

VINS DE VINCENT



Newsletter été 2018

L'été tant attendu arrive enfin ! Il a tellement plu au printemps que tout le monde rêve d'un apéro sunset face à l'océan, de grillades entre amis et de soirées qui s'éternisent... un verre à la main.

NOS ACCORDS DE SAISON



Avec des grillades

Avec un rouget barbet grillé, on opte pour un joli Bandol. Le Domaine Tempier n'est pas un vin gouleyant à noyer avec des glaçons mais un vin de table, bio, haut de gamme, qui supporte très bien un vieillissement de 2-3 ans. Tarif 24,50€

Avec des brochettes de poulet grillé, sauce curry, on mise sur la cuvée bio «Entre amis» réalisée sur les contreforts du Larzac. Un juste milieu entre le vin désaltérant et facile, et celui qui peut accompagner un plat avec une jolie tenue et du caractère. Tarif 8,50€

Avec des tomates

Grâce aux différentes variétés disponibles de nos jours, on peut composer de belles assiettes colorées. On aime les agrémenter de basilic frais qui a poussé dans nos jardins ou sur nos terrasses. Pour accompagner cette entrée, on choisit un Rosé du Lubéron (cuvée Les Restanques, en biodynamie), gourmand, rond, aromatique, simple et efficace.



Avec une tarte aux fruits

Pêches, abricots, nectarines... Si on ne les croque pas à pleines dents, on en fait de délicieuses tartes maison. On les déguste avec un cépage blanc très original de la vallée du Rhône, le Viognier. Coup de cœur pour le confidentiel Condrieu, un blanc rond et gras avec des notes de fruits à chaire blanche, et surtout d'abricot !



LES ÉVÉNEMENTS

* Du 25 au 29 juillet 2018

Fêtes de Bayonne

Animation au Bouchon Basque avec les Champagnes Lallier

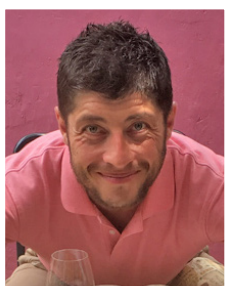
* Du 7 au 29 septembre 2018

Foire aux vins

L'ACTU

Une troisième cave !

Vincent cherchait un nouvel espace pour valoriser ses vins biologiques et vous accueillir plus sereinement... Une opportunité s'est présentée, Vincent l'a saisi ! Une troisième adresse viendra donc étoffer le réseau «Les vins de Vincent», près de l'aéroport de Biarritz, dans la zone de Parme. Ce nouveau magasin se présente comme un grand loft où l'ambiance et l'agencement seront très agréables : végétalisation, vaste espace dégustation, corner bières, alcools bruns et blancs, jus de fruits, verrerie, modules amovibles, etc. Et toujours la même éthique : un accueil chaleureux, des vins naturels et des conseils pointus. L'ouverture est prévue pour mi-septembre.



Damien Mazars rejoint l'équipe

Nouvelle boutique, nouvelle recrue ! Les références de votre nouveau conseiller sont impressionnantes : des débuts avec Guy Carrière, chef sommelier à Cordes sur Ciel chez Yves Thuriès ; 3 ans chez Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or ; 2 ans

au Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco ; 9 ans auprès de Michel Troisgros à Tokyo, au Japon... «Après de très belles années sur l'île, l'envie de retrouver mes racines m'a décidé à venir m'installer, en famille, au Pays basque. Je suis très heureux de pouvoir rejoindre l'équipe des Vins de Vincent très prochainement.»

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

Après avoir fait tous les travaux de la vigne, comme la taille des rameaux et l'effeuillage, c'est un peu les vacances ! Pendant la maturation, de juillet à fin août, le vigneron croise les doigts pour qu'il ne grêle pas. Il prépare sa cave, fait du rangement et vide les barriques, en vue des futures vendanges.

LE COUP DE CŒUR

DOMAINE BENJAMIN TAILLANDIER CUVÉE BLANC 2017



On sort des codes classiques du blanc vif, aromatique et très expressif. Ici, le nez est plus discret, avec des arômes inhabituels, d'oxydation et de fruits secs. En bouche, c'est très intéressant, beaucoup de texture, une certaine amertume, une rondeur particulière, et aucune acidité. Un vin singulier et attachant.

Tarif : 11,80€



LA RECETTE

de Pierre Marquisseau, Inter-hôtel Amarys à Biarritz
Filet de sardine à l'huile d'olive, taboulé de quinoa, vierge de légumes croquants et courgettes jaunes

Ingrédients pour 4 personnes :

- (1) - 20 filets de sardines papillon
- 100 g d'huile d'olive vierge
- 1 citron jaune
- Un brin de romarin
- 2 gousses d'ail

- (2) - 200 g de quinoa
- 50g de poivrons rouges
- 50 g de poivrons verts
- 50 g de courgettes vertes
- 25 g d'oignons nouveaux
- 20 g de menthe fraîche
- 10cl de jus de pamplemousse

- (3) - 3 tomates
- 1 échalote
- 50 g de céleri branche
- 50 g de poivrons jaunes
- 10 g de persil haché
- 50 g d'huile d'olive vierge

- (4) - 3 courgettes jaunes rondes

(1) - Filets de sardine :

Préparer une marinade de cuisson (huile d'olive, citrons en tranche, romarin, ail) Assaisonner et Disposer les filets de sardines ouvertes en papillon dans une plaque, et recouvrir avec la marinade. Cuire au four 30 minutes à 90°C. Laisser tiédir.

(2)- Taboulé de quinoa :

Cuire le quinoa 12 minutes dans une eau salée et laisser refroidir. Tailler les légumes en petits cubes (poivrons rouges et verts, courgettes vertes). Ciseler l'oignon nouveau et la menthe. Mélanger le tout et rajouter le jus de pamplemousse, vérifier l'assaisonnement.

(3) - Vierge de légumes croquants :

Épépiner les tomates et les tailler en petits cubes. Tailler en petits morceaux les poi-

vrons jaunes, la partie branche du céleri, l'échalote. Assaisonner, mélanger le tout avec l'huile d'olive et le persil haché.

(4) - Courgettes jaunes :

Couper en quartier les courgettes jaunes. Assaisonner les avec de la fleur de sel. Les faire revenir ensuite, dans un peu d'huile d'olive, à la poêle sans coloration, une dizaine de minutes.

