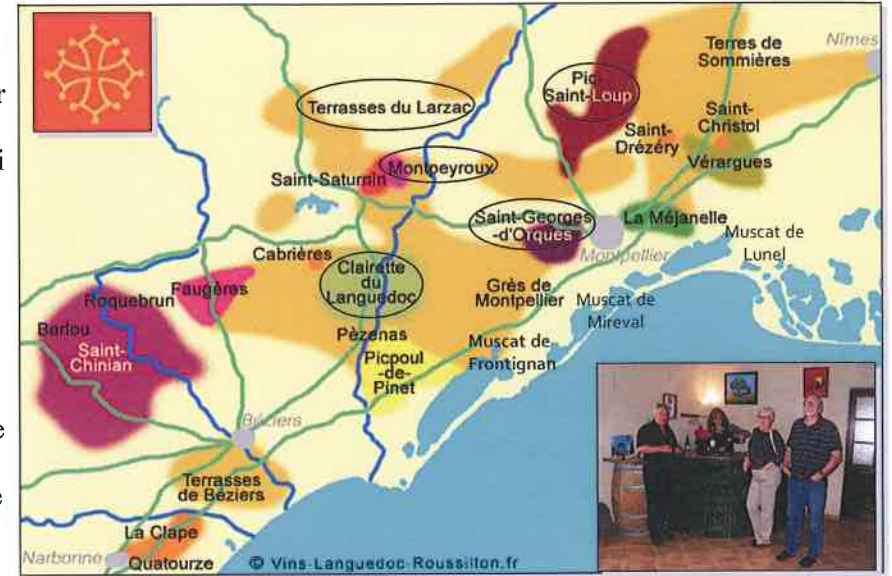
2 belles surprises sur le territoire de ST GEORGES d'ORQUES, aux portes de MONTPELLIER: les châteaux de FOURQUES et de l'ENGARRAN.

Tout les sépare hors l'amabilité! 2 jeunes femmes à FOURQUES pour des vins blancs très sudistes aromatiques et colorés tels les ors qui font rêver, à réserver pour des plats cuisinés de viande blanche ou de poisson. C'est aussi une femme qui nous ouvre le caveau du château de l'ENGARRAN, poitevine de plus, merveilleusement callée en association vins/cuisine. Belle dégustation dans cette folie datée de 1632, dédiée à l'amour et au vin, qui joue habilement de son patrimoine culturel en le faisant vivre dans le parc. Allez rendre visite à ce domaine charmant et de bon goût, les vins sont à l'unisson.



Avec le ch. de LANCYRE à VALFLAUNES, nous ouvrons à la page PIC-ST-LOUP.

Nous avons découvert au restaurant une des cuvées du MAS BRUGUIÈRE qui nous avait décidés à lui rendre visite. Las, à notre arrivée le domaine était désert, c'était le mercredi justement le jour de fermeture! Nous choisissons alors de nous rendre au ch. de LANCYRE, bonne idée! (photo ci-dessus)



Un jeune homme nous accueille en toute amabilité et très détendu. Bien que jeune encore il a fait le tour du monde et pour le contact on a été à l'aise d'emblée. 7 cuvées très bien construites, 2 en blanc la « rouvière » marsanne+roussanne+viognier et la « grande cuvée » constituée de roussanne en majorité complétée de 20% de marsanne, un rosé au nez rouge!

Les 4 rouges de robe: « coste d'Aleyrac, clos des Combes, vieilles vignes et grande cuvée rouge »

Un plaisir d'un bout à l'autre, je me souviens avoir pensé qu'un peu plus riche j'aurais chargé le coffre et chauffé la carte bleu déraisonnablement! Ensuite un passage rapide et houleux aux AUGUSTINS, il fallait payer sa dégustation 5€, une grande première en 34 ans de campagnes. Heureusement il y a l'ERMITAGE: peu mais très bon! Voyez les cuvée classiques, les « Ste Agnès » en blanc et en rouge, plus « Guilhem Gaucelm ». Du travail sans concession, pas flatteur, à cerner avec du temps. De plus le point de vue depuis ce haut lieu fait découvrir cette région de falaises et de forêts.





Après avoir parcouru le Languedoc sans jamais dévier de l'autoroute des vins, on se pose la question : «qu'est-ce qu'on n'a pas fait? »



Les muscats de LUNEL, FRONTIGNAN et MIREVAL, les TERRASSES du LARZAC et de BEZIERS, ST CHINIAN et PIC SAINT LOUP, PICPOULE de PINET, les environs de MONTPELLIER, c'est fait, ah bon dieu mais c'est bien sûr! Et FAUGERES alors?

L'avantage de la flânerie viticole c'est qu'on peut tomber sur de l'imprévu. Le CELLIER des AMANTS de LA VIGNERONNE par exemple!

Vous croyez qu'on vous l'a inventé juste pour faire un mot? Ben non! En bordure de village cette raison sociale nous interpelle, à l'intérieur une dame (et oui, encore une!) mais avec un accent indissimulable!

La Vigneronne c'est l'endroit, les Amants c'est le couple de vigneron, c'est comme ça. Une fois les jeux de mots légers dégagés des dialogues on apprend que les proprios sont Belges, tombés amoureux du coin et fondus de bons vins, le tout récemment arrivé!

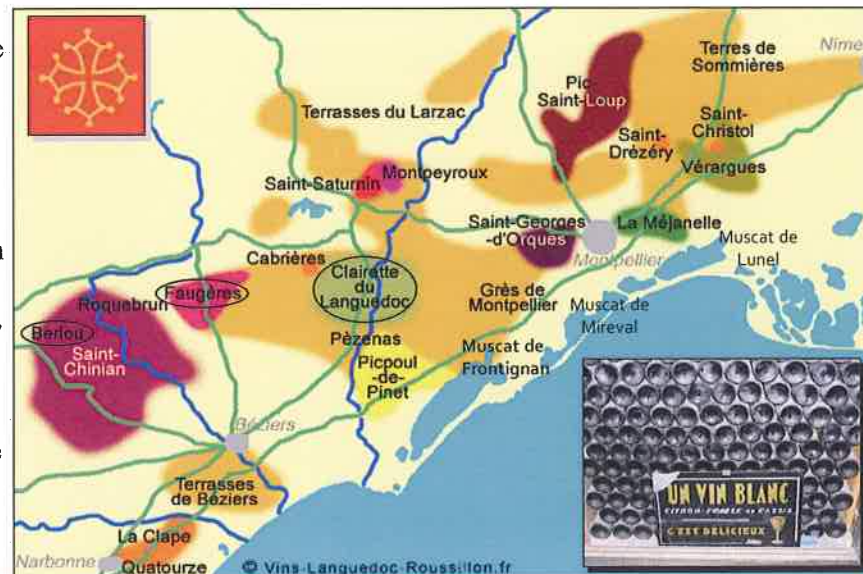
De plus ils présentent à la vente chez eux les bouteilles de 30 collègues de l'appellation, sympa.



Et on peut déguster une bonne partie du présentoir vertical! Très bon contact et comme dit BERNARD: « c'est qu'on économise des bornes qu'on peut transformer en flacons! »

On va parler d'une redécouverte car les vins dégustés ne rappellent en rien ce que l'on connaît par chez nous.

Bien souvent chaleureux et souples, aromatiques et digestes, des produits qui accompagnent la plupart des repas sans fausse note, même si on peut trouver aisément, en y mettant le prix, des cuvées très travaillées. Cela veut dire la 20aine d'€, c'est pas rare.



Et aujourd'hui.

Enfin, voici une liste des coups de cœur :

- Domaine BALLICIONI
- Domaine JOUGLA
- SCEA GAUJAL
- Cave de BEAUVIGNAC
- Domaine MORIN-LANGARRAN
- Ch. De la PEYRADE
- Ch. De MONTPEZAT
- Ch. La CROIX VANEL
- Mas CAL DEMOURA
- Mas CONSCIENCE
- Clos MARIE
- Mas BRUGUIERE
- Ch. De FOURQUES
- Ch. De l'ENGARRAN
- Ch. De LANCYRE
- ERMITAGE de St Matthieu
- Domaine de PECH MENEL
- Dom. De MONTAHUC (StJean de M.)
- Mas de BELLEVUE (Lunel)
- Dom. De BELLE DAME (Mireval)
- Dom. PEYRONNET (Frontignan)
- Mas de SAPORTA (pour les clairettes du Languedoc)





***l'écho
des
chais:
infos,
news,
potins,***



1* le vignoble balmavenitien, les BEAUMES DE VENISE le muscat qui va bien. Assis au pied des dentelles de MONTMIRAIL, ce terroir commence son histoire un siècle avant JC, qui n'en savait rien de toute façon! Même si les GRECS étaient déjà venus se faire voir dans le coin dès le Vème siècle avant notre ère avec des ceps dans leurs valises, nul n'a retrouvé trace de leur séjour. Si on en parle c'est surtout parce que CLEMENT V, dont le vrai nom est Bertrand de GOT, originaire de BORDEAUX, était pape encore en 1348.

Il avait séjourné à LIGUGE pendant le procès des Templiers (qui n'avaient comme élément à charge que le fait d'être plus riches que le roi de FRANCE PHILIPPE le BEL) en 1307. Ce pape, de l'époque d'AVIGNON donc, avait fait planté 70ha de muscadière sur les coteaux de BEAUMES de VENISE, pour les besoins de la Cour pontificale.

Le muscat d'aujourd'hui, en blanc et en rosé, est prisé en compagnie de potes à l'apéro, de toasts au foie gras, de petits fours et les desserts aux fruits, en salades ou en tartes. Les blancs présentent des arômes subtils d'abricot, de pêche et de fruits exotiques, les rosés tirent un peu plus sur les agrumes frais et le melon.

2* autres muscats à ne pas négliger: st jean de minervois, lunel, frontignan, rivesaltes, mireval, en VDN comme en VND.

3* sangria = rouge, kir = blanc, mojito = rosé (glace pilée+menthe fraîche+framboise+rosé à volonté!), à la vôtre!

4* fin mai 1969, les habitants de DIJON reçoivent le capitaine SCOTT, astronaute américain de APOLLO IX très officiellement. On lui remet une caisse de nuits st georges à charge pour lui de déposer les étiquettes (pas con!) sur la lune en 1971, lors de la mission APOLLO XV. Ne vous étonnez pas si vous découvrez la Place du Cratère ... en BOURGOGNE!

5* inaugurée fin juillet 2011, la Villa Cahors Malbec propose: accueil, information et dégustations sur 450m², au menu bonne chair et patrimoine du Lot.

6* Benjamin ROFFET, sommelier à VERSAILLES, vient d'être doublement couronné: meilleur sommelier de FRANCE puis meilleur ouvrier de FRANCE, il reste le monde, j'espère que ça suffira!

7* désormais il sera possible d'acheter du champagne « Marquis de SADE », Hugues de SADE son descendant en a fait une marque destinée d'abord à la RUSSIE, là où le père de l'auteur des amours brutales était ambassadeur.

8* les professionnels du liège ont offert un chêne liège à planter en haut du vignoble de ... MONTMARTRE, quand on fait un vin qui ne se garde pas et que l'on va vendre sous capsule vissée, les questions sont plus lourdes que la vendange!

9* la maison CASTEL a racheté PATRIARCHE en BOURGOGNE, pourquoi donc? Afin de devenir un acteur important des vins effervescents au travers des marques telles que Kriter et Pol Rémi! C'est comme acheter un stradivarius pour faire un BBQ!

10* crise aux antipodes: l'AUSTRALIE et la N. ZELANDE sont débordés par leur propres récoltes et ce depuis 3 ans, comme le Languedoc ne fournit pas à la demande, les buveurs de vins pas chers vont contribuer à éponger des excédents aux arômes de kangourou!

11* si l'oenotourisme vous intéresse, des labels commencent à fleurir un peu partout, reprenez « tourisme.vins-bourgogne.fr », « vinovisit.com », « macotebasque.com », « vinsdeloire.fr », « greatwinecapitals.com », ...

12* attention! À tout acheteur de vins en primeur qui jusqu'ici pouvait se rétracter au cours des 2 ans de patience, la Commission Européenne vient de rendre l'acheteur responsable de son acte d'achat en interdisant tout retrait après 1er règlement! Un risque à bien calculer!



***l'écho
des
chais:
infos,
news,
potins,***

AAA

13* en ARMENIE, des chercheurs ont trouvé(!) le plus vieil atelier du vin connu à ce jour: un pressoir et des cuves servant aussi bien à la fermentation qu'au stockage du vin, le tout découvert au milieu de tombes et cerise sur le bouquet: le cépage serait l'ancêtre du pinot noir!

14* les bien pensants continuent leur travail de sape: il vaut mieux manger des insectes que de la côte de bœuf! Ça va nous poser un problème si on tombe dans le panneau: qui sait ce que l'on boit avec une ratatouille de chenilles et de frelons de Russie? Ou alors avec une daube de cigales aux coccinelles?

15* pauvres champenois! Il ne s'est vendu que 320 millions de cols à bulles en 2010! Soit une progression de 9%, et si cela vous intéresse l'ha de vigne local est fixé à 1.1 million d'€, allez on va jouer au loto?

16* qui connaît le « melchizédec »? C'est le nom donné au flacon qui contient 30l soit 40 bouteilles! Je vois déjà la tronche des serveurs!!

17* en juin 2012, les étiquettes devront mentionner la présence d'albumine et/ou de caséine, ce sont des résidus de colle que l'on élimine facilement à notre époque mais on ne dit rien sur l'utilisation de collage à base de poisson, qui sont selon un vigneron rencontré ces derniers jours est la solution de facilité. En fait, le blanc d'œuf peut mettre jusqu'à un mois pour faire déposer alors que l'agent d'origine poisson ne prend que 2 jours. Le vin pouvait déjà sentir les pieds après le foulage, si en plus le poisson n'est pas très frais on va droit vers une protestation nasale à chaque dégustation!!

18* écho bio: Joseph MELLOTT, de SANCERRE, a créé la première bouteille recyclable: en P.E.T.!! Il y met son sauvignon blanc et réserve cette cuvée au Royaume Uni, OUF! Le bio avance partout dans le monde, en France on en est à un quarantaine de milliers d'ha et ce sont les vignerons indépendants qui montrent l'exemple. Ce chiffre ne tient compte que des professionnels qui précisent leur choix sur les étiquettes.

19* 1 sarment=1 bouteille, ceci n'est pas une pub mais un pari entre le CIV de Champagne et le verrier champenois SGE Verallia, l'utilisation de la taille hivernale pourrait suffire à fournir l'énergie nécessaire à la confection des bouteilles et si ça marche en 2012 Cognaçais et Bourguignons sont intéressés.

20* il y a 5 ans en passant dans une cave coopérative en bout de course à Lésignan (11) j'avais dit à notre guide-vigneron que vu la taille des foudres couchés ce serait dommage de les détruire, ils feraient des pavillons originaux pour un village vacances! L'affaire rebondit: deux architectes, un Français et l'autre Allemand, viennent d'en faire leur idée. La cave de Bélesta en Roussillon est moribonde, avec les 7 cuves et en ajoutant 11 chambres d'hôtel ils créent un ensemble luxueux avec super table gastronomique. Energiquement ils sont autonomes, c'est vrai que c'est plus facile dans le Roussillon que dans la taïga!

21* à Trélissac, Dordogne, une jeune femme a changé l'étiquette de prix sur une bouteille de Bordeaux: 2€50, il paraît que c'est fréquent pendant les foires aux vins. J'oubliais de préciser le vin en question: » PETRUS »!

22* le pourcentage moyen en volume d'alcool dans le vin a augmenté de 1.12% depuis 1992 pour arriver à 12.7°. La cause si souvent avancée du réchauffement planétaire est taillée en pièces, le coup de chaud n'est responsable que de 0.05%. Par contre on pourrait trouver bientôt des vignobles au Danemark ou en Laponie septentrionale. Si le PÈRE NOEL est toujours résident en Finlande ça nous fera un livreur de plus et pas coûteux, on se fait une liste de cadeaux?

23* l'INAO vient de reconnaître 3 crus communaux en Muscadet: Clisson, St Georges et Le Pallet. Conséquence: montée des prix entre 7€50 et 10€, d'autres villages sont en attente, ce serait un choix d'ordre géologique.



Arriver au château de PONTOISE CABARRUS, aux mains de la famille Tereygeol depuis 1959, en bordure nord du Haut Médoc sur la commune de St SEURIN de CADOURNE, n'est pas très compliqué, en repartir l'est davantage!

Le château, en légère hauteur, domine les vignes du regard et semble autant les surveiller que les jalouser, assuré qu'il est de posséder en ses entrailles tout le nécessaire pour réaliser chaque année le meilleur possible.

Et alors pensez-vous, en quoi cet ensemble somme toute peu différent des autres, nous retient-il?

Sans conteste par l'accueil qui y est réservé. Bien entendu mieux vaut annoncer sa visite mais, même à l'improviste: « puisqu'on est là, entrez donc! » on est accueilli.

La famille TEREYGEOL veille au grain. Le jour de ma visite je suis accompagné d'un ami girondin qui m'a fait découvrir ce vin et qui lui est fidèle. Après quelques mots situant clairement et l'hôte et les visiteurs, on passe assez vite sur les généralités: le voisinage se tient en mode célébrité, il s'agit de Pauillac et de St Estèphe, le sol est graveleux et calcaire sur un trentaine d'ha, merlot et cabernet sauvignon à peu près à égalité (mais ça va changer nous confie Eric). Elevage en cuves régulées et barriques neuves en partie, et réserve de vins de presse à plusieurs niveaux afin de parfaire les jus sans sortir du milieu cultivé.



Donc au terme de tout, 3 cuvées: le ch. Pontoise Cabarrus, le Côté Pontoise et le ch. Haut de Plaisance. Il ne faut pas compter trouver à cette adresse un produit issu du tapage médiatique, un vin d'étiquette comme disent les pros, ce n'est pas non plus un gouleyant de passage. Lors de cette visite, une famille est arrivée juste avant une nuée fararimeuse qui a d'ailleurs fait sauter les plombs avant que la visite ne soit terminée!

La discussion a tourné autour de « comment parler de ce vin ». Connaissant le Pontoise depuis plusieurs décennies, je me souviens avoir dit qu'on avait là un vin (2008) qui avait gardé de la fraîcheur, certainement due au millésime, un aspect digeste, capable de s'imposer avec un premier nez floral teinté de muscade, qui laisse à l'oxygénation place à l'animal et aux fruits rouges bien mûrs. Il n'a pas les épaules d'un grand de garde mais il n'en a pas l'ambition non plus. Quoi que! J'ai souvent lu que le Pontoise était à boire jeune, agréable dans sa prime verticalité, accompagnant viande rouge, agneau, voire gibier. Là je dis « STOP ».

Il y a antinomie: ces viandes peuvent aisément présenter un caractère fort, du goûteux particulier avec souvent une approche olfactive préalable qui informe le convive même de loin! Je me souviens avoir eu une discussion importante au domaine, juste après les vendanges 2003, où le millésime posait les problèmes de la sécheresse jamais rencontrés jusqu'alors.

J'attendais la réponse parce que je connais la fierté des Médocains, qui dépasse parfois la lucidité la plus élémentaire.

Le degré de ce millésime se situant bien au-dessus des habitudes, le travail a été adapté en conséquence et le résultat plaide en faveur du mot qui à mon sens colle le mieux à ceux qui font ce vin: l'honnêteté et en prime: vinalies d'or.

Un vin finement honnête, sincèrement réalisé sur des fondations de patience et de simplicité gustative.

Merci à Eric de nous avoir reçus et du temps consacré à répondre à des questions inhabituelles et nombreuses.

Belle idée que d'acheter en primeur ces millésimes de la trilogie 2009/2010/2011!

JM RICHARD



Le vin rosé aurait-il une histoire ?

Jean-Michel RICHARD



Le vin rosé a une histoire, celle du vin tout simplement. Le seul aspect drôlatique de ce papier tient au fait que celui qui vous en parle ne le porte pas souvent dans son ... verre!

Quand l'historien se penche sur le sujet, même si c'est dangereux, il remonte vite fait aux auteurs de bandes dessinées instructives dont les auteurs étaient égyptiens.

A les en croire, les peintures qui n'ont pas bougé en termes de pigments montrent des raisins de plusieurs couleurs, les grappes étaient foulées puis enfournées dans un sac qu'ils tordaient à chaque bout pour en extraire le jus qui, lui, était clair.

Il y a un siècle et demi, les 2 couleurs étaient mélangées sur Volnay et de nos jours les vins des capiteuses côtes rôties ont une part de viognier, à jus blanc, qui peut aller jusqu'à 25% dans le jus d'encre des syrah poussant sur les mêmes acres, ceci est tout aussi valable pour les st joseph, ch.neuf du pape, hermitage et crozes-hermitage avec les marsanne et roussanne.

Alors que historiquement il n'a jamais été question de rosé de Provence, l'AOC autorise l'assemblage de raisins blancs et de rouges dans le décret!

Au siècle des lumières, le gros rouge était destiné aux gens de travail! Le blanc et le rougelet était l'apanage des gens de repos!!

En 1893, on ne trouve plus le rosé qu'en cuvée « pour soi », il faut attendre les années 1960/70 pour qu'un rosé venu du Portugal le « Mateus » fasse un malheur simplement parce qu'il n'était pas cher! 40 millions de bouteilles/an dans 120 pays!

En France, c'est le cabernet d'Anjou, fruité et doux, qui avait réussi à prendre le pas sur le marché. Dans les années 80, le rosé est devenu peu gratifiant pour le consommateur de plus en plus averti, au profit des blancs secs et des rouges à poil dur! Je veux dire ceux que Parker érigeait en top quality.

Il vous revient sans doute en mémoire qu'en 2009, l'Europe nous a menacés d'autoriser les mélanges des jus de couleur!

Les Champenois riaient sous cape car pour eux ça ne changeait pas grand chose.

Au fait, c'est quoi le rosé?

2 principes et de la variété:

le pressurage direct > les raisins rouges sont pressés, la diffusion de la matière colorante est très limitée, la vinification est celle du blanc sec.

La saignée > vinification habituelle en rouge, le jus est rapidement séparé des peaux en cours de fermentation, celle-ci est achevée sans les peaux.

Le rosé présente donc des tannins! La couleur tient aux cépages utilisés et à la durée du contact jus/peau.

Qui a entendu parler des rosés de Ricey? C'est dans l'Aube (10), 3 communes discrètes où l'on fait, selon les années, un rosé issu de pinot noir de vieilles vignes, 50 ans et plus, de la meilleure exposition, sur 35 ha et 60 000 bouteilles/an.

Courte macération, vieillissement 10 mois en fûts non neufs et conservation 4 ou 5 ans avant la mise en vente. C'est du sérieux! Les maçons de ce village l'ont fait découvrir à Louis XIV pendant l'érection de Versailles! On goûte aujourd'hui les 2003 et paraît-il que les 1947 sont toujours agréables.

Liste à compléter soi-même: Tavel, Anjou, Cahors, Fronton, Irouleguy, Saint Mont, Gaillac, Provence, Bordeaux clairnet, Maroc (celliers de Meknès), Liban (ch.Ksara ...), Grèce (Nouassa), Israël (dom. du Castel), Tunisie (Carthage), Portugal (Mateus), ...

Recette: le mojito de rosé > dans un verre écrasez du citron vert et 10 feuilles de menthe, 1 vol. de sirop de violette et 4 vol. de sirop de framboise, emplissez de glace pilée, complétez avec un rosé puissant, brassez le tout à la cuiller à cocktail, glissez 2 pailles et trouver l'âme sœur pour partager ce tout nouveau breuvage, à la vôtre et pensez aux copains!

Là je sens que je vais aimer le rosé!!

La vigne en AUSTRALIE

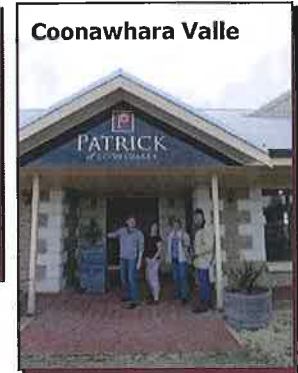
Faut-il en rire ou en pleurer?

On n'ira pas exprès! J'avais goûté à toutes sortes de soupes walabisiennes, sur place comme en France! L'occasion se présentant et avant de donner mon corps à la science, j'ai donc venu vu et bu! La vigne tout d'abord: les ceps dans l'eau, surchargés de « vitamines », gros à 15 ans comme nos pieds de 80 vendanges, la taille n'a qu'un but: la grosse production et en plus comme il fait chaud par moment à une exception près je n'ai vu que des vignes avec arrosage intégré! Quand la mode du sauvignon est passée on coupe les vieux pieds et on greffe le chenin, pas de souci. Avec le jus abondant on a tous les droits, place à la chimie, aux mélanges (à ne pas confondre avec les assemblages qui sont plutôt judicieux), des origines, des années, des villages, des vigneron, ... avec LUC on a rencontré quelques résistants qui sont venus en France et en Espagne, qui se font un honneur de respecter leur travail, leurs amis, les acheteurs et les vrais amateurs, 4 en tout! Tout tient au marketing. À retenir donc dans cette vallée historique de BARROSA (la vigne y aurait été plantée vers 1831) le domaine de ROCKFORD, à TANUNDA; où sévissent 2 poids lourds: JACOB'S CREEK (PERNOD RICARD) et PENFOLDS, 2 superproductions qui ont inventé le contraire du compte gouttes! SEPPELT-FIELD, winery avec de très vieux pieds de grenache sans irrigation, pour réaliser des portos centenaires et d'autre vins surprenants comme le TOKAY, le muscat de RIVESALTES, des MAURY, de bonne facture, dans un domaine où tout est pensé en terme de gravitation: les installations sont en pente douce, de l'accueil des vendanges au stockage des barriques et des bouteilles, pas de pompes, ça fait grand mais il y a de la place!

On a eu l'occasion de remonter la COONHWARRA VALE, le meilleur était ... la bière locale! Plus près d'ADELAIDE, le grand secteur de MACLAREN VALE, plus intéressant mais hautement fier des produits locaux, pourtant aussi discutables qu'ailleurs. La maison LIEHNEMANN, distribuée au PLAISIR du VIN de POITIERS, c'est un peu les CASTELVINS de chez nous, mais ils ont de bons vendeurs!

Sur l'île de TASMANIE 3 régions avec des « clients sérieux » au sud juste au-dessus de HOBART, la CAOL RIVER VALE, riesling et pinot noir, la TAMAR VALE au nord et le petit « pays » de ST HELENS au nord est.

Je ne sais pas si un jour j'aurai le bonheur de rendre visite aux vignes de NEW ZELAND, AF.SUD, ARGENTINE, URUGUAY, CHILI ou CALIFORNIE, je formule le souhait de découvrir des vigneron dignes de ce nom, mais comme la progression de ce genre de marchandise est à 2 chiffres, j'ai peur que le commercial ne supplante très prochainement le maître de chai!



McLAREN Valle	
ALPHA BOX & DICE	1
MAXWELL	1
REDHEADS STUDIO	1
TAPESTRY	1
LLOYD BROTHERS	2
d'ARENBERG	3
MOLLYDOOKER	3
OLIVERHILL	3
SETTLEMENT	3
OLIVER'S TARANGA	4
KAY BROTHERS AMERY	5
CORIOLE	6
ROSEMOUNT ESTATE	6
SAMUEL'S GORGE	7
CHAPELHILL	7
McLAREN RIDGE	10



Les recettes des Compagnons...



MOUSSE DE LIMANDE SAUCE CIBOULETTE

Pour 6 personnes

Marché

- 200 g de filet de limande
- 25 cl (12,5 + 12,5) de crème fraîche
- 1 œuf
- 20g de beurre
- 1 citron
- Sel, poivre, thym, coriandre

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Les filets de limande sont coupés puis passés au mixer avec 12,5 cl de crème fraîche jusqu'à obtention d'une purée très fine
- Assaisonner avec sel, poivre, (thym, coriandre et jus de citron si affinité)
- Battre en neige un blanc d'œuf et incorporer au mélange avec douceur
- Beurrer 6 petits ramequins
- Remplir les ramequins et les déposer dans un plat allant au four contenant 2 cm d'eau
- Faire cuire au bain marie pendant 20 minutes (four à 180 °C)

Quelques minutes avant la fin de cuisson, mélanger la crème liquide et la ciboulette hachée (quelques brins selon affinité) et faire réchauffer

- Démouler les mousses de limandes et les napper de sauce ciboulette
- Servir chaud ou tiède

Vins

Viognier, Muscat sec (Maury)



LE CROUSTI-FONDANT AUX POMMES

Pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre :

Utilisez un moule à bords relativement hauts. J'ai utilisé un moule à manqué en pyrex de 22 cm de diamètre.

Gâteau fondant :

- 9 petites pommes (ou 6 grosses)
- 2 oeufs (légèrement battus)
- 60 g de farine
- 70 g de sucre
- 90 ml de lait
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de Calvados
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate

Croustillant :

- 80 g de sucre (+ 1 càs saupoudrage)
- 1 oeuf
- 3 càs de beurre fondu
- 2 belles càs d'amandes effilées

1/ Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et le bicarbonate dans un saladier. Y creuser un puits et ajouter les oeufs préalablement légèrement battus à la fourchette, l'huile, le lait, le Calvados. Délayer progressivement avec la fourchette afin que ça ne produise pas de grumeaux. Batre ensuite énergiquement (fouet électrique) jusqu'à ce que ça bulle.

2/ Préchauffer le four à 200°C. Peler et épépiner les pommes. Les couper en très fines lamelles (ou rondelles en ôtant le coeur de la pomme) à la mandoline. Les immerger au fur et à mesure dans la pâte afin qu'elles ne s'oxydent pas. Bien mélanger et verser dans le moule beurré et fariné. Bien tasser, lisser à la spatule. Enfourner pour 25 minutes à 200°C, jusqu'à ce qu'il soit doré et ferme au toucher.

3/ Pendant ce temps, réaliser le croustillant : Batre l'oeuf et le sucre (fouet électrique) jusqu'à ce que cela blanchisse. Y ajouter le beurre fondu. Verser sur le gâteau chaud, parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de la cuillère à soupe restante de sucre. Enfourner pour 10 minutes à 200°C.

4/ Laisser complètement refroidir dans le moule/plat afin de découper en part. Ce gâteau est meilleur une fois réfrigéré et nettement sublimé le lendemain. Pensez à en laisser un petit peu !



CÔTE DE VEAU AUX MORILLES ET VIN JAUNE

Pour 4 personnes, préparation 10 mn, attente 30 mn, cuisson 25 mn

Marché

- 1 côte de veau première épaisse d'environ 800 g
- 40 g de morilles déshydratées
- 15 cl de vin jaune
- 20 cl de crème épaisse
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel et poivre blanc

Préparation

30 mn à l'avance, mettez les morilles à réhydrater dans un bol d'eau tiède. Sortez la côte de veau du réfrigérateur pour qu'elle soit à température ambiante.

Passé ce temps, faites chauffer la moitié du beurre et l'huile dans une cocotte. Mettez la côte de veau à dorer des 2 côtés pendant 5 à 6 mn, salez et poivrez-la. Couvrez alors la cocotte, baissez le feu et laissez cuire 15 mn à feu doux en la retournant une fois en cours de cuisson.

Pendant ce temps, égouttez les morilles. Faites-les sauter dans une poêle avec le reste de beurre. Ajoutez la moitié de la crème, salez et poivrez, laissez cuire à feu moyen 10 mn.

Une fois la viande cuite, sortez-la à l'écumoire, disposez-la sur un plat préchauffé, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer.

Déglacez le jus de cuisson de la cocotte en versant le vin. Ajoutez le reste de crème, grattez avec une spatule sur feu vif 2 à 3 mn puis ajoutez les morilles et leur sauce. Puis nappez-en la côte de veau. Servez aussitôt.

Vins

Un vin jaune (L'Etoile, Château Chalon...)



TOURTE DE CONFIT DE CANARD AUX POMMES

Pour 4 personnes, préparation 30 mn, cuisson 40 mn, réfrigération 30 mn

Marché

- 4 cuisses de canard confit
- 250 g de pâte feuilletée
- 4 pommes golden
- 1 oignon
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre

Préparation

Récupérez la graisse qui entoure le confit de canard. Otez la peau des cuisses. Epluchez et émincez l'oignon. Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en quartiers.

Dans une sauteuse, faites fondre 30 g de graisse et faites-y fondre doucement l'oignon et les pommes 10 mn. Versez 15 cl d'eau et émiettez la tablette de bouillon, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 10 mn à feu doux. Laissez ensuite refroidir à température ambiante.

Préchauffez le four à th 7 (210 °). Dans un grand plat à four, étalez la fondue d'oignon et de pommes, rangez dessus les cuisses de canard. Étalez finement la pâte au rouleau, recouvrez-en le plat en rentrant les bords de la pâte. Mettez le plat au réfrigérateur au moins 30 mn (une étape essentielle à la réussite de la recette).

Badigeonnez la tourte de jaune d'œuf, enfournez-la pour 20 mn. Servez chaud dans le plat de cuisson.

Vins

Un Saumur-Champigny (rouge de Loire), un Madiran de plus de 6 ans, un Cahors 2003/2005, un Haut-Médoc....



JARRET DE PORC CUIT EN TERRINE AROMATISE AU FOIE GRAS AUX HERBES (et servi aux 2 gelées cognac et pineau)

Pour 15 personnes, préparation 2h1/2, se prépare la veille

Marché

- 1 jarret de porc
- 120 g de foie gras
- Herbes, ciboulette, persil, oseille, 4 épices
- Carottes, oignons, poireaux
- 5 cl de Cognac
- 8 cl de Pineau
- 2 feuilles de gélatine

Préparation

Faire cuire le jarret en court bouillon avec du poireau, des carottes, des oignons pendant 2 heures. Laisser refroidir puis émietter le jarret viande et couenne, récupérer les carottes et les couper en cubes.

Lixer le foie gras en pommade.

Malaxer le jarret, le foie gras, les herbes et ajouter un œuf et du jus de cuisson; assaisonner le tout légèrement aux quatre épices. Mettre le résultat dans une terrine et faire cuire au four pendant 10 à 15 mn à 250 °.

Réserver au frais pendant 12 heures.

Préparation des gelées:

Faire fondre une feuille de gélatine, ajouter du jus de cuisson et le pineau.

Faire fondre une feuille de gélatine, ajouter du jus de cuisson et le cognac.

Laisser refroidir.

Servir la terrine en tranche sur un lit de salade assaisonnée au vinaigre balsamique ou de Xérès. Sur la tranche de terrine, mettre quelques grains de fleur de sel; servir avec une tranche de pain « au pineau » toasté.



POULARDE DE SAINTONGE AU PINEAU

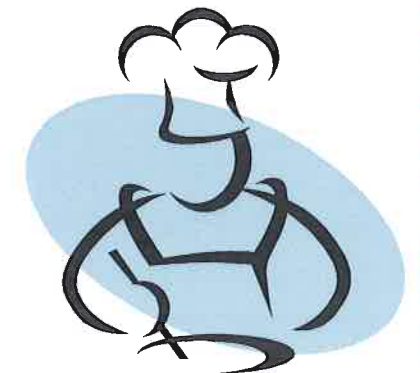
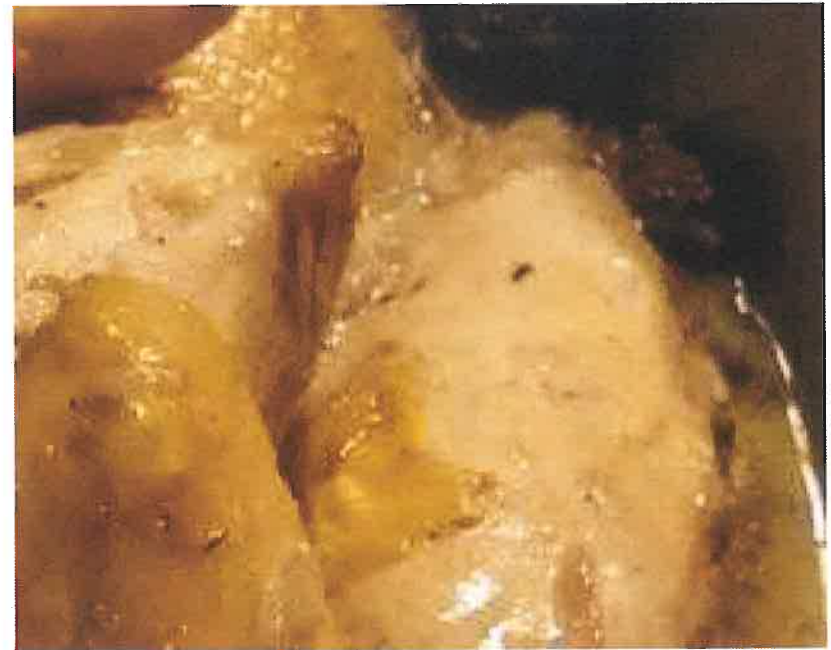
Pour 6 personnes

Marché

- 1 poulet d'environ 1.5 kg
- 250 g de carottes
- 2 oignons
- 1 orange
- 1/4 de litre de pineau des Charentes
- 50 g de beurre des Charentes
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 poireau
- 50 g de crème fraîche
- Jus d'1/2 citron
- Sel et poivre

Préparation

Couper le poulet en morceaux et le faire revenir avec l'huile. Assaisonner. Ajouter les carottes, le poireau et les oignons pelés et émincés. Laisser revenir à feu doux quelques minutes. Mouiller avec le pineau et le jus de citron. Ajouter le zeste râpé de l'orange. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une heure, si besoin ajouter un peu d'eau chaude en cours de cuisson. Retirer le poulet et les légumes. Lier le jus de cuisson avec la crème. Servir aussitôt.



DAME BLANCHE



Pour 6 personnes

Marché

- 75 cl de lait
- 30 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de pineau des Charentes
- 6 œufs
- 185 g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille

Préparation

Faire bouillir le lait avec la 1/2 gousse de vanille, laisser tiédir avec la vanille. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le pineau, jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Retirer la vanille du lait. Ajouter le lait sur le mélange jaune d'œufs et sucre sans cesser de battre. Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à feu doux en remuant, jusqu'à frémissement, la crème ne doit pas bouillir. Laisser refroidir la crème. Battre les blancs en neige ferme, avec le sucre vanillé. Verser dans un moule beurré et le remplir au deux tiers, lisser la surface et placer dans un four préchauffé à 180 C°. Laisser cuire pendant 20 mn. Au moment de servir, démouler la dame blanche dans un plat de service et verser la crème autour.



LA DAUBE SAINTONGEASE

Pour 6 personnes

Marché

- 1 kg de macreuse
- 30 g de beurre
- 1,5 kg de carottes
- 25 échalotes grises
- 200 g de lard de poitrine
- 1 pied de veau
- 1 litre de vin rouge corsé de pays de Charentes
- 20 cl de Cognac (VS ou 3 étoiles)
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

Préparation

Couper la viande en morceaux en gros dès, les saisir dans la moitié du beurre, réserver.

Eplucher et couper les carottes en rondelles, les faire revenir doucement dans le reste de beurre, réserver. Faire revenir ensemble les échalotes pelées et coupées en quartier, avec le lard coupé en dès et le pied de veau, réserver.

Mettre dans un faitout, la viande, les carottes, les échalotes, les lardons et pied de veau, le vin, le cognac et le bouquet garni.

Saler et poivrer. Couvrir et mettre à mijoter à feu doux pendant 4 heures.

Servir chaud, cependant la daube saintongaise sera meilleure si elle est réchauffée.

Accompagner d'un vin rouge de pays des Charentes (du Gyl Richard).



LE GATEAU SAINTONGEAIS AUX AMANDES

Pour 6 personnes

Marché

- 300 g de farine
- 5 gros œufs
- 300 g de semoule
- 150 g d'amandes effilées
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
- Une pincée de sel

Préparation

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Mettre les jaunes dans un saladier avec le sucre, battre pour obtenir un mélange mousseux.

Ajouter lentement la farine et le sel. Mélanger doucement les blancs d'œufs montés en neige et la moitié des amandes;

Faire préchauffer le four. Beurrer un moule à tarte et y verser la pâte, mettre le reste des amandes dessus. Cuire dans un four à 180-200 ° entre 15 et 20 mn.

Lorsque le gâteau a tiédi, le démouler et le mettre sur une grille pour le laisser refroidir.

Servir avec une verrine de miel doux et accompagner d'un vieux pineau.



La vie du club



Les séances Hynao 2011

Vendredi 21 janvier 2011 :

AG du club, *Salle Pichereau*

Vendredi 18 février :

La vallée du Douro (Jean-Michel, Bernard et Catherine), *Salle Pichereau*

Vendredi 18 mars :

Dégustation-vente Domaine « La Croix Chabrières » (Côtes du Rhône), *Salle Pichereau*

Vendredi 22 avril :

Alliance vins et fromage (Jean-Michel et Pascal Boulogne), *Salle Pichereau*

Vendredi 27 mai :

Le millésime 2001 (Xavier et Jean-Michel), *Salle Pichereau*

Vendredi 17 juin :

Une séance à 81 € (Patrick et Patrick), *Salle Pichereau*

Samedi 2 juillet :

Sortie en car en Charente

Vendredi 26 août :

Les vins de Corse (Jean et Myriam), *Chez Jean Poudou à Champniers*

Vendredi 30 septembre :

Les vins roumains (Jean et Daniel), *Salle Pichereau*

Vendredi 21 octobre :

Soirée « Jouons avec le vin » (Patrick, Patrick et Stéphane), *Salle Pichereau*

Samedi 19 novembre :

Journée culinaire du club (Jean-Michel, Joël, Bernard, Philippe, Denis), *Salle Pichereau*

Samedi 17 décembre :

Repas du club au restaurant, *Le Bistro des Saveurs à Ligugé*

au fil des dégustations...



18/03/2011
Côte du Rhône
La Croix Chabrière



22/04/2011
Vins & Fromages
animée par Pascal Boulogne



AG du 21/01/2011



30/09/2011
Les vins roumains



27/05/2011
Le millésime 2001



18/02/2011
La vallée du Douro

A nous de juger le millésime 2001

Principe: un choix de 12 bouteilles couvrant la géographie des vignes, 10 équipages de 2, dégustant à l'aveugle puis livrant ses notes et commentaires.
2001 est le second millésime à être jugé, 2000 avait récolté 14,2.

1	ST AUBIN (bl.) BOURGOGNE > chardonnay	14.3 20
2	RULLY (rouge) BOURGOGNE > pinot noir	8.7 20
3	GAILLAC (rouge) SUD OUEST > braucon + duras	15.0 20
4	TRICASTIN (rouge) C. Du RHONE > grenache + syrah + cinsault	14.6 20
5	PICSTLOUP (rouge) LANGUEDOC > syrah + mourvèdre	14.9 20
6	GRAVES (rouge) BORDEAUX > cab. sauvignon + merlot	15.0 20

7	CAHORS (rouge) SUD OUEST > malbec + cab. sauvignon	14.0 20
8	MADIRAN (rouge) SUD OUEST > tannat	14.1 20
9	CHAMBOLLE-MUSIGNY (rouge) BOURGOGNE > pinot noir	17.0 20
10	COTE ROTIE (rouge) V. du RHONE > syrah + viognier	18.1 20
11	CADILLAC (bl. Moelleux) BORDEAUX > sémillon + muscadelle	17.5 20
12	SAUTERNES (liquoreux) BORDEAUX > sémillon + muscadelle	16.5 20

Note globale du

2001:

15
20

COUP(S) DE CŒUR:

COTE ROTIE & CADILLAC

Quelques infos sur l'état initial du 2001, région par région,

De toutes les sources entretenues il ressort que ce millésime faisant suite à la folle déraison du 2000, la complexité est le maître mot. Complicé à sauver de la climatologie, compliqué à ramasser, ardu à construire et puis à élever, difficile à expliquer et à déguster, c'est un millésime des « Grands Hommes », que la bibliographie contemporaine va soutenir en force, rendant souvent hommage aux vigneron qui se sont retroussés les manches et abimer les cellules grises après surchauffe.

C'est aussi l'année où les chercheurs du CNRS ont mis au point un procédé infailible de datation des millésimes anciens, le but étant surtout de confondre les faussaires par la mesure du taux de particules.

En 2001, Wracken achète Pommery en champagne, se faisant l'aubole d'une coupe!
Pour les amateurs de grands d'Espagne, il n'y a pas de VEGA SICILIA en 2001.

De la fusion des caves du Lot et Garonne nait la marque: VIGNERONS du BRULHOIS.

A Bordeaux s'ouvre la maison de négoce KASHER, anecdote pensez-vous? Si 3.5 millions de bouteilles avec pas mal de grands crus vous semblent pécadille alors OK!
C'est aussi l'année où les Jurassiens réalisent que les années par trop solaires ne sont pas idéales pour le vin jaune.

Plus drôle en vérité je vous le dis: Villeroy et Boch, que l'on a l'habitude de lire nous les mecs aux urinoirs verticaux, V & B donc sortent en 2001 ... des verres à dégustation de 82cl en cristal, je vous laisse délirer sur le sujet ...

Pour rappel, le 2000 avait écopé chez nous d'un 14.03/20

Venons en au vin, le 2001 est catalogué comme le millésime anti-frime, complexe, contrasté, curieux, ceux qui ont réussi cette année là ont marqué les esprits et les progrès mis en route seront utiles surtout dans la moitié sud du l'hexagone jusqu'à nos jours et ça continue, puisqu'il a fallu tenir compte à très haut niveau de la teneur alcoolique et de la maturité phénolique ce qui se manifeste à peu près partout par des dates de vendanges dispersées, les têtus, les marginaux, les patients, les originaux et les risqué-tout ont souvent eu gain de cause.

En Bourgogne, les rouges ont moins souffert du climat que les blancs, ce qui met en tête de peloton les C. de Nuits, à savoir : quelques amateurs ont relevé que les 2001 bourguignons n'étaient pas plus chers que les 2000, mais le transport lui a considérablement augmenté! Les réussites se situent du côté de Gevrey Chambertin, des Morey St Denis et des Vosne Romanée, Volnay et Pommard ont grêlé, dur dur pour la côte châlonnaise et en beaujolais seuls ceux qui vinifient en bourguignons ont sorti leur épingle du jeu, sapé par une acidité ingérable.

Les champagnes alors, je vais vous donner une info fort utile: pas de bouteilles millésimées 2001, bon à savoir non? Les grandes maisons même avec des moyens importants n'ont pas pu remonter leurs jus et ceux qui en ont gardé un peu ont « énérvé » leur 2003 avec le 2001 mais pour les amateurs de champagnes différents goûter un 2003 est une expérience en soit.

Jura: ch. Châlon a grêlé, mais les vins jaunes génériques ont donné des savagnins avec une acidité de bon aloi et des chardonnay équilibrés, si le hasard vous fait rencontrer des blancs de cette région, négociez mais ne partez pas sans, les rouges étaient un désastre.

La Savoie n'a pas pu surmonter la difficulté et les vins sont maussades, squelettiques, sans agrément aucun.

En descendant le Rhône, les appellations ont souffert des écarts de températures comme des pluies rapprochées qui ne laissaient pas le temps de sécher aux grappes, amenant des blocages de maturité, des pourritures grises, de la verdure, des vendanges sous le parapluie et des vins n'appelant pas la fierté.

En Provence, les rouges de Bandol, de Palette, des Coteaux d'Aix s'en sortent bien.

Au sud, les languedoc-roussillon ont copieusement enrichi les propriétaires, ils auraient pu vendre du soleil aux collègues du territoire: record absolu de température locale avec 36° le 21 juin, des raisins en général plus petits avec des peaux plus épaisses donnant des jus concentrés sans manipulations et des tanins remarquables de douceur, ce qui doit nous donner à penser que lorsque les 2003 ont emmerdé les plus consciencieux de nos vignerons les sudistes ont simplement fait comme d'habitude!

Les bordeaux: à St Emilion on supporte mal le bois, les pomerols de base ont de meilleures réussites que les grands noms, comme les fronsac où la qualité se tenait dans les rendements, il fallait accepter l'idée de décharger les pieds, tout rendement normal condamnait les récoltes, dans le Médoc les grands crus ont dû mettre de gros moyens pour ne pas faire tache en 2001 mais ça valait le coup disent-ils aujourd'hui, les graves ont donné des blancs à renforcer en fût et des rouges de bonne tenue, les merlots ayant bien vécu les variantes climatiques, mais le meilleur reste à venir: les sauternes ont bénéficié d'un botrytis exceptionnel, pas de raté notoire, de la force et des arômes, pour ceux qui en ont acheté les estimations optimistes font état d'une longévité poussant jusqu'en 2101!

Faites le calcul!

Sans surprise les liquoreux de bergerac et saussignac sont au top, le reste est anecdotique sauf cas très particuliers qui ne l'ont pas fait exprès!

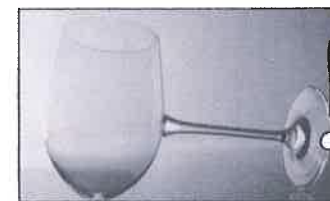
À Gaillac il a fallu maîtriser l'acidité pour réussir, les fronton, madiran et jurançon ont donné des jus qui ont supporté les barriques neuves .

Sur les bords de Loire, les muscadets ont donné des vins à sucrosité inhabituelle au détriment de l'acidité coutumière, les saumur sont en sous maturité, les savennières alcooleux, les layon et aubance aux saveurs pures, les anjou-brissac ont apprécié le septembre chaud alors que lesouvray et montlouis ont produit des secs et des liquoreux de bonne facture.

L'Alsace pour terminer qui a fait ses choix aussi avec des rieslings bien élevés, des tokay pinot gris et des muscats à ne pas négliger, oubliez les pinot noir et les gewurtz qui ont pâti comme on dit chez nous.

Plus le discours est long, plus la soif est grande!
A la vôtre COMPAGNONS et préparons 2002.

JM Richard.



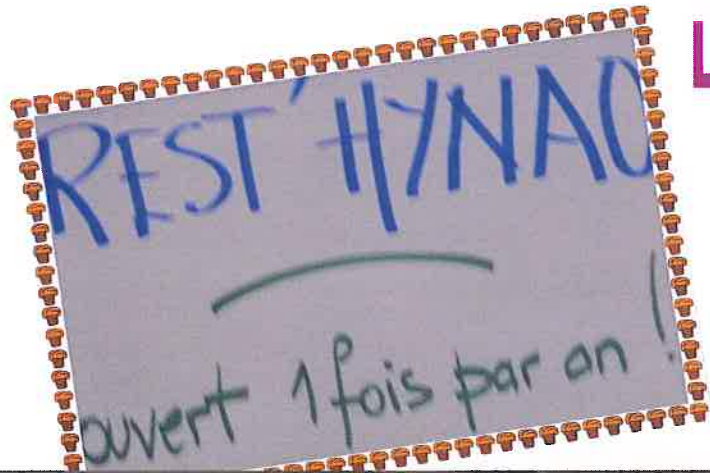
Sortie en Charentes - 2 juillet 2011

Programme de la journée:

- Visite à Archiac de la Maison de la Vigne et des Saveurs avec un vigneron
- Déjeuner au restaurant « Le Lion d'or » à Gémozac tenu par Delphine et Steeven Ramadi
- Visite et dégustation au domaine Bel Ange situé à Echebrune



Le 19 novembre, les hommes aux fourneaux...



Avant même la préparation, début des agapes...



Denis et sa tourte...



Les vins furent bons....



Le dessert a laissé perplexé!!



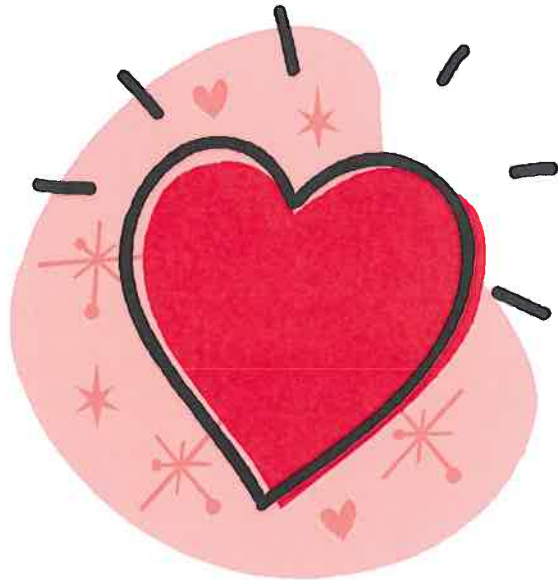
... et la soirée aussi



Les récompensés du millésime 2011 par les Compagnons



Les coups de coeur 2011...



Février

PORTO
RIBERA DEL DOURO COSECHA
2003
BODEGAS Y VINEDOS
Carretera n122
E 47300 PENAFIEL/POTUGAL

PORTO 10 ANS ANDRESEN
Rua Felizardo Lima 74
4410.901 VILA NOVA GAIA/ PORTU-
GAL

Avril

SANCERRE 2009
Domaine Serge LALOUE
18300 THAUVEAY

Mai

CADILLAC 2001
Château Berbec
Scea Vignobles BRUN
Vilatte
33410 Ste CROIX DU MONT

Juin

CREMANT DE LOIRE
« Pureté de Silex » Clos de La Briderie
1B route de Seillac
41150 MESLAND

COTE DU RHONE 2009
Brezeme
Eric TEXIER
Bel Air
69380 CHARNAY

Octobre

GAILLAC doux
Robert et Bernard PLAGEOLES
Domaine Des Très Cantous
81140 CAHUZAC /VERE

COTE DU RHONE 2003
Château Fonsalette
Scea Château RAYAS
Route de Courthezon
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE



ST JULIEN L'ARS TIENT SALON, LE 5ÈME.

Alsace	Dom. Julien Meyer
Anjou	Dom. Mosse
Bandol	Chât. Sainte Anne
Bourgogne Vézelay	Domaine de la Cadette
Bourgueil	Pierre Borel
Canon-Fronsac	Chât. Moulin Pey-Labrie
Champagne	Francis Boulard
Chevigny	Clos du Tue-Boeuf
Cidre	Cyril Zangs
Collioure/Banyuls	Dom. La Tour Vieille
Côtes de Blaye	Dom. François Décombe
Côtes de Duras	Dom. Mouthes Le Bihan
Eaux de Vie	Laurent Cazottes
Faugères	Clos Fantine
Jurançon	Domaine de Souch
Macon/Pouilly Fuissé	Dom. Valette
Millas en Roussillon	Dom. du Matin Calme
Minervois	Dom. C. & J.- B. Senat
Montlouis	Dom. L. & B. Jousset
Morgon/Fleurie	Dom. G. & J.- C. Chanudet
Muscadet	Dom. Landron
Piémont	Azienda Bera
Roussillon	Dom. des Foulards Rouges
Saint Chinian	Dom. Thierry Navarre
Thouarsais	Dom. des Terres Blanches
Touraine	Dom. Noella Morantin
Catalogne	
Conca de Barbera	Celler Escoda-Sanahuja
Mendall	Celler Laureano Serres Montagut

Accompagné de « Bichon » et de « Bernie », en ce dimanche 11 décembre de l'an 2011 tirant à sa fin, je me suis rendu à St Julien , intéressé par ce salon présenté comme celui des vins naturels.

Première chose: hors mis une grande banderole au rond-point de la gendarmerie, pas de signalisation.

À l'entrée, c'est 5€, 1 verre sérigraphié (et non gravé comme annoncé) et la salle polyvalente renferme une trentaine d'exposants, disposant chacun d'une petite table et d'une chaise, sans possibilité de lecture des stands autres qu'un 21x29.7 en haut d'un bâton. Un espace réduit derrière la chaise, aucune séparation, aucune info pour le visiteur lambda, chacun se débrouille!

Deuxième chose, les vins naturels sont en fait des « bios » et les quelques vigneron avec qui nous avons pris langue émettaient des doutes sur le respect des productions, il semblerait que le cahier des charges du vigneron bio ne soit pas encore vivace!

Passons aux dégustations. D'abord la découverte des blancs avec un jeune vigneron du Thouarsais implanté depuis 8 années à Oiron. Détendu, très, il nous propose un chenin sec tout simple mais déjà bien que notre Bernie de service classe dans la colonne « ça me va ça! », s'en suit un « Clos de l'air » que nous avons trouvé vraiment bien foutu, à la fois sérieux et enjôleur, portant une « patte » et que nous avons décidé de porter à la connaissance des Compagnons.

Puis deux chardonnay de Vézelay, au caractère très bio à peine fini, peu appréciés, rappelant une soirée où le régal n'avait rien de général! Le jurançon n'ayant rien pour nous retenir nous choisissons le mâcon/pouilly, plutôt intéressant un vrai travail de recherche, du caractère sur les 4 cuvées, mais aux prix qui font réfléchir. Clap de fin pour les blancs! La dégustation des rouges nous ramène au thouarsais avec un gamay travaillé plutôt « ça me va ça! » les autres issus de cabernet franc sont hélas fort peu agréables et nous ont poussés vers le pays du bandol. Dommage! Le domaine Ste Anne avec un vigneron, dépassé par les 6 personnes présentes devant son stand, qui ne glissait que quelques ml dans les verres sans le moindre commentaire ne nous a convaincus que d'aller voir ailleurs, vers le collioure petit nouveau du salon comme les 2 Espagnols et l'italien par exemple. Belle palette en présentation, tarifs acceptables mais dégustation décevante. Chaque vin avait une vie olfactive brève et une platitude interrogative en bouche.

Restaient les méridionaux, un ibérique de la région de Tarragone et l'autre situé à environ 200km au sud de la Catalogne, sympas et s'exprimant en Français. Des vins au goût autre bien sûr, mais pas vraiment agréables une fois la surprise passée, rien à retenir non plus.

On verra l'an prochain.

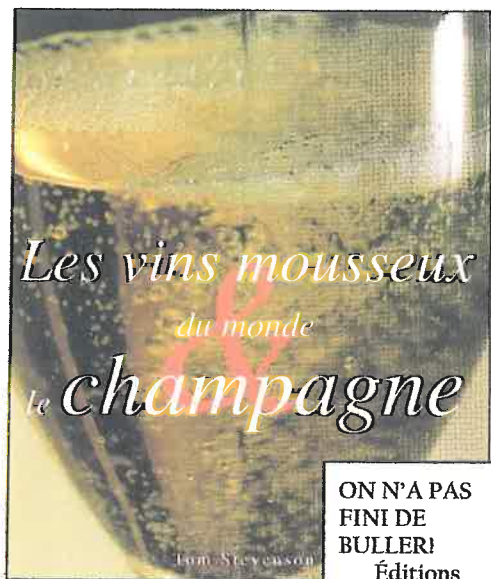
Jean-Michel RICHARD



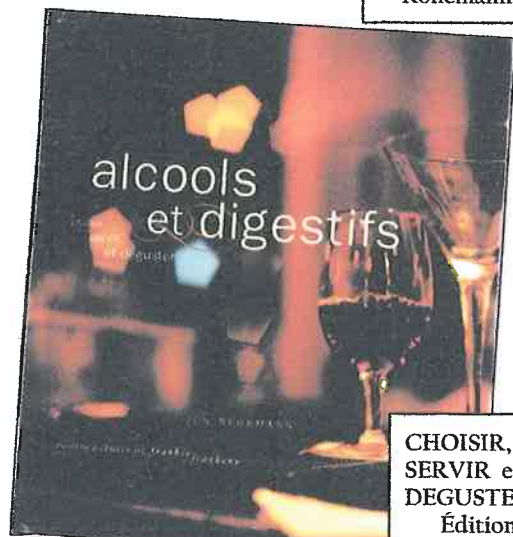
Nous avons rencontré un Ligugéen, Yannik (à droite), du comité organisateur.



LES
LECTURES
DES
COMPAGNONS



ON N'A PAS
FINI DE
BULLER!
Éditions
Konemann



CHOISIR,
SERVIR et
DEGUSTER.
Éditions
Proxima



REMBOURSE
PAR LA SECU!

Collection
J'AI LU



2 CADURCIENS
POUR 1 OPUS
DE CLASSE.
Union Interpro
des Vins de
Cahors



3 MOIS POUR
EN VENIR A
BOUT!
Publication des
Carnets de
l'Amateur



Des + RARES
aux + CONNUS.

Éditions
Solar

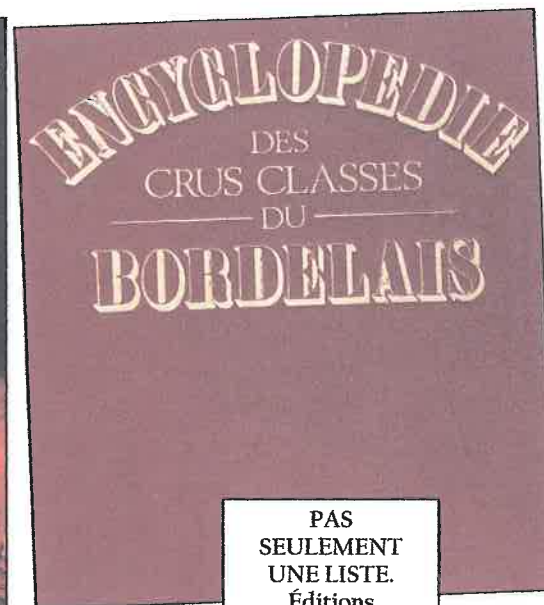
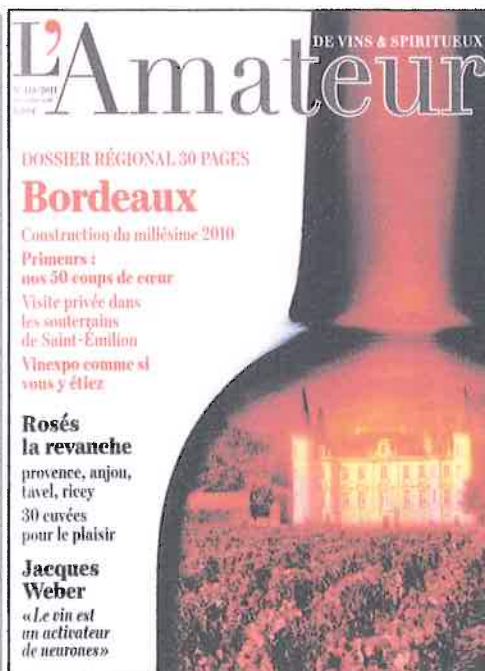
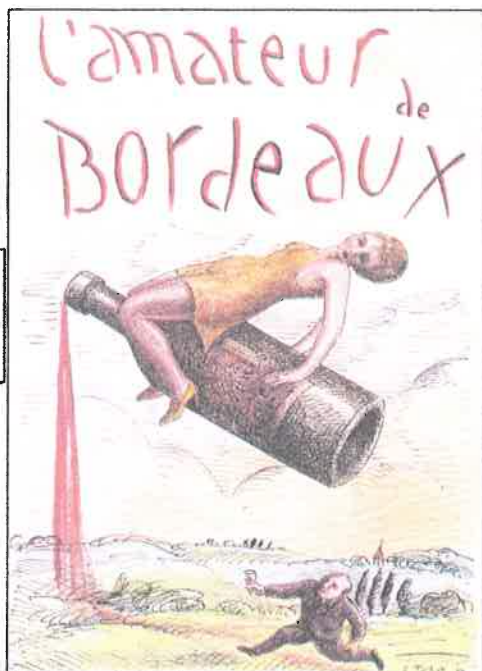


N°1 de 1981= TOPOR au dessin

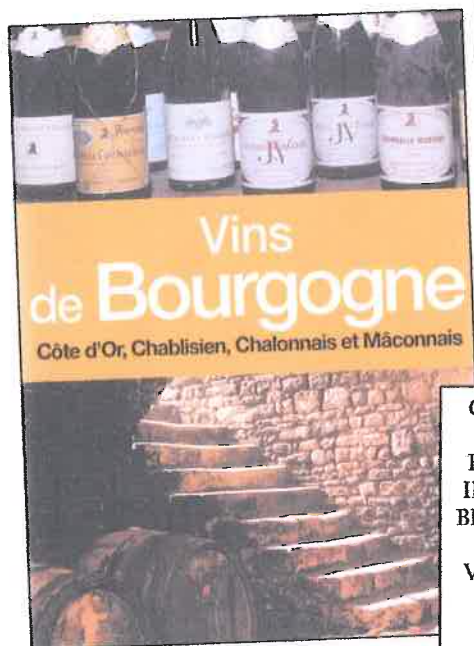
20 ans après!!



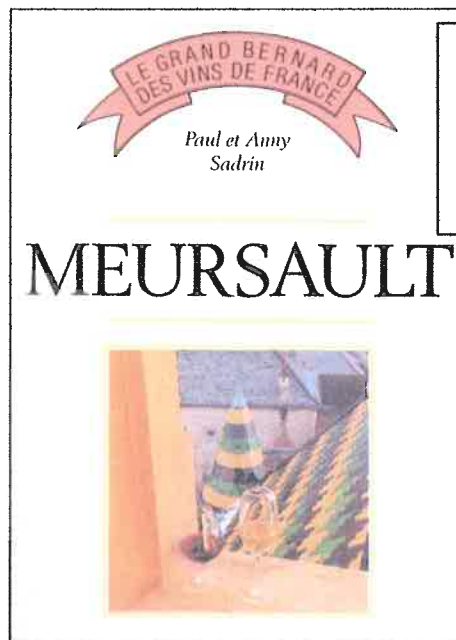
CE QUI RESTE S'APPELLE
TOUJOURS PLAISIR!
Éditions
Hachette



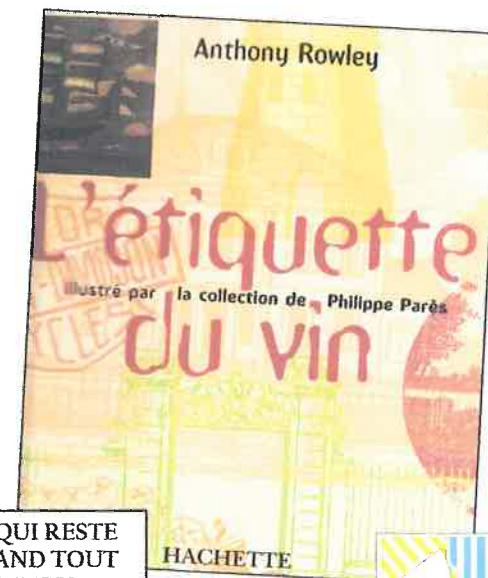
PAS
SEULEMENT
UNE LISTE.
Éditions
Juliard



C'EST GRAND
ET BEAU LA
BOURGOGNE,
IL MANQUE LE
BEAUJOLAIS, CE
SERAIT ...
VOLONTAIRE!!
Éditions
RVF



OU ON NE
PARLE PAS
SEULEMENT
DE ... TOIT!
Chez Jacques
LEGRAND



CE QUI RESTE
QUAND TOUT
EST BUI!
Éditions
Hachette



QUIZZ HYNAO 2011

1. Le célèbre Clos de VOUGEOT est: A> bourguignon/ B> sancerrois/ C> bordelais ?
2. Dans le bordelais, on utilise le blanc d'œuf pour : A> coller les impuretés/ B> faire du rosé avec du rouge de second ordre/ c> retirer l'acidité des raisins verts
3. L'appellation SAUTERNES produit : A> des rouges légers/ B> des blancs liquoreux/ C> des blancs secs
4. Avec le jaune des oeufs restants à Bordeaux, on fait : A> des crêpes/ B> des flans aux raisins/ C> des cannelés
5. Selon l'adage, les vendanges commencent 100 jours après : A> la taille/B> la nouaison/C> la floraison
6. Les arômes de « brûlé, café, grillé » sur un vin jeune provient : A> de l'élevage en fût neuf/ B> de levures externes/ C> de la fermentation ayant provoqué un débordement de cuve
7. Ouiller signifie : A> chauffer pour assouplir les bois des barriques/B> remonter les lies/C> refaire les niveaux des barriques
8. Il y a 2 raisons de planter des rosiers au bout d'un rang de vigne, éliminez la mauvaise : A> piquer les pattes des chevaux qui tournaient trop court au bout du rang/B> prévenir de l'oïdium/C> respecter les désirs des maîtresses de maisons
9. L'élevage sur lies signifie : A> laisser sécher les grappes avant le pressage/ B> introduire des copeaux pendant l'élevage/C> laisser les jus au contact des dépôts naturels
10. La bouillie bordelaise s'attaque à : A> la chenille des feuilles/B> l'oïdium/C> le mildiou
11. Un cépage présente des arômes de citron+buis+chèvrefeuille : A> la muscadelle/B> le sémillon/C> le sauvignon
12. Les côtes de ST Mont se trouvent dans: A> la Provence / B> le sud ouest / C> le Mâconnais
13. Louis XIV adorait: A> la Coulée de Serrant / B> le Concrieu /C> le Krugg
14. La vallée de l'Agly est le berceau: A> du banyuls /B> du maury/ C> du rogome
15. A l'avènement annuel du vin jaune, on organise: A> la percée/B> la tournante/ C> la jurade
16. VINEXPO est le plus grand salon des vins du monde, une de ces 3 villes ne l'organise pas: A> LONDRES / BORDEAUX / HONG KONG
17. En Saumurois, un vigneron fait pousser ses pieds de vignes à travers: A> une palisse / B> un muret /C> un rang de maïs
18. Le plus vieux vin doux naturel est toujours élevé à La Commandaria, est-ce à: A> CHYPRE / B> COLLIOURE C> SEVILLE
19. Le village de Visan est situé dans: A> la vallée de la Loire /B> la vallée du Rhin / C> la vallée du Rhône
20. La bouteille de champagne Cristal de ROEDERER est connue pour ne pas avoir de « trou » au fond, est-ce à cause: A> de sa capacité / B> du terrorisme / C> d'une connotation sexuelle.

Réponses: 1=A...2=A...3=B...4=C...5=C...6=A...7=C...8=C...9=C...10=C
11=C...12=B...13=A...14=B...15=A...16=A...17=B...18=A...19=A...20=B

Liste des COMPAGNONS



BERNARD ANDOUCHE. NIEUIL L'ESPOIR. EN CHARGE DE LA MEMOIRE DU CLUB, PHOTOS ET DIAPORAMAS

JOËL BARRAULT. LIGUGE. RESPONSABLE DE L'INTRONISATION

GERARD BLANCHET. LIGUGE. RESPONSABLE DE L'INTRONISATION AUSSI

XAVIER CACHART. LIGUGE. MEMBRE

JOHNNY FAROU. NOUAILLE MAUPERTUIS. MEMBRE

ANNE FISSON. LIGUGE. MEMBRE

CATHERINE PIERROT. LIGUGE. VICE-PRESIDENTE

JEAN PODOU. LIGUGE. MEMBRE

MICHEL PROUST. POITIERS. MEMBRE

JEAN-MICHEL RICHARD. LIGUGE. PRESIDENT D'HONNEUR

YVETTE SOUCHAUD. LIGUGE. MEMBRE

PATRICK SAINT-GENEST. LIGUGE. TRESORIER

PATRICK TERNY. LA CHAPELLE MONTREUIL. PRESIDENT

STEPHANE TERNY. SAINT-BENOIT. SECRETAIRE

SABINE VALANGE. LIGUGE. MEMBRE

DANIEL VERPLANCKE. LIGUGE. MEMBRE

CATHERINE LARGEAU. LIGUGE. MEMBRE

DENIS MURGUET. LIGUGE. MEMBRE

MYRIAM GRASSIEN. GIZAY. MEMBRE

PHILIPPE PASQUIER. ITEUIL. MEMBRE

ALAIN SOUCHAUD. LIGUGE. MEMBRE

Déjeuner du 3 Décembre 1952

Potage Mignonnelle
Huîtres de Marannes
Saucisses
Langue à l'Écarlate
Boularde Saucis Verte
Le Bonheur des Époux
Les Délices de Saint-Lado
Dinde Dorée
Frites Beurre à l'Huile

ENTREMETS

Macedoine de Fruits
Gâteaux Secs

VINS

Blanc et Rouge sur Table
Cacau Blanc et Rouge

AFF.

FINE

Menu

Dîner du 3 Janvier 1914



Potage Perlé

ENTRÉES

Poulet Sauce Mayonnaise
Turbot Sauce Capres
Lièvres Sauce Chasseur

ROT

Dindonneaux Truffés
Petits Pôis à la Française

ENTREMETS

Glace Pralinée à la Vanille

DESSERT

Petits Fours
Pâtisserie
Corbeilles de Fruits
Gaufrettes
Oranges

VINS

Graves — Fine — Saint-Emilion
Champagne