

VINS DE VINCENT



Newsletter hiver 2018

C'est l'hiver. A chaque rayon de soleil, on sort faire une balade vivifiante au bord de l'océan ou à la montagne... Le reste du temps, on cocoonne à la maison devant un plat mijoté... et une bonne bouteille !

NOS ACCORDS DE SAISON



Avec les raclettes et les fondues.

Avec une fondue, on privilégie des blancs secs de Savoie, très minéraux, très purs. Pour accompagner une raclette et de sa charcuterie fumée, on choisit les rouges du Jura qui ont des cépages très particuliers : le Poulsard et le Trousseau. Ils donnent des vins très épicés, très souples, aux notes de fruits rouges comme la cerise.

Avec la truffe.

Janvier et février sont les mois de la truffe. Pour accompagner un plat truffé, il faut choisir des vins puissants, capables de supporter le parallèle avec ce champignon magnifique. On va favoriser des vins de 4-5 ans qui n'évoluent pas vers le fruit mais qui ont plutôt un côté terreux, légèrement animal ou boisé. Comme un vieux Cahors, un vieux Médoc. Un vin de la vallée du Rhône Sud comme Châteauneuf du Pape ou Vacqueyras.

Avec une purée de potimarron.

Avec les légumes racines, courges et lentilles, on associe des vins charnus, peu aromatiques mais avec une texture fibreuse comme les rouges taniques du Sud-Ouest : Buzet, Irouléguay, Madiran. En blanc, on choisira ceux du Roussillon à base de grenache ou des chenins blancs de saumur ou Vouvray sec.



LES EVENEMENTS

* **Vendredi 23 février 2018**

Initiation à la dégustation - 25€

Perfectionnement à la dégustation

* **Vendredi 2 mars 2018**

Terroir d'Irouleguy - 30€

* **Vendredi 30 mars 2018**

La Biodynamie - 40€

* **Vendredi 13 avril 2018**

Bourgogne Domaine Naigeon - 55€

* **Vendredi 18 mai 2018**

Les bières artisanales - 20€



L'ACTU

Nouveau logo, nouveau site !

Les Vins de Vincent se sont dotés d'une nouvelle identité visuelle. C'est le designer graphique bayonnais Guénolé Le Gal qui a conçu une charte graphique à partir des notions d'authenticité, de modernité, de sérieux, de qualité et de plaisir. Parallèlement, le site internet a été refondu par Bi Communication et conserve son adresse :

www.lesvinsdevincent.com



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

C'est la saison de la taille de la vigne. Elle permet de définir le rendement de l'année à venir. Pour beaucoup, ce sera une année particulière suite à l'épisode de gel en avril 2017 qui avait détruit beaucoup de rameaux. C'est aussi le moment d'entretenir les parcelles : les pieds vieux ou malades sont arrachés et remplacés par des jeunes.

LA BONNE AFFAIRE

TANDEM MARCILLAC

C'est un vin produit sur une toute petite appellation de l'Aveyron, avec un cépage particulier, le mansoï. Il a des notes très épicées de poivre, un côté fruité et surtout une texture tanique légèrement rustique qui est très agréable en ce moment avec des plats mijotés ou de la charcuterie. A travers ce vin, travaillé en biodynamie, le terroir est très bien mis en valeur.

Tarif : 10% de remise sur la caisse de six bouteilles, soit 52,92€



LE COUP DE COEUR

ARGILE BLANC 2016

Il est élaboré avec les cépages de Savoie comme la Jacquère, l'Altesse et du Chardonnay. C'est un vin très minéral, salin, qui va très bien sur un plateau de fromages ou avec une fondue.

Tarif : 18,90€

INGREDIENTS

Pour 4 personnes
Lotte 800/900 grs
Saint Jacques 12 pièces
Piquillos 4 pièces
Fèves 100 grs
Fèves soja 100 grs
Courgettes 2 pièces
Truffe à voir



LA RECETTE

de Chez Michel Ibargaray du Café Tippia à Saint Jean Pied de Port
Lotte et Saint Jacques grillées à la truffe

REALISATION

Tailler en paysanne les courgettes et les poêler à l'huile.

Faire bouillir de l'eau et du bouillon de volaille et le relever avec du piment d'Espelette.

Cuire les fèves et fèves de soja 4 à 5 min et les refroidir dans de l'eau et glaçons.

Émincer les piquillos et les mettre à mariner avec du cumin de l'ail de l'huile d'olive.

Mélanger les courgettes les fèves et un peu de piquillos.

Tailler la lotte en médaillon et cuire à la plancha ou à la poêle avec les Saint Jacques.

Dresser le poisson au fond de l'assiette parsemer les légumes autour et râper la truffe.

Bon appétit bien sûr !

