

Trouvé dans des linéaires – France

Bio en GD, Alti Sud de VMV



La conduite biologique prend de plus en plus d'ampleur, un phénomène de mode «positif» qui ne laisse pas indifférentes les grosses entités telles que les caves coopératives. Ainsi, celle des Vignerons du Mont Ventoux à Bédoin vient de sortir une gamme bio qui se reconnaît à la coccinelle qui crapahute sur l'étiquette.

Alti Sud 2009

Robe: la majorité de Grenache livre un ton de rouge intermédiaire, rouge grenat nuancé du pourpre violacé de la jeunesse. **Nez:** le pied du Mont Ventoux mêle des effluves chaudes de garrigue à la fraîcheur florale descendue des cimes. Le vin retranscrit cette position géographique particulière et y ajoute quelques baies rondes et musquées. **Bouche:** elle se structure autour des tanins, dont le grain fin déploie sa soie en toile de décor. Elle s'orne de cassis et de fraises, de thym et de genévrier, avec l'acidulé de la griotte et le juteux de la groseille, le parfum subtil de la lavande et la force du poivre.

Assemblage: 60% de Grenache, 30% de Syrah et 10% de Carignan qui poussent dans des colluvions calcaires situés dans la zone de biosphère au pied du Ventoux, plus précisément dans la commune de Crillon le Brave. Vinifiés séparément, les cépages sont assemblés après la fermentation malolactique et élevés en cuve pendant 8 mois.

www.bedoin.com
Vendu au Colruyt

Marc Vanhellemont

Accords

En hiver, les daubes légères de veau et d'agneau; en été les grillades.

A lire

Il est des livres qui devraient nous accompagner à chaque déplacement...

Il y a les géants de l'agro-alimentaire et puis les artisans, les vrais, ceux qui de Lille à Perpignan se font une joie d'élaborer le meilleur. C'est une question de choix, de préférence, se laisser aller à la facilité, au standard, à l'impersonnel, ou au contraire rechercher le produit, le goût et la subtilité offerte dès la première bouchée, dès la première gorgée.

Dans le second cas, la démarche est simple, il suffit de feuilleter **Le Guide des Gourmands 2011** et la baguette devient croustillante, le pâté retrouve le goût de viande, la confiture celui du fruit, sans artifice, la passion n'en n'a guère besoin.

Sa présentation

Le guide se subdivise en catégories de produits. Il commence par les viennoiseries pour nous assurer le plus agréable des petits déjeuners, puis continue par les cochonnailles du pique-nique, les fromagers, les pâtisseries, les thés, les boissons fermentées, jusqu'aux spécialités régionales ou exotiques, pour enfin se terminer hors France par un appendice «Grands Produits d'Europe». Le tout expliqué de façon détaillée, petit historique, commentaire sur le savoir-faire, les gammes offertes et le prix.



Les auteurs

Élisabeth de Meurville et ses collaborateurs parcourent monts et vaux à la recherche de ce que l'on croyait perdu. Chaque édition du guide s'enrichit par conséquent de nouvelles adresses gourmandes. Il compte aujourd'hui près de 500 pages aussi denses et succulentes qu'un pain d'épices.

Le **Guide des Gourmands**, édition Gourmands & Co dans toutes les bonnes librairies.

MVH

LEXIQUE

★ **Donnafugata:** littéralement «femme en fuite», fait référence à l'histoire de la reine Marie Caroline, épouse du roi Ferdinand IV de Bourbon, qui au début du 19^es a fui Naples à l'arrivée des troupes napoléoniennes pour se réfugier en Sicile dans le domaine aujourd'hui exploité par la famille Rallo. Cet épisode a inspiré le logo à la tête de femme, les cheveux au vent, visible sur les étiquettes de la gamme Donnafugata.

★ **Terrains sableux et phylloxéra:** la calamité qui a détruit le vignoble européen au milieu du 19^es est due au phylloxéra qui est un puceron ravageur de la vigne d'origine américaine. Cet insecte homoptère se propage en creusant des galeries. Dans le sable, celles-ci s'écroulent et empêchent le phylloxéra de progresser.

OENO-SPHERE: Périodique intégré à Medi-Sphere • **Editeur:** Dr Vincent Leclercq • Reflexion Medical Network • Varenslaan, 6 • 1950 Kraainem • **Rédacteur en chef:** Jean-Yves Hindlet - oenosphere@skynet.be • **Collaborateurs:** Gérard Devos • Marc Vanhellemont • Nathalie Verbogen • **Publicité:** pub@rmnet.be • 02/785.07.20 • **Copyright:** Reflexion Medical Network



Pur sucre - Douceur italienne

Perdue au large de la Sicile

Il y a des vins qui portent en eux symboles et références. Les boire, c'est avaler une gorgée d'histoire, un fragment de culture, un aperçu paysagé. Mais, c'est aussi se faire plaisir et goûter à l'émerveillement.

Ben Ryé

Passito de Pantelleria, il est le «Fils du Vent», celui qui souffle sur cette petite île située à presque équidistance entre la Sicile et la Tunisie. Les invasions ont apporté à ce morceau de terre une culture mixte mêlant Orient et Occident. Le Muscat d'Alexandrie porte ici un nom dérivé de l'arabe, Zibibbo, de *zibibb* qui veut dire raisin sec. C'est à l'époque romaine que les premiers ceps y ont été plantés. La culture est restée ancestrale et creuse ses parcelles de cuvettes dans les sables volcaniques. Une partie de la vigne se voit ainsi protégée de la brise et garde par ce procédé suffisamment d'humidité pour subsister.

Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC

Robe: ambrée à reflets or et verts. **Nez:** il évoque tout d'abord la Méditerranée, avec ses effluves d'iode, d'algue sèche, de bois flotté, mais

il y a peut-être là une part d'imaginaire. Viennent assez vite les parfums de fruits secs et confits, enchaînement d'abricot, de cédrat, de figue, de Corinthe, de miel, avec la légèreté des parfums floraux des fleurs blanches et jaunes, fleurs d'oranger et d'amandier, genêt et un rien de mimosa, ombré de poivre et relevé d'un éclat de silex frotté. **Bouche:** on l'attend riche, ample, sans doute trop sucrée... mais c'est sans compter sur l'acidité concentrée par les rayons du soleil, qui lui donne de l'éclat et le rend aérien. Fils du vent, il chante la bouche légère quelques airs fantasmagoriques, partition musicale qui égrène ses notes cristallines de candi, de confit, de fleurs, de fruits, avec un petit goût de sel de céleri qui renforce encore la fraîcheur moelleuse.

Accords

Vin de méditation, il ne reste pas dans sa bulle et s'accorde avec élégance aux fromages bleus, cela tombe sous le sens, mais aussi aux chèvres un peu secs. Il aime apporter sa fraîcheur suave aux desserts à base de fromage frais, de fruits frais ou secs, de pâtes d'amande, de noix ou de pistache, les chocolats pralinés.

Ben Ryé, genèse

Les Muscat proviennent de 11 parcelles réparties sur l'île cueillies selon leur degré de maturité. Les vendanges commencent vers le 15 août, les grappes sèchent entre 20 et 30 jours au soleil. En septembre, les parcelles plus tardives sont ramassées et vinifiées dans la foulée. À ce moût en fermentation sont ajoutés à plusieurs reprises les raisins séchés égrappés à la main. Cette macération fort délicate permet aux séchées de libérer leurs arômes particuliers et enrichir le moût en sucre, en acidité et en parfums. À 14,5° et 200g de sucre résiduel, la fermentation est arrêtée par le froid et une filtration. Le vin mature ensuite en cuve pendant 4 mois, puis s'affine encore en bouteille durant 6 mois.

Donnafugata

En 1999, le domaine sicilien **Donnafugata*** récupère un vignoble de 7ha où les ceps sont francs de pied

(non greffés sur un porte-greffe) grâce au terrain sableux* et dépassent pour certains l'âge canonique de cent ans. L'endroit s'appelle Khamma, une cave a été construite dans cet amphithéâtre naturel au pied du mont Gibele (836m). Elle s'entoure des terrasses qui escaladent les pentes parfois raides découpées dans la ponce volcanique et soutenues par des murs de pierres sèches. Aujourd'hui, la propriété s'est accrue et possède 68ha de l'unique Zibibbo.

La famille **Rallo** possède également deux domaines en Sicile: Contessa Entellina, 260ha au coeur de la partie occidentale de l'île, ainsi que l'entité historique sise à Marsala.

Marc Vanhellemont

Donnafugata, www.donnafugata.it
Importé par **De Wijnrank** à Antwerpen
wijnrank@skynet.be et **La Ferrarese** à Haren
ferrarese@ffgruppoo.com

Classique italien, Chianti Classico!

Quoi de plus truculent qu'un italien, le Chianti, vin toscan par excellence.

Nozoleto 2007 Chianti Classico DOCG Ambrogio e Giovanni Folonari

Robe: grenat carminé aux reflets satinés. **Nez:** les confitures de cerise et de burlat dominent les exhalaisons nasales, vite nuancées de pâte d'amande saupoudrée de cannelle et de poivre. Quelques herbes aromatiques complètent l'envolée avec des accents de thym et d'origan. **Bouche:** les tanins nous accueillent en douceur, leur soie un rien grattée apporte un relief au dessin épicé et fruité. Le caractère capiteux envahit avec suavité l'espace palatin et donne une volatilité très aérienne au vin. Par son liseré acidulé, la fraîcheur soutenue souligne les rondeurs croquantes et charnues de juteuses baies rouges.

Ce 100% Sangiovese est élevé pendant 3 ans en barriques, législation locale oblige.

Accords

À l'italienne, cela va sans dire! Viandes en sauces, tomate ou poivron, ou tout simplement grillées. Plus particulier, mais certes plus original, avec les côtes de cochon de lait au miel et au thym. Les pâtes aux saucisses un rien piquantes, ou avec un mélange de figues, lard, olives et petits saucisson à cuire.

Disponible au **Colruyt** au prix de **11,40€**.

MVH

MS6 517E_2011



Trouvé chez un caviste – Vignoble de forte pente - France

Sancerre minéral et droit, floral et fruité: La Côte des Monts Damnés

Un lieu-dit dont le nom ne fait pas spécialement rêver, pourtant, l'endroit est superbe. Certes, il doit être «damné» par ceux qui y travaillent en été car, orienté plein sud, le soleil y est généreux. De plus, ces ouvriers du vertige doivent littéralement s'agripper aux ceps pour résister à la pente, qui approche les 55% à certains endroits.

Le Sauvignon

Cépage très planté de par le monde, il trouve ici son expression en V.O. Né autour de Chavignol ou de Sancerre, le vin issu de ses vignes possède ce caractère particulier, cet équilibre tranchant, cette joie fruitée, ce parfum fleuri, que les autres vignobles n'ont jamais réussi à égaler.

La Côte des Monts Damnés 2009 Sancerre Henri Bourgeois

Robe: blanc vert, elle se saupoudre d'or. **Nez:** délicat, il s'exprime à petit pas, par notes successives, d'abord fruitées, pêche de vigne, abricot et rhubarbe confite, puis glisse sur l'anisé du fenouil, l'épicé du poivre, avant

l'effluve suave de la fleur de sureau. **Bouche:** Tranchante! Le minéral semble couper la langue, griffure vite apaisée par l'onctuosité du fruit qui contraste avec le caractère volontaire de vin. Un zeste de pamplemousse renforce la fraîcheur des groseille blanche, poire croquante et pomme acidulée. Ensuite, la mangue pulpeuse arrondit les angles, jusqu'au moment où l'ortie vient piquer les papilles tandis que réapparaît l'assise minérale.

Vinification

Les grappes sont rapidement transportées au niveau supérieur de la cave gravitaire puis convoyées jusqu'au pressoir pneumatique en respectant l'intégrité des baies. Celles-ci sont pressées délicatement. Le jus obtenu s'écoule par gravité jusqu'au chai de débordage, où il restera en cuve à une température de 8 à 10°C pendant 24 à 48h pour se clarifier. Après avoir été soutiré, le jus clair est mis en cuve inox. Le vin est élevé en cuve.

La Côte des Monts Damnés

Elle domine le village de Chavignol, qui est célèbre pour ses fromages de chèvre. Haute de plus de 300 mètres, elle expose son vignoble plein sud avec une pente moyenne de 40%. Les vignes s'y serrent à 8.000 pieds/ha et investissent les marnes kimméridgiennes qui composent le relief. Bien ventilées, les vignes n'y souffrent pas du sec, car différentes sources ponctuent l'abrupt par endroit vertigineux.

Domaine Henri Bourgeois

Le domaine comprend 72ha à Sancerre, mais possède aussi 38ha en Nouvelle Zélande, l'autre patrie du Sauvignon. La cave de vinification et les chais font face à la Côte. La famille y est implantée depuis 10 générations.

MVH

Domaine Henri Bourgeois; www.henribourgeois.com

Importé notamment par Van Den Bussche & zonen à Gent, Caves de France à Dendermonde, Feys & Van Acker à Brugge, Bacchus à 1000 Bruxelles, Rob, VPS Belgique à 1030 Bruxelles, WERCO à Oostende, Portovino à Adegem-Maldegem, Vitis Vin à Drongen, Bacchus à Knokke.

