



Les Coups de Cœur Continuent...

Balma, le 7 février 2021

Edito

Bonjour à toutes et à tous,

La saison 2020 / 2021 de la section œnologie de la MJC a finalement repris malgré le virus ! Certes les séances telles que nous les avons connues ne sont pas encore possibles mais nous avons inventé un nouveau modèle : la séance œnovidéo. Ainsi, le 15 janvier nous avons tous goûté les deux mêmes vins. Après une présentation faite par un bénévole, un riche échange s'en est suivi.

Dans ces moments où les activités et les sorties sont rares, ce fut un grand succès et nous y avons retrouvé l'esprit et la convivialité des séances physiques. Le nombre de participants à la deuxième séance a été en augmentation. Nous vous en parlerons dans un prochain numéro.

Une troisième séance est prévue le 5 mars, toujours par vidéo. Son format sera quelque peu différent car nous irons à la rencontre d'un vigneron de Châteauneuf du Pape (<https://www.cristia.com/>) qui nous présentera son exploitation pendant que nous goûterons 6 de ses vins. Si vous voulez y participer, n'hésitez pas à nous contacter.

Au sommaire, toujours les « Coups de Cœur à la maison » avec une découverte d'Annie Claude Verchère, une révolution dans le Bordelais avec des nouveaux cépages homologués. Nous lançons également deux nouvelles rubriques, un accord mets/vins avec la recette associée (*merci à Rémi D. pour l'idée et la recette*).

Enfin, que serait le vin sans la rencontre d'hommes et de femmes et d'un terroir ? La série de portraits que nous commençons rend hommage à ceux qui nous donnent les instants magiques de la dégustation (*merci à Françoise N. pour la belle rédaction du portrait*)

Bonne lecture

Le journaliste : Philippe. Le comité de lecture : Gigi & Maurice

Les Coups de Cœur à la maison : le domaine Chiroulet

Le samedi 5 décembre 2020, j'ai découvert avec le menu des Toqués d'Oc, ce vin rouge « Terroir Gascon » de 2018 du domaine de Chiroulet, situé dans le Gers dans le Tenarèze, et nous l'avons bu avec plaisir en accompagnement d'un magret de canard.

Le domaine Chiroulet (disponible chez plusieurs cavistes, dont In Vino Fredo à Balma) est un « vignoble de 60 ha établi sur les coteaux argilo-calcaires et d'argiles brunes de Gascogne, à 180 m d'altitude. Il s'épanouit face aux Pyrénées et profite d'une exposition plein sud. Cet assemblage, après une vinification traditionnelle, représente tout notre travail prudent mais déterminé en matière d'élevage sous bois Le Merlot à 50 % est la clef de voûte de la Cuvée. Le Cabernet Franc (30 %) vient apporter la fraîcheur, le Tannat (20 %) la structure et le caractère gascon. « Terroir Gascon » est un vin typé sur les fruits rouges, avec une bouche charnue et droite, une finale sur des tanins souples et réglissés ». (Extrait de <https://chiroulet.com/>)

Nous avons découvert ce vin à l'occasion de la manifestation gastronomique désormais reconnue dans toute l'Occitanie, les Toqués d'Oc.



Cette opération, portée par le Groupe Dépêche du Midi, a pour vocation de rendre accessible à tous la haute gastronomie régionale avec les produits de notre territoire cuisinés par des chefs étoilés. Ainsi en septembre 2017 ce repas avait lieu dans le parc de *La Dépêche du Midi* à Toulouse (1 300 convives en trois services), et en 2019 sous les halles du Grand Marché-MIN de Toulouse (un millier de participants).



Domaine Chiroulet - Larroque sur l'Osse

Cette année, la cinquième, en raison du Covid, chacun a eu une « Box Gourmande » avec une entrée autour de la poule noire d'Astarac, une viande (magret de canard), un plat végétarien, une assiette de fromage et un dessert au chocolat noir.

Et dans chaque box, comme chaque année : une mignonnette de 10 cl de Floc de Gascogne pour l'apéritif et une mignonnette de 5 cl d'Armagnac pour le digestif, très bon, du Château de Pellehaut, dans la Ténarèze.
Annie-Claude Verchère

A vos couteaux ! Un vin (*Viognier des Collines du Bourdic*), un plat (*la pissaladière*)

Nous avons goûté ce vin le 5 février. Pour certains, une pissaladière l'accompagnait et il semble que c'était un bon accord.



Il faut 3 ingrédients pour une pissaladière. Primo une pâte (à pain, à pizza, brisée ou feuilletée...) parfumée au choix avec un peu d'origan, huile d'olive. Secondo le Pissalat (anchois à l'huile égouttés ou filets de sardine ou petits poissons, entiers ou broyés grossièrement). *Le préféré de Remi c'est 2/3 sardines, 1/3 anchois, à peine broyés avec ail et montés avec un peu d'huile d'olive pour faire une pâte grasse.*



Enfin une compotée d'oignons (un peu d'eau, une touche de sucre, fondus à feu doux couvert puis séchés sans caraméliser en fin de cuisson). Il faut prélever un peu du Pissalat pour aromatiser les oignons légèrement en mélangeant bien.

Préchauffer le four à 210°C. Recouvrir la pâte avec le Pissalat et couvrir de la compotée d'oignons (ou l'inverse, oignons puis pissalat). Parsemer d'olives noires, enfourner, 20 à 30 minutes, sortir quand la pâte est cuite et la garniture chaude.

Déguster chaud, tiède ou froid.

Le vin a été fourni par Fanny <https://www.vinsdanges.fr/>

QUIZ

réponses en bas de page

Le Bernache ou Bourru, que l'on boit avec des châtaignes, est-ce ?

1. Un vin encore en fermentation
2. Un vin doux
3. Un vin du Roussillon

Le Muscadet ou le Melon est un vin produit à Nantes, mais dont son cépage est issu d'une autre région, laquelle ?

- a) du Val de Loire
- b) de Provence
- c) de Bourgogne

Révolution dans le Bordelais

Le réchauffement climatique affecte certains des 13 cépages autorisés dans le Bordelais. Le Merlot est le premier concerné (augmentation des sucres alors que les tanins ne sont pas à maturité).

Le syndicat des producteurs des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieurs ont obtenu de l'INAO l'autorisation d'utiliser 6 cépages supplémentaires : en rouge l'Arinarnoa, le Castets, le Marselan, et le Touriga Nacional (un cépage du Porto) et en blanc l'Alvarinho (Albariño en Galice) et le Lillorila.

Nous avons un peu de temps avant de boire les vins correspondant car même si ces variétés devraient être plantées sous peu, leurs raisins ne seront toutefois vinifiés que dans 4 ou 5 ans.

Réponses Quiz : 1 et c