

VINS DE VINCENT



Newsletter été 2019

La saison estivale est lancée. A nous les fêtes de village entre amis, les journées plage en famille, les apéritifs en terrasse avec les voisins... L'été, c'est la période des rosés bien frais, des blancs désaltérants, des cocktails festifs et des bières locales. Avec modération... profitons-en !

NOS ACCORDS DE SAISON



Avec les sardines grillées.

Voilà un produit de la mer très facile à trouver chez son poissonnier ! Notre conseil : privilégier la cuisson au barbecue plutôt qu'à la plancha, pour lui donner un côté fumé, cendré. Avec ce poisson fort en goût, optez pour des rosés vineux, colorés et charnus. Comme un Bordeaux Clairet du château Massereau. Ou le très extravagant Vin du Minervois Six roses.

Avec le melon, les pastèques.

Ces fruits gorgés d'eau nous rafraîchissent et nous désaltèrent. La petite originalité est de les accorder avec des vins demi-secs pour apporter goût et texture. Exemples : Un Côtes-de-gascogne Domaine de Pajot moelleux. Ou la Cuvée Bon Bec du Domaine du Pas Saint Martin, un Saumur tendre et acidulé.



Un Gin To tout bio

Le Gin Lachanenne est réalisé artisanalement par deux frères, distillateurs et producteurs de plantes médicinales. La particularité : en plus des baies de genièvre, ils ajoutent des fleurs de sureau, agrumes, coriandre et plantes locales. Mon conseil ? L'associer avec une petite branche de romarin, des zestes de citron vert, et du Tonic Archibald. Sans oublier les glaçons pleins qui mettent du temps à se diluer et préservent ainsi le dosage du Gin et du Tonic. Poche de 2kg en vente à la cave de Biarritz.

LES ÉVÉNEMENTS

* Soirée dégustation à OLATUA Biarritz
Le 14 août > Champagne Lallier

* Foire aux vins
Du vendredi 6 au samedi 21 septembre

L'ACTU

Simon, la nouvelle recrue !



Depuis le 10 juin, en remplacement de Thierry, le sommelier-caviste Simon Deyres a rejoint l'équipe. Son parcours professionnel l'a conduit pendant 5 ans dans des hôtels 5* de l'Île de la Réunion à la Corse du Sud puis à Megève, avant de devenir chef sommelier de L' Auberge Basque à Saint-Pée-sur-Nivelle jusqu'en novembre dernier. Il sera sur les trois sites cet été pour vous conseiller. Bienvenue !

Et pendant ce temps-là, le vigneron...

C'est la période plus calme pour nos vignerons, qui s'accordent quelques temps de vacances pendant que les raisins mûrissent. Notre idée ? Aller les rencontrer dans les caves qui sont ouvertes l'été, comme [Bordaxuria](#), [Ameztia](#), [Xubialdea](#) et [Ilarria](#) dans l'Irouleguy.

LA BONNE AFFAIRE

Rueda bio de JF Arriezu

C'est un cépage Verdujo qui rappelle un peu le Sauvignon. Un vin assez végétal, aux parfums fleurs blanches et agrumes. C'est le Blanc convivial qui accompagne parfaitement les entrées et les apéros d'été ! Tarif : 7,30€



LE COUP DE COEUR

Apatia, le Domaine de Maialen

C'est le premier millésime de Maialen, notre commerciale et vigneronne ! Son rosé, atypique et très coloré, révèle des notes de fraises et de framboises. Ce vin gourmand et généreux, de Uhart-Cize, accompagnera très bien vos poissons et vos viandes. Tarif : 11€

LE LIEU : [OLATUA](#), LE SPOT D'ÉTÉ PARFAIT FACE AU ROCHER DE LA VIERGE



Créé par Maxime Galley, Olatua est un bar-terrasse, situé sur le plateau de l'Atalaye face au Rocher de la Vierge et à l'océan, qui combine toutes les bonnes idées : un point de vue magique, une ambiance détendue, une carte actuelle et des soirées dégustations et musique.

On y mange quoi ? Des planches de charcuteries et de fromages, Mezze Board, bowl-bun savoureux...

On y boit quoi ? Un large sélection de vins, de bières et de cocktails, dont le fameux Gin To

On y va quand ? Pour un petit-déjeuner idéal face à l'océan, pour une pause désaltérante dans la journée, pour un after-work mérité ou pour un apéro sunset inoubliable !