

VINS DE VINCENT



Newsletter printemps 2019

Après un hiver particulièrement doux, le printemps a donné le coup d'envoi aux jours qui rallongent, aux soirées dans le jardin et aux premiers pique-niques à la plage. Les Vins de Vincent vous accompagnent dans ces moments de convivialité !

NOS ACCORDS DE SAISON



Avec l'agneau de lait des Pyrénées.

Pour l'agneau pascal, on profite bien sûr de l'agneau local, une spécialité de nos paysans basques. Sa particularité : il pèse moins de 15 kg et sa chair est tendre et goûteuse. Une de nos recettes favorites est l'agneau de 7h, sa cuisson très longue lui donnant encore plus de tendresse. Pour l'accompagner, on choisit un vin rouge issu de Cabernet Franc, comme un Irouleguy ou un Médoc. On peut même pousser l'aventure jusqu'aux vignobles de la Loire sur des Saumur, Bourgueil ou Chinon.

Avec les pommes de terre grenaille.

Les premières pommes de terre de saison sont idéales avec des viandes ou des jolies ventrèches de thon (pleine saison en juin). On peut accorder cette assiette avec une conserve maison de concassée de tomates ou de fondue tomates-oignons. Pour accompagner ce plat, on choisit des vins rosé Irouleguy qui sont charnus, épicés et structurés, de véritables compagnons de table.

LES ÉVÉNEMENTS

* **vendredi 17 mai**

Perfectionnement à la dégustation, à 20h
Nul n'est censé ignorer la Loire / 40€

Réservation au 05 59 25 48 04
ou bayonne@lesvinsdevincent.com

L'ACTU

Une nouvelle bière de printemps

Il n'y aura seulement 300 bouteilles ! Ce printemps, comme à chaque saison, les Vins de Vincent sortent leur micro cuvée en quantité limitée. « C'est une Pils, un style de bière allemand, très léger, moins de 5° d'alcool, très malté, avec un arôme de céréales. Nous avons choisi les ingrédients et l'équilibre, en collaboration avec la brasserie Kipett de Erwann Portais, basée à Briscous.»



L'ACTU

Notre propre whisky en bouteille !

«En collaboration avec La maison du whisky à Paris, nous avons passé deux jours en Ecosse, dégusté 20 whisky et choisi 2 'single cask', un écossais et un écossais tourbé. Les bouteilles seront numérotées et étiquetées avec notre étiquette» explique Vincent. Attention : Il n'y aura que 300 bouteilles ! Tarif entre 65 et 90€. La remise se fera le 14 juin, juste avant la fête des pères. A réserver dès maintenant sur vincent@lesvinsdevincent.com



Le départ de Thierry

Après trois ans avec nous, Thierry rejoint sa région natale, la Bretagne. Nous lui souhaitons le meilleur dans sa nouvelle aventure !

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

L'hiver a été très différent de l'année dernière, durant lequel le froid avait été bien marqué et les vignes en dormance plusieurs jours. Avec l'hiver doux que nous venons de passer, la nature s'est vite éveillée. La taille est terminée, les bois sont attachés, les bourgeons ont grossi dans les vignes mais le risque de gel était toujours présent. Ce qui a provoqué de l'inquiétude chez les vigneron.

LA BONNE AFFAIRE

La liqueur de citron de la Distillerie de Carcassonne

Voilà une belle surprise de fin de repas à proposer à vos amis ! Nous avons découvert cette liqueur de citron un peu par hasard, via un ami sommelier. Son côté zeste acidulé qui explose en bouche, balance avec la sucrosité de la liqueur. Sa note finale est très percutante. Un conseil : la boire très frais, quitte à la laisser au congélateur.

Tarif : 21,20€



LE COUP DE COEUR

L'Orée du Sabia (bientôt disponible)

Un tout nouveau vigneron entre dans nos caves en avril ! Nous avons rencontré Bastien Mousset en janvier lors d'un salon. Il possède 4ha sur la commune de Brem, en appellation fiefs vendéens. Dynamique et expérimenté, il sort les trois couleurs à moins de 10€. Ces vins, tout en bio, possèdent fraîcheur, peps et pureté. Le rosé, 100% Pinot noir est parfait sur des grillades ou une cuisine un peu relevée. Une superbe pépite. Tarif : 9,90€

INGREDIENTS

Pour 6 personnes

- . 100 gr de carottes
- . 100 gr de chou vert
- . 100 gr de fenouil
- . 100 gr céleri branche
- . 50 gr de pois chiche cuit
- . 50 gr de lentilles cuites
- . 50 gr de pois cassé cuit
- . 1 oignon fane
- . 1 aillet
- . 500 gr de poulpes crus
- . vinaigrette
- . mayonnaise
- . sel et poivre



LA RECETTE d'Henri Amestoy - ARTZAIN à Irissarry

Un taboulé de légumes, poulpes marinés et mayonnaise

REALISATION

Passer tous les légumes (sauf l'oignon fane et l'aillet) au robot coupe afin d'obtenir un taboulé de légumes. Nettoyer le poulpe et le masser 10 minutes avec du gros sel afin de l'attendrir. Cuire à l'eau 45 minutes. L'émincer et mettre le tout à mariner avec un peu de vinaigrette. Au dernier moment, assaisonner les légumes et légumineuses de vinaigrette. Disposer le tout dans un grand saladier. Ajouter le poulpe et l'oignon aillet émincés. Et finir avec des pointes de mayonnaise

