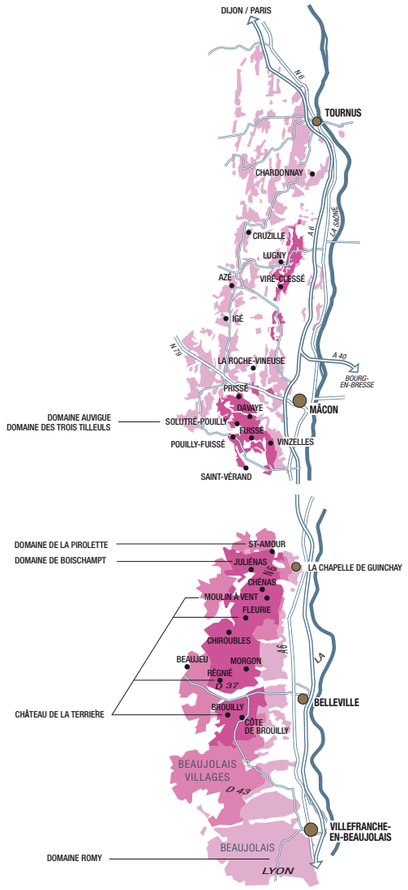


Contact Terroirs & Talents

Association de Vignerons Beaujolais-Bourgogne
Grégory Barbet - gregory.barbet@terroirs-et-talents.fr
Hervé Dupond - herve.dupond@terroirs-et-talents.fr
+33 (0)4 74 66 77 80
La Terrière 69220 Cercié
www.terroirs-et-talents.fr

Contact Presse
Rouge Granit | Laurent Courtial

13 Place Benoit Crépu 69005 Lyon
Tél. +33 (0)4 37 65 08 59 I www.rouge-granit.fr
Audrey Dupont I adupont@rouge-granit.fr I +33 (0)6 46 96 65 63
Isabelle Fournier I ifournier@rouge-granit.fr I +33 (0)6 46 36 57 51

TERROIRS ET TALENTS

DOSSIER DE PRESSE 2017

SOMMAIRE

ÉDITO 3

ALLIANCE 4

PARURE 5

HAUTE JOAILLERIE 6

SORTEZ L'ARGENTERIE ! 18

EDITO

Maîtrise de la matière, recherche de la beauté : le travail d'orfèvre demande habilité, persévérance et talent. C'est une belle définition qui résume parfaitement le travail des vignerons présents au sein de notre association Terroirs et Talents.
Un groupe guidé par la volonté de réunir plusieurs domaines familiaux, aux origines uniques, avec un savoir-faire de vignerons-récoltants et ce afin d'offrir le meilleur du Gamay noir et du Chardonnay entre Beaujolais et Bourgogne du Sud.
Des identités particulières et affirmées, réunies par une vision commune du travail de la vigne, par le même idéal de respect de la matière et la volonté de produire des vins de terroirs, précis, élégants.
L'objectif de notre association est d'offrir une gamme complète et qualitative sur deux Régions en pleine renaissance et de travailler sur des circuits courts tant en France qu'à l'Export.
Vous pouvez nous faire confiance, nous sommes orfèvres en la matière !

Grégory Barbet
Hervé Dupond

ALLIANCE

DES IDENTITÉS

Les strates fondamentales sont communes : travail assidu de la vigne et des sols, conduite du vignoble respectueuse de l'environnement, valorisation des climats. Les vins sont élevés par parcelle avant assemblage, les vendanges sont manuelles, la vinification est respectueuse du raisin et le travail est sur mesure chaque année en fonction du millésime.
Chaque domaine préserve néanmoins son identité singulière, avec en trame de fond la signature de vins à forte identité, précis, généreux, élégants et de garde.
S'associer, c'est aussi travailler dans la même direction, sous une même impulsion, échanger et s'entraider afin de garantir des vins de haute qualité.

UNE UNION...

La genèse de l'association c'est avant tout une histoire d'amitié et la rencontre entre deux hommes : Hervé Dupond et Xavier Barbet. Chacun a derrière lui une longue histoire avec le vignoble. Les familles Dupond et Barbet sont respectivement présentes depuis 1580 et 1711 dans le Beaujolais.
En 2007, ils se rapprochent et formalisent l'association afin de mutualiser certains services et outils et pouvoir ainsi offrir des prestations efficaces et une carte des vins plus large à leurs clients. 8 ans plus tard, Grégory Barbet rejoint le projet avec la même envie, la même philosophie et les mêmes convictions.
Cette alchimie naturelle et humaine constitue l'ADN Terroirs et Talents et a guidé le développement du regroupement avec d'autres domaines au fil des ans, l'idée étant de consolider des synergies évidentes.
Aujourd'hui Terroirs et Talents est une association commerciale de plusieurs domaines familiaux entre Beaujolais et Mâconnais. Chaque Domaine garde son étiquette et son identité et Terroirs et Talents commercialise les vins de chaque entité. Les principaux marchés sont constitués pour 1/2 par la France (circuit direct de cavistes, restaurants, petits grossistes indépendants), 1/4 par l'Europe (Belgique, Angleterre, Pays-Bas) et 1/4 par le grand export (Canada, Japon, Chine, USA).

Des vignerons orfèvres entre Beaujolais et Bourgogne du Sud

Frédéric Maignet est l'œnologue conseil de l'association. Il assure un support technique, du suivi de la vigne au conseil en cave. Il visite les vignes chaque année avec les vignerons pour observer l'état sanitaire et la qualité des raisins avant les vendanges. Un moyen de s'approprier le millésime en amont des vinifications. Lorsque le travail en cave bat son plein, il se rend dans tous les Domaines afin de déguster les différentes cuvées et échanger avec les vignerons. Dégustation, sagesse, réflexion et clairvoyance sont les meilleurs atouts pour réussir.

PARURE

LE GAMAY NOIR, LA « PETITE SŒUR » DU PINOT NOIR

Ancré sur le territoire depuis le début du XIVème siècle, son histoire est commune à celle du Beaujolais. Avant le phylloxera, on estime qu'il couvrait plus de 160 000 hectares en France. Aujourd'hui, c'est un cépage unique au monde et peu planté. Près de 70% des 30 000 hectares plantés à travers le monde le sont en Beaujolais, où il couvre plus de 98 % du vignoble. Il a trouvé ici, sur des sols de granit pauvre, un écrin pour développer toutes les finesses et les multiplicités de son expression. Il fait éclore de grands vins, fruités et souples. C'est la petite sœur du Pinot Noir ! Il donne naissance à des vins féminins, plus aériens, voluptueux avec moins de puissance mais plus de rondeur. Vinifié en grappes entières - méthode dite traditionnelle -, il produit des vins d'une belle couleur rubis avec des parfums à dominante fruitée de framboise, de fraise des bois, de mûre, de cerise noire. Vinifié à la Bourguignonne, il voit naitre des vins puissants et profonds avec des notes épicées et ou reglissées.

LE PINOT NOIR, NOBLESSE ET DÉLICATESSE

Cépage emblème de la Bourgogne dont l'histoire se mêle à celle de l'ordre de Cîteaux, le Pinot noir donne toutes ses lettres de noblesse aux grands Crus bourguignons depuis le XIIIème siècle.
Avec une surface mondiale de près de 90 000 hectares (dont 30 000 ha en France et 10 000 en Bourgogne), le Pinot noir est aujourd'hui présent sur tous les continents de la planète. Cépage délicat à la peau très fine, il donne des vins d'une grande finesse aux arômes de cerise, de framboise et de mûre. Sur de grands terroirs puis élevé en fût de chêne, ses arômes sont plus profonds et charpentés avec des nuances aromatiques d'une complexité extrême.

Le saviez-vous ?

Les vignerons du Beaujolais ont financé et participé à une vaste étude de caractérisation des sols et des terroirs. Les objectifs d'un tel projet sont avant tout d'acquérir de nouvelles connaissances sur les terroirs pour rechercher les meilleures expressions et les valoriser au mieux.

LE MÂCONNAIS, BERCEAU HISTORIQUE DU CHARDONNAY

S'il est parmi les cépages les plus présents au niveau mondial, le village éponyme situé dans le Nord Mâconnais confirme son origine. Ici le Chardonnay était déjà cultivé au XIème siècle par les moines de Cluny, avant de s'étendre plus au nord de la Bourgogne et plus récemment au reste du monde. Son nom serait tiré du latin, Cardonnacum, qui définit l'endroit où poussent « les chardons ». Il livre sur ses terres natales ses plus belles expressions. Son potentiel est ici exalté, il donne naissance à des vins amples et élégants aux arômes fins et fruités. Son caractère varie selon les terroirs entre fleurs blanches, pierre à fusil, fruits à chair blanche (poire, litchi), agrumes, pêche…ou encore pain grillé, beurre, brioche, noisette et miel.

Haute joaillerie

Château de la Terrière, le fleuron

Des vignerons orfèvres entre Beaujolais et Bourgogne du Sud

Surface ▪ 28 hectares

Cépages ▪ Gamay noir, Pinot noir

Appellations produites ▪ 12 hectares d'un seul tenant en AOP Cru Brouilly, 5 hectares en AOP Cru Régnié les lieux-dits La Sibérie et La Tour Bourdon, 2 hectares en AOP Cru Fleurie, 3 hectares en AOP Cru Moulin-à-Vent, 6 hectares en AOP Bourgogne Pinot noir

Après avoir appartenu à des générations successives de nobles, le Château de la Terrière a été racheté en 2003 et depuis d'importants travaux en cave et à la vigne ont été réalisés. Il est aujourd'hui géré par Grégory Barbet avec l'aide de Frédéric Maignet, l'homme vin du domaine.
Les vignes du Château sont en moyenne âgées de 50 ans et s'étendent plein Sud, à mi-coteaux, sur une colline de granit rose altéré et profond pour les Brouilly et les Régnié, sur des sols granitiques riches en oxyde de fer et en manganèse pour le Moulin-à-Vent ou encore sur des sols sableux et bien drainants pour le Fleurie. En 2010, le domaine devient précurseur en plantant le cépage Pinot Noir dans la région des Pierres Dorées.
La vigne est conduite en lutte raisonnée, les sols sont travaillés mécaniquement et les interventions minimales. En somme, tout est fait au plus juste et avec précision, pour valoriser l'expression des terroirs et respecter la vigne. L'approche reste traditionnelle, avec des vendanges réalisées à la main, dans des bacs pour ne pas écraser le raisin et permettre un tri facile des baies. Récemment, des semis de trèfle ont été réalisés sur les parcelles enherbées pour limiter le désherbage, restructurer le sol et fixer l'azote atmosphérique.

Frédéric Maignet est le maître d'œuvre du Château de la Terrière. Il a le goût du risque : en fonction de l'appellation, de la qualité de la vendange, du millésime, la vinification est imaginée et adaptée en prenant en compte ces facteurs. L'objectif est de laisser au vin le temps de prendre pleinement son expression, pour réaliser des cuvées avec un fort potentiel de garde. Les vins sont faiblement sulfités lors de la mise en bouteille. Ils conservent ainsi toute la pureté du fruit.
En 2009, la qualité des raisins était superbe et Fréderic étant sûr de lui-même, il décide d'aller plus loin et réalise une cuvée « nature » avec les raisins du lieu-dit « La Sibérie », situé sur l'AOP Régnié. Une méthode de vinification et d'élevage sans aucun ajout de sulfite et qui correspond parfaitement à la typicité de ce terroir produisant un vin fruité, pur et minéral.

Coup de cœur ▪ La parcelle de La Tour Bourdon recèle une étonnante pyramide de blocs de grès, et est ainsi l'un des Géosites remarquables du Beaujolais. Ce grès s'est formé il y a 200 millions d'années mais l'origine de la formation de ces blocs ronds reste une énigme qui fait débat chez les géologues.

Signe particulier ▪ Le Château se dresse depuis le 16e siècle à Cercié, au cœur du Beaujolais historique et a été construit sur des fondations romaines. Il s'agit d'un des plus vieux domaines de l'appellation Brouilly.

Contact ▪ Château de la Terrière, Frédéric Maignet
69220 Cercié - +33 (0)4 74 66 77 87
contact@chateaudelaterriere.fr

DOMAINE AUVIGUE, LA PREUVE EN BLANC

Surface ▪ 6 hectares

Cépage ▪ Chardonnay

Appellations produites ▪ AOP Pouilly-Fuissé, AOP Mâcon, AOP Saint-Véran, AOP Bourgogne

Le Domaine Auvigue fait face à la majestueuse Roche de Solutré, classée Grand Site de France, au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé. Riche d'une longue histoire de producteur et vinificateur, le Domaine signe de grands vins blancs du Mâconnais. L'histoire commence en 1946, impulsée par le charismatique Francis Auvigue, épicurien audacieux. À sa suite, les générations se succèdent et la passion demeure intacte au fil des époques, avec un savoir-faire qui se transmet et s'enrichit année après année. Vigneron de tradition, mais surtout par passion, Sylvain, neveu de Jean-Pierre et Michel Auvigue, a fait son entrée au sein du domaine fin 2015, marquant l'arrivée d'une nouvelle génération.

Aujourd'hui, les raisins sont pour une part issus des domaines familiaux étendus sur 6 hectares, dont 2 sont conduits en culture biologique depuis plus de 20 ans sur les appellations Mâcon-Solutré et Pouilly-Fuissé. Les raisins achetés sont quant à eux rigoureusement sélectionnés et issus des meilleures parcelles des appellations Pouilly-Fuissé, Saint-Véran et Mâcon. Les premières vinifications parcellaires ont été initiées dans les années 50 par le grand-père afin d'exprimer au mieux les particularités des terroirs de leurs vignes situées sur les climats « La Frérie », « Les Chailloux » ou « Les Crays ». Le Domaine Auvigue a été précurseur des vinifications parcellaires. Près de 60 ans plus tard ce travail s'inscrit complètement dans le projet actuel d'une délimitation et reconnaissance des 1er Crus sur l'AOP Pouilly-Fuissé.

Ici, plus de 45 cuvées différentes sont élaborées. À la vigne, les interventions sont minimales, tandis que l'observation est permanente afin d'apporter à la terre de quoi la combler le plus précisément possible. Les vendanges sont faites à la main puis la vinification des Pouilly-Fuissé est réalisée en fûts de chêne issus de forêts françaises.

La signature des frères Auvigue résulte d'un travail avec des maturités qui ne sont pas excessives, ce qui permet de faire éclore des vins purs, délicats, tendus avec une belle minéralité et une expression sur des arômes floraux.

Coup de cœur ▪ Le millésime 2010, plein de tension et concentré, témoin du style des Auvigue.

Signes particuliers ▪ À l'origine, la Frérie est un lieu de fête. C'est aussi un climat très calcaire situé au pied de la Roche de Solutré qui est mis en avant par le Domaine Auvigue. Jusqu'en 2006 l'étiquette était orthographié « La Frairie ». A l'époque en effet, un des amis de Francis Auvigue vendait déjà son vin avec la mention du Climat « La Frérie ». Ne voulant pas le vexer, Francis Auvigue a donc modifié légèrement l'orthographe officiel !

Contact ▪ Domaine Auvigue - 3131 route de Davayé
71850 Charnay les Mâcon
Sylvain Brenas-Auvigue - +33 (0)6 80 23 00 35
contact@auvigue.fr
www.auvigue.fr

DOMAINE DES TROIS TILLEULS, DE PÈRE EN FILLE

Surface ▪ 5,50 hectares

Cépage ▪ Chardonnay

Appellations produites ▪ 4 hectares en AOP Pouilly-Fuissé, 1,5 hectares en AOP Mâcon Solutré

Le Domaine des Trois Tilleuls est dans la famille depuis les années 30. Il a été fondé par le grand-père de Sylvie Bouchacourt, ce dernier l'a transmis à son fils, qui l'a lui même cédé à sa fille en 1987. Sylvie et son mari Denis représentent ainsi la 3ème génération de vignerons sur ce domaine familial. Les rôles sont bien repartis puisque Sylvie gère le domaine et Denis se consacre à la production du vin.

Le domaine installé à Solutré Pouilly déploie ses vignes au pied de la fascinante Roche de Solutré, la Roche de Vergisson en ligne de mire, sur des sols calcaires et minéraux. Le style est ici très « solutréen », fraîcheur, minéralité et tension sont les maîtres mots.

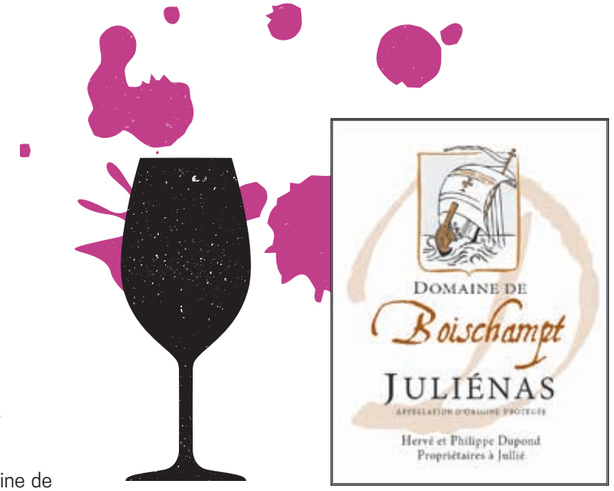
La philosophie du Domaine des Trois Tilleuls repose sur le respect des traditions et le « non-interventionnisme ». Dans cette logique, la culture de la vigne est traditionnelle avec labour et enherbement partiel pour le travail du sol. La vinification elle aussi reste classique : pressurage pneumatique, débourrage statique et fermentation malo-lactique naturelle toujours menée à terme. Les deux tiers du volume sont élevés en cuves acier émaillé, le tiers restant en fûts de chêne français. À travers cette approche, Sylvie et Denis Bouchacourt recherchent un profil aromatique minéral, avec de l'élégance et de la précision.

Coup de cœur ▪ La cuvée Vieille Vigne, minérale et finement boisée. L'attaque est souple, sur des arômes de noisette et de pain grillé. C'est un vin rond, plein, avec un boisé fondu, une belle longueur et une finale minérale révélée par un soupçon de vanille.

Signes particuliers ▪ Au Domaine, la cuverie est construite à flanc de colline, tout le travail de vinification se fait par gravité, aucune pompe n'est utilisée. En limitant ainsi les manipulations et en intervenant au minimum, l'intégrité du raisin est préservée.

Contact ▪ Sylvie et Denis Bouchacourt Bessard
Gerbeaux - 71960 Solutré Pouilly
+33 (0)6 12 60 07 79
contact@domainedestroistilleuls.fr

DOMAINE DE BOISCHAMPT, LE GARDIEN DU TEMPLE



Surface ▪ 11 hectares

Cépage ▪ Gamay noir

Appellations produites ▪ 5 hectares en AOP Beaujolais-Villages, 6 hectares en AOP Cru Juliénas

Si les bâtiments datent des 16e et 17e siècles, le Domaine de Boischampt est dans la famille Dupond depuis seulement 4 générations. Leur vignoble est situé sur des pentes très raides orientées plein Sud, à plus de 400 mètres d'altitude, sur des sols de pierres bleues et de schistes, identiques à celui de la célèbre Côte du Py de Morgon. Sur la parcelle des quatre cerisiers, les sols comportent beaucoup de roches bleues. Ici, l'amplitude thermique est plus marquée et concentre les rendements. Un vaste programme de plantation est actuellement en cours, à raison d'un demi hectare par an. Au domaine, le rapport à la vigne est respectueux afin de dévoiler toute l'expression du terroir. En effet, la culture est restée traditionnelle et le travail est organisé avec une gestion à la parcelle : « Beauvernay », « Les Quatre Cerisiers », « Vayolette »... Il n'y a pas non plus de mécanisation, la taille réalisée en Guyot et les vendanges sont manuelles. Dans cette logique, la vinification est classique, en méthode traditionnelle, c'est-à-dire en grappes entières avec une macération semi-carbonique qui dure entre 12 et 18 jours. Les vins issus du Domaine de Boischampt sont charnus, épicés, authentiques et passent deux ans en bouteille avant d'être commercialisés.

Coups de cœur ▪ La parcelle des « Quatre cerisiers » où l'on peut encore observer les arbres fruitiers centenaires, et les terres extraordinaires situées à Beauvernay, grasses et exposées plein Sud. La vue sur le vignoble y est magnifique et majestueuse.

Signes particuliers ▪ Hervé Dupond est à l'origine du projet de création de l'association Terroirs et Talents. Son frère Philippe est l'homme du vin au domaine. Il est aussi professeur à L'Université du vin de Suze la Rousse et consultant à l'Institut Paul Bocuse.

Contact ▪ Domaine de Boischampt
138 grande rue 69840 Jullié
Hervé Dupond - +33 (0)6 07 74 18 49
contact@boischampt.fr

Des vignerons orfèvres entre Beaujolais et Bourgogne du Sud

DOMAINE DE LA PIROLETTE, L'ATOUT COEUR...

Surface ▪ 15 hectares

Cépage ▪ Gamay noir

Appellations produites ▪ AOP Cru Saint-Amour

Au cœur de Saint-Amour, petit village aux deux restaurants étoilés, le Domaine de la Pirolette est perché en haut de la colline face à l'église. Dans une bâtisse de caractère, les lieux, qui datent de 1600 ont hérité du nom d'une jolie fleur blanche : la Pirole. C'est un des plus grands domaines de Saint-Amour, très bien situé sur les meilleurs terroirs de l'appellation.

Ici, les vignes sont regroupées tout autour de la propriété et bénéficient d'une belle diversité de sols avec notamment des sols caillouteux de grès et pierres bleues, d'argiles et de granit rose altéré profond, exposés plein Sud et Sud-Est. Les parcelles les plus emblématiques sont vinifiées séparément en respectant les différents lieux-dits : « Le Carjot », « La Poulette », « La Pirolette »... Celles établies sur le haut de la colline façonnent des vins élégants, empreints de fraîcheur, pleins d'énergie et de minéralité, tandis que ceux qui naissent sur les Piémonts sont davantage poivrés, épicés et plus rustiques.

Depuis la reprise des vignes en 2013, un gros travail de palissage a été réalisé afin de travailler et désherber les sols mécaniquement. Le domaine procède aujourd'hui à des apports de matière organique et développe des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Dans la cuverie traditionnelle constituée de cuves en béton, les raisins sont vinifiés en grappes entières ou bien égrappées. La technique utilisée, dite du « chapeau grillé » est ancestrale : une grille de bois maintient le « chapeau » immergé avec toutes les options possibles de remontage et de délestage. Cette extraction réalisée tout en douceur permet d'apporter de la structure tout en conservant l'élégance du terroir. La macération dure ensuite entre 15 et 20 jours, puis les vins sont élevés lentement pendant un an avant d'être mis en bouteilles. Le Saint-Amour signé la Pirolette s'apprécie idéalement après quelques années en cave.

Coup de cœur ▪ Le climat « La Poulette », élevé dans une cuve ovoïde (en forme d'oeuf), qui produit un vin plein de fruit et d'énergie.

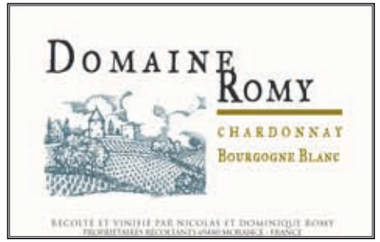
Signes particuliers ▪ 2013 est la première récolte depuis la reprise du Domaine par Grégory et Virginie Barbet et des co-propriétaires. C'est une histoire d'amateurs comme l'indique le surnom du Domaine « les passionnés ». Les vendanges sont un temps fort de l'année ici, tout le monde a plaisir à se retrouver.

Contact ▪ Domaine de la Pirolette, Virginie & Grégory Barbet
71570 Saint-Amour
+33 (0)6 47 47 59 86 - contact@domainedelapirolette.fr

DOMAINE ROMY, LES PIONNIERS DU SUD

Surface ▪ 25 hectares
Cépages ▪ Gamay Noir, Pinot noir, Chardonnay
Appellations produites ▪ AOP Beaujolais, AOP Beaujolais Rosé, AOP Bourgogne

Dans la famille Romy, le vin est une tradition familiale qui débute en 1700. Le cadastre napoléonien de 1815 prouve d'ailleurs que toutes les parcelles étaient plantées de vignes sur la commune de Morancé, dans cette belle région des Pierres Dorées. Le domaine emprunte un tournant dans les années 2000. Nicolas, fervent héritier de cette passion familiale, est de retour au Domaine après avoir parcouru les vignobles du monde entier à la recherche d'autres expériences de vinification. Sa créativité et ses idées doivent cependant s'adapter au cadre légal et familial. Alors que le Beaujolais nouveau est en plein essor, il prend le contre pied et choisit notamment de produire du Beaujolais rosé. Il plante aussi de nouveaux cépages, dont le Chardonnay sur des sols appropriés et poursuit l'idée de façonner des vins blancs fruités, au caractère affirmé.
La philosophie du domaine est de travailler au plus juste, avec des pratiques à la jonction entre raisonné et biologique. C'est en suivant cette logique que le Domaine Romy adhère à la charte Terra Vitis depuis 10 ans : « plaisir du vin, terre vivante ».
Nicolas adapte le rendement de la vigne au potentiel de chaque parcelle pour avoir un fruit sain et mûr et obtenir ainsi plus de goût. Il s'agit ensuite de préserver tout ce potentiel au cuvage et ce pour chaque parcelle. Tout le travail s'organise alors autour du raisin. Les vins sont ensuite travaillés dans un souci de précision.



Pour le Chardonnay, il recherche la fraîcheur et le fruité. Le Bourgogne blanc, charmeur et expressif, est ici un vin d'apéritif comme si l'on croquait un raisin. Les vins du Domaine Romy sont des vins de plaisir tout autant qu' abordables.

Coup de cœur ▪ Le cépage Gamay qui produit de superbe vins rosés, aromatiques avec une belle couleur rose pâle.

Signes particuliers ▪ 4 hectares de Chardonnay se situent sur le Clos de La Chapelle des Pierres Dorées !

Contact ▪ Dominique et Nicolas Romy
1090 route de Saint Pierre - 69480 Morance
Nicolas Romy - 06 68 09 36 50
contact@domaineromy.fr

Sortez l'Argenterie !

SALADE DE THON ROUGE MI-CUIT SAUCE WASABI AVEC
le Brouilly Tradition du Château de la Terrière

Recette de Kazumi Hatakenaka,
L'Auberge de Corcelles dans le Beaujolais

Ingrédients

480 g de longe de thon rouge (d'environ 10 cm de long) ▪ 150 g de mesclun ▪ 200 g de pois gourmands ▪ 200 g de haricots verts ▪ Quelques tomates cerises ▪ Huile d'olive ▪ Vinaigre de Xérès ▪ Sel, poivre

Préparation

Thon : découper la longe de thon en bâtonnets de 6 x 6 cm environ. Saler et poivrer.
Verser 3 cuillères à café d'huile d'olive dans une poêle. Lorsqu'elle est très chaude, saisir les bâtonnets à feu vif pendant 5 à 10 secondes. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Salade : faire cuire les pois gourmands dans de l'eau bouillante salée pendant 45 secondes afin de conserver leur croquant. Faire de même pour les haricots verts pendant 6 minutes.
Répartir le mesclun, les pois gourmands, les haricots verts et les tomates cerises dans une assiette.
Emincer les bâtonnets de thon en petits carrés fins et les déposer sur la salade.
Arroser le tout d'une vinaigrette composée de 3 doses d'huile d'olive, d'une dose de vinaigre de Xérès, sel et poivre.

Sauce Wasabi : Mélanger un peu de wasabi à de l'huile d'olive et arroser l'ensemble de la salade.

C'est à table que les vins signés Terroirs et Talents révèlent au mieux leur complexité, leur richesse et leur caractère. 6 Chefs livrent des recettes pour flirter avec des saveurs de haut vol.

Notes de dégustation

Robe grenat, reflets rubis. Nez aérien, sur les fruits rouges gorgés de soleil (la fraise et la groseille), épices douces en retrait. Bouche très souple, marquée par la présence de jolis fruits rouges mûrs. Finale minérale, élégante et persistante. Un Brouilly charmeur.

POULET À LA BRESSANE AVEC
le Pouilly-Fuissé Les Chailloux du Domaine Auvigue

Recette de Georges Blanc

Ingrédients

4 cuisses de poulet de Bresse ▪ 1 gros oignon ▪ 6 champignons de Paris frais ▪ 2 verres de vin blanc ▪ 60 g de beurre ▪ 2 cuillères à soupe rases de farine ▪ ½ litre de crème liquide ▪ Sel et poivre

Préparation

Faire fondre le beurre dans une cocotte en fonte et faire dorer les cuisses de poulet.
Une fois que le poulet est doré, saupoudrer la farine par dessus et mélanger.
Ajouter l'oignon et les champignons tous deux coupés en quatre.
Au bout de quelques minutes de cuisson, ajouter le vin blanc et laisser cuire 5 minutes.
Ajouter alors la crème et laisser réduire à feu doux pendant 25 à 30 minutes.

Note de dégustation

Nez de sous bois légèrement truffé, avec des notes de noisette. Riche, complexe et rond en bouche, ce Pouilly-Fuissé exprime toute la force et la minéralité de son terroir de silex.

Les petits ruisseaux font les grandes rivières

GRENADIN DE VEAU À LA NORMANDE AVEC

LE JULIÉNAS DU DOMAINE DE BOISCHAMPT

Recette de Jean-François Marie,
Le Gourmet des Ternes à Paris

Ingrédients

1 kg de filet mignon de veau ▪ 100 g de fines tranches de lard ▪ 250 g de champignons de Paris ▪ 500 g de haricots verts ▪ 500 cl de crème fraîche ▪ 2 cuillères à soupe de calvados ▪ Beurre et huile d'olive ▪ Sel, poivre

Préparation

Veau : dans le filet mignon, couper 3 médaillons de 4 cm d'épaisseur par personne.
Les faire revenir à la poêle avec un peu de beurre pour obtenir une cuisson rosée.
Saler et poivrer des deux côtés.
Retirer les médaillons de la poêle et faire pincer les sucs.

Sauce : Dans la même poêle, ajouter la crème fraîche, deux cuillères à soupe de calvados et les champignons de Paris coupés en lamelles. Faire réduire la sauce. Elle est prête lorsqu'en trempant la cuillère dans la sauce, un seul trait reste sur le dos de la cuillère.

Fagots de haricots verts : faire chauffer 1 litre d'eau salée.
Pendant ce temps, équeuter et laver les haricots verts en prenant soin de les couper à la même taille.
Lorsque l'eau bout, faire cuire les haricots verts pendant 10 min environ. Ils doivent rester un peu croquants. Egoutter et laisser les légèrement refroidir.
Former des petits fagots de haricots verts en les liant avec les fines tranches de lard, préalablement blanchies dans une casserole d'eau frémissante.
Les faire dorer délicatement à la poêle avec un peu de beurre.

Notes de dégustation

Robe grenat assez soutenue. Nez engageant mêlant fruits rouges et noirs, notes rustiques. Attaque tendre, bouche souple, fruitée avec des tanins serrés et une finale poivrée. Un vin de terroir, authentique.

RAVIOLES DE LANGOUSTINE, BISQUE GINGEMBRE CITRONNELLE À DÉGUSTER AVEC

UN SAINT-AMOUR DU DOMAINE DE LA PIROLETTE

Recette de Ruben Sarfati, Spontini 50 à Paris

Ingrédients

12 langoustines ▪ Huile d'olive ▪ 1 échalote ▪ 1 doigt de gingembre ▪ 1 bâton de citronnelle ▪ Thym ▪ 4 gousses d'ail ▪ ½ branche de céleri ▪ 15 cl de cognac ▪ ⅓ l de lait + ⅓ l de crème ▪ Le zeste d'½ citron vert ▪ Sésame ▪ Coriandre fraîche ▪ Sel, piment d'Espelette ▪ 1 jaune d'œuf ▪ 12 feuilles de ravioles chinoises ▪ Jeunes poussesa

Préparation

Bisque : décortiquer les langoustines. Faire revenir dans une grande casserole les carapaces et les têtes avec de l'huile d'olive et toute la garniture aromatique grossièrement hachée. Déglacer au cognac, puis ajouter le lait, la crème et saler. Laisser mijoter 30 mn avant de filtrer en écrasant bien. Rectifier l'assaisonnement.
Assaisonner les queues de langoustine avec le zeste de citron, du sésame toasté, de la coriandre ciselée, sel, piment et huile.

Ravioles : badigeonner de jaune d'oeuf les feuilles de ravioles, déposer au centre de chacune une queue de langoustine, puis refermer en soudant bien.

Finition et dressage : cuire 3 mn à l'eau bouillante salée, servir dans une assiette creuse en recouvrant de bisque et en décorant de jeunes pousses.

Notes de Dégustation

Robe grenat soutenu, reflets rubis. Nez floral et de quetsches fraîches. Sa bouche est aussi mûre que juteuse, vibrante et souple, ronde et charnue. Evolution sur les épices douces. Un pur Gamay noir au cœur rouge.

AUBERGINES À LA SAUCE AIGRE-DOUCE ACCOMPAGNÉES DU
Beaujolais rosé du Domaine Romy

Recette de Daniel Boulud, DBGB Kitchen and Bar à New-York City et Washington DC

Ingrédients

3 aubergines ▪ 20 g de miel ▪ 240 ml de vinaigre de Xérès ▪ 3 tomates «roma» coupées en deux dans le sens de la longueur et épépinées ▪ 80 ml d'huile d'olive ▪ 1 petit oignon jaune coupé en petits dés ▪ 1 gousse d'ail écrasée ▪ 1 branche de thym frais ▪ 230 g de yaourt nature à la grecque ▪ ½ cuillère à café de sumac ▪ 6 feuilles de menthe fraîche coupées en fines lanières ▪ Sel

Préparation

Aubergines : préchauffer le four à 175°C.
Retirer les extrémités des aubergines puis les couper en cubes de 5 cm d'épaisseur environ.
Sur une plaque de cuisson, disposer les morceaux d'aubergines, faces coupées vers le haut. Arroser les aubergines de 40 ml d'huile d'olive et saupoudrer de sel.
Placer les aubergines dans le four pendant 20 min jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées.

Sauce aigre-douce : mélanger le miel et le vinaigre de Xérès dans une petite casserole et porter à ébullition. Faire réduire pendant 5 min jusqu'à l'obtention d'un sirop. Retirer du feu et laisser reposer.
A l'aide d'une râpe à fromage placée au-dessus d'un bol, râper entièrement la chair des tomates.
Dans une petite casserole, faire chauffer le reste d'huile d'olive à feu moyen. Puis ajouter l'oignon, l'ail et le thym. Faire cuire pendant 5 min et remuer de temps en temps jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajouter les tomates râpées et leur jus. Laisser mijoter doucement à feu doux jusqu'à ce que les tomates et l'oignon soient tendres. Garder au chaud.
Mélanger le yaourt à la grecque avec le sumac et assaisonner le mélange avec du sel.

Finition et dressage : placer les aubergines grillées dans une grande poêle, faces coupées vers le haut. A feu moyen, verser à l'aide d'une cuillère le sirop de miel et de vinaigre sur chaque morceau d'aubergine. Badigeonner continuellement.
Pour finir, disposer les aubergines sur un plat et les recouvrir avec la préparation tomate/oignon/thym. Répartir les lamelles de menthe sur le dessus des aubergines et servir avec la préparation yaourt/sumac.

Notes de dégustation

Robe rose pâle. Nez frais avec une gamme aromatique florale et de petits fruits rouges type fraise des bois. Bouche ample, assez corpulente, possédant mâche et fraîcheur fruitée avec une finale légèrement épicée. Un rosé impérial !

NOTES

Small is beautiful

L'UNION FAIT LA FORCE

Ce sont les petites occasions qui nourissent les grandes amitiés