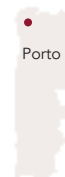


aphros VINHO VERDE - PORTUGAL

loureiro — 2019



cachottiers



Cépage
loureiro



APHROS
LOUREIRO
2019

— le DOMAINE — Vasco Croft n'a pas pu résister à l'appel de la vigne et de la nature ! D'abord architecte, il a finalement repris en main le domaine appartenant à sa famille depuis le XVII^{ème} siècle. Bien mal en point au départ, ce grand espace - idéalement placé entre montagne et mer - a repris vie grâce aux convictions écologiques de ce viticulteur engagé, comme on les aime. Le climat, très ensoleillé mais bénéficiant d'une influence maritime rafraîchissante - c'est le finistère portugais - garantit la fraîcheur au pied des vignes et se retrouve dans le vin ! Les vignes s'insèrent dans un sol granitique, dont la minéralité profonde apporte encore un peu plus de fraîcheur. On n'en attend pas moins d'un Vinho Verde, appellation dont les vins se consommaient traditionnellement dans la fraîcheur de leur jeunesse car les raisins étaient rarement vendangés à maturité, de peur de voir les intempéries détruire la récolte. Le changement climatique a bien changé la donne, les Vinho Verde se laissent attendre et je n'ai pas résisté, à mon tour, au plaisir de vous faire découvrir un vin léger (11°) plein de fraîcheur qui magnifie sa rondeur et sa complexité ensoleillées.

— le VIN — Passionné par la biodynamie et la permaculture, Vasco Croft a choisi de se focaliser sur le cépage loureiro, moins fréquent que l'alvarinho dans cette région du Portugal et pour cette appellation. Ce cépage autochtone, autrefois considéré comme moins « qualitatif » mûrissant plus tardivement, est en fait particulièrement bien adapté au réchauffement climatique. Des chevaux et des moutons sont utilisés pour la fertilisation et l'entretien des vignes. La conduite au chai se fait tout en douceur avec une fermentation à température bien contrôlée dans des cuves inox, pour laisser tous les arômes se développer, suivie de quatre mois d'élevage sur lies dans des cuves en ciment, ce qui apporte au vin à la fois une plus grande complexité et une texture plus souple.

TROIS FOIS VIN - AOÛT 2020



CROQUETAS JAMON ET PIMENT D'ESPELETTE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour les croquetas :
150G DE JAMBON CRU
1 OIGNON
30 CL DE LAIT
50G DE BEURRE
75G DE FARINE
2 JAUNE D'OEUF
1 CÂC DE PIMENT D'ESPELETTE
1 PINCÉE D'ORIGAN
HUILE D'OLIVE
Pour la chapelure :
50G DE FARINE
50G DE CHAPELURE
1 OEUF
POIVRE

Épluchez et émincez l'oignon. Faites-le dorer dans une casserole avec de l'huile. Puis ajoutez le jambon cru coupé en dés. Ajoutez le beurre puis dès qu'il est fondu, la farine. Laissez roussir légèrement et mouillez petit à petit avec le lait chaud. Remuez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Assaisonnez de poivre, d'origan et de piment d'espelette. Laissez mijoter 5 min à feu doux. Débarassez dans un saladier et ajoutez les jaunes d'oeuf en remuant énergiquement. Laissez refroidir. Formez des croquettes en les roulant. Passez-les dans la farine, puis dans l'oeuf battu et enfin dans la chapelure. Réservez au frais jusqu'au dernier moment.

Faites dorer les croquetas dans un bain d'huile par séries de 4 pendant 2 à 3 min. Débarassez sur un papier absorbant et dégustez sans attendre, avec une salade.

Quoi boire avec cette délicieuse recette ?
*Un vin rouge d'Espagne, ensoleillé et comme proposé ce mois-ci !
Ou le blanc portugais pour de la fraîcheur !*



www.troisfoisvin.com

12 rue Notre Dame de Nazareth . Paris 3 . 01 42 71 76 15
bonjour@troisfoisvin.com

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

Les conseils de
Marie-Dominique Bradford
Fondatrice de TROIS FOIS VIN



Les vins sont
disponibles sur la
cave en ligne !

-15% de remise
pour les
abonnés

AOÛT 2020 on déguste



tastevin



buissonniers



échanson



cachottiers



Le bon vin, par abonnement.

www.troisfoisvin.com

bodegas olivares JUMILLA - ESPAGNE

tinto — 2018



tastevin



buissonniers

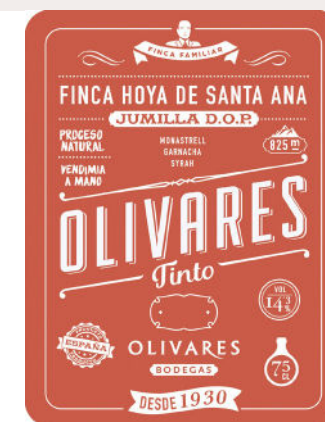


Cépages
monastrell
garnacha
syrah

— le DOMAINE — Bodegas Olivares possède deux atouts que ses voisins lui envient : des vignes plus que centenaires, survivantes du phylloxera, capables de trouver de l'eau et des minéraux en profondeur et une altitude de 825m, indispensable pour échapper, la nuit et l'hiver, à la chaleur torride du sud-est espagnol. Le domaine, dont la majorité est planté en monastrell, cépage historique local, s'appuie sur les montagnes qui bordent le nord-ouest de la plaine de Jumilla. À sa création, en 1930, la mode était aux vins doux mais les vignes, par leur ténacité, ont su convaincre cette famille de vigneron qu'elles avaient toutes les ressources pour donner des vins rouges secs exceptionnels en plongeant dans ce sol pauvre, sablonneux et calcaire pour en extraire une minéralité caractéristique. Je vous propose de découvrir la finesse et la fraîcheur d'un de leurs vins, produit à partir de ces raisins « historiques » par un viticulteur convaincu que ses vignes sont bien assez sages pour savoir se passer de fertilisants ou de pesticides !

— le VIN — Le monastrell est un cépage assez rustique, l'un des seuls capables de s'épanouir dans des régions arides du sud de l'Espagne. C'est l'âge des vignes qui leur permet de s'attendrir pour révéler, sous la force des tanins, la complexité des arômes. Conscients du trésor que représentent des vignes qui ont pu résister au phylloxera, le viticulteur les multiplie uniquement par marcottage, méthode lente mais seule capable de conserver intégralement les qualités des vignes d'origine. Les vendanges sont faites à la main pour mieux sélectionner les raisins. Pour ce vin, le vigneron a choisi d'ajouter une touche de syrah et de grenache, pour la jeunesse de leur fruit et les notes poivrées qui soulignent la fraîcheur intrinsèque du vin. Un court passage en barrique de chêne français permet de fondre tous les tanins ensemble.

TROIS FOIS VIN - AOÛT 2020



DÉGUSTATION

— nez —
généreux !
fruits frais bien mûrs
(figue, mûre)

— bouche —
épicé
tannins fondus
persistant !

— garde —
2020-2022

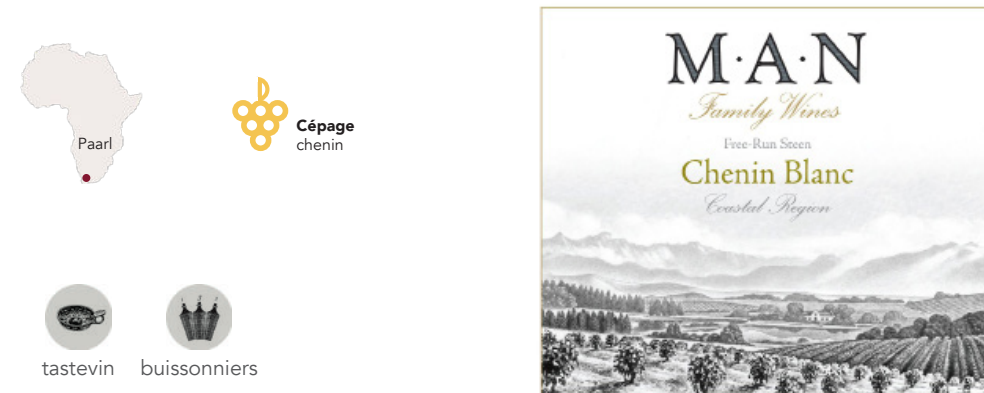
— service 14-16° —

— ACCORDS —
brochettes d'agneau
kefta sauce tomate
charcuterie

M.A.N family wines

COASTAL REGION - AFRIQUE DU SUD

chenin — 2019



— le DOMAINE — Voici une belle histoire de passion et de réussite pour ces trois gaillards, néophytes du vin lorsqu'ils annoncent à leurs femmes (Marie, Anette, Nicky = M.A.N), en 2001, « *qu'ils ne seront plus trop à la maison le week-end...* ». Leur objectif – le plus vertueux qu'il soit, à mon avis – était simplement de faire du vin qu'ils aimeraient acheter eux-mêmes et, cette année-là, 300 caisses de vin sortent du hangar à tracteur d'un des trois compères, agriculteur. Désormais, ils exportent dans 25 pays ! Leurs vins, exemplaires de typicité et d'accessibilité, bénéficient du climat doux des collines rafraîchies par l'air maritime de la côte, d'où proviennent les raisins qui composent leurs vins. Les cépages blancs ont, depuis le XVI^{ème} siècle, la vedette en Afrique du Sud et particulièrement le chenin, importé par les Huguenots ayant fui leurs vignobles de Loire. Il a même un nom local, *steen*, et son acidité naturelle convient particulièrement aux climats chauds, grâce à son super-pouvoir équilibrant !

— le VIN — Les vins issus d'un seul cépage doivent en présenter la substantifique moelle. Ce chenin, issues de vignes de plus de 25 ans vendangées à la main, est fait uniquement avec des jus de goutte, sans pressurage, pour extraire les arômes purs tels qu'ils sont lorsqu'on croque dans un grain de raisin. Le chenin produit un jus clair, léger et acidulé dont la fraîcheur se retrouve ensuite dans le vin. Après une fermentation lente à froid, le vin reste sur ses lies pendant 3 mois, pour une plus grande complexité des arômes et une texture plus souple. Pas de bois : seul le raisin a droit à la parole ! La maîtrise des rendements, dans des vignes sans irrigation, permet également de recueillir la minéralité du terroir et de concentrer les arômes : c'est le défi principal pour les vigneron du Nouveau Monde où, en général, le soleil essaye d'imposer sa loi, parfois écrasante pour le terroir.

weingut michael opitz

BURGENLAND - AUTRICHE

zweigelt — 2017



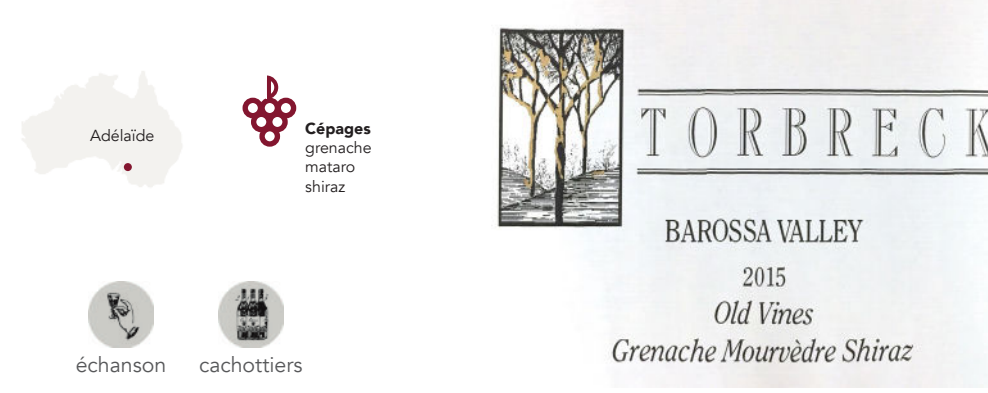
— le DOMAINE — Même si le domaine est jeune sur le papier, la famille est dans le vin depuis 100 ans et c'est avec son père, Michael Opitz senior, producteur de raisins et de vin de négoce dès les années 70, que Michael Opitz junior est tombé dans la vigne. Depuis 10 ans, il a doublé la taille du domaine et gère désormais 14 ha de vignes qui s'alignent au sud-est de l'Autriche, juste à côté du grand lac Neusiedler, dans le Burgenland, la région la plus chaude d'Autriche et proche de la Hongrie et de la Slovaquie. Ambitieux pour ce terroir exceptionnel où le sol est chargé de l'influence minérale et saline des lacs avoisinants et le soleil est généreux, permettant de pousser la maturité des raisins au plus loin, il a décidé de garder tout son raisin pour faire ses propres vins « droits » et « honnêtes ». Il veut laisser la nature parler à travers des vins de caractère et tant pis s'ils ne sont pas comme les autres : c'est précisément ce que j'aime vous proposer ! Et même s'il n'en parle pas trop, le domaine a fait le choix du développement durable, de l'agriculture biologique et du bon sens paysan dans les vignes comme au chai.

— le VIN — Le cépage Zweigelt est une « invention » récente et quelque peu politique : ce croisement du blafränkisch et du Saint Laurent a été conçu en 1922 pour obtenir un raisin « nationaliste » autrichien ! Conformément à la politique du domaine, sa fermentation débute naturellement et se poursuit pendant 3 semaines, dans des cuves en inox. Ensuite, l'élevage se fait en fût de chêne pendant 10 mois puis à nouveau 4 mois en cuve inox. Le vin prend son temps, les tanins sont souples, l'acidité équilibrée et le fruit bien respecté pour obtenir un vin frais, minéral où le soleil se révèle dans les arômes et pas dans le degré alcoolique (12,5°). Je suis bien d'accord avec le vigneron : sans trucage, le raisin s'exprime bien mieux dans le vin !

torbreck

BAROSSA VALLEY - AUSTRALIE

old vines — 2015



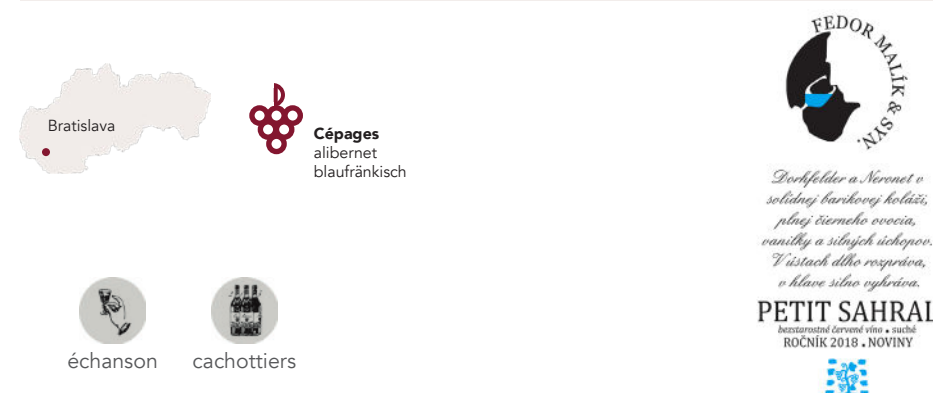
— le DOMAINE — Chez Torbreck, on fonctionne sur un principe inspiré d'Europe et assez courant dans le nouveau monde qui consiste à dissocier la production de raisin de la fabrication de vin. Si j'ai choisi de vous faire découvrir un de leurs vins, c'est que leur démarche est particulièrement vertueuse ! Ainsi, Torbreck choisit de soutenir des petites productions familiales de raisin attachées à maintenir des techniques traditionnelles de culture. Le domaine utilise ainsi des raisins produits par des vignes plantées en 1840 ! La région viticole du Barossa est l'une des plus prestigieuses d'Australie, avec un climat quasi-méditerranéen qui a permis à des immigrants d'Europe Centrale et d'Angleterre d'y planter, depuis près de 2 siècles, des cépages rhodaniens rouges (syrah, grenache et mourvèdre) mais aussi quelques blancs (roussanne, marsanne, viognier). Leur inspiration, c'est la Vallée du Rhône. Le terroir a sa propre personnalité, mais la finesse du grain et les épices sont bien présentes : oui, on partage bien le même soleil !

— le VIN — Avec des vignes aussi vieilles, la bonne approche, c'est la douceur : taille et vendanges manuelles, pressurage délicat et fermentation lente pour laisser le fruit libérer ses arômes et sa complexité. La méthode est naturelle : pas de filtration, ni de collage : la maturation en vieux foudres de chêne affine le vin. Le grenache, majoritaire, restitue la chaleur du vignoble : un fruit mûr, des notes fumées. Une touche de mataro (le nom du mourvèdre en Australie), plus lent à mûrir, apporte sa fraîcheur, renforcée par les notes poivrées de la syrah. Loin des stéréotypes bodybuildés, c'est l'équilibre et la justesse que je cherche dans tous les vins que je vous propose, même lorsque le degré d'alcool grimpe ! Du coup, servez-le un peu frais (14-15°).

fedor malík & syn

MODRA - SLOVAQUIE

petit sahral — 2018



— le DOMAINE — Je vous invite, pour la première fois, à faire un petit tour en Slovaquie, l'un des plus vieux pays de la viticulture en Europe. L'ère soviétique, en effaçant la qualité au profit des quantités, a presque fait oublier ce terroir fabuleux où le vin est cultivé depuis 3000 ans tout au long des Carpates. De nombreux petits domaines familiaux ont pu reprendre aujourd'hui une production de vins traditionnels, « propres » et expressifs comme ce terroir le mérite. Pour Fedor Malik, qui prétend que trouver les bons mots est plus dur que tailler la vigne, la visite des étourneaux, des chevreuils et des sangliers lui rappelle pourtant que préserver une nature vraiment sauvage, même si elle lui complique le travail, fait partie de son attachement à la tradition. Son domaine, où trois générations travaillent ensemble, produit ainsi 80% de vins blancs (en particulier des vins effervescents « méthode traditionnelle ») et 20% de vins rouges à Modra, une petite ville du district de Pezinok, proche de Bratislava où la viticulture a pris son essor au XVII^{ème} siècle. Je suis contente de vous faire découvrir ces *nouveaux-anciens* vignobles.

— le VIN — Ce vin, franc et droit, est issu d'un assemblage de Frankovka Modra (plus connu sous le nom de blafränkisch), un cépage rouge - présent aussi dans les vignobles voisins d'Autriche et de Hongrie - et d'Alibert, un croisement d'Alicante Bouschet et de cabernet sauvignon dont la maturité tardive le réserve aux meilleures parcelles, avec une exposition très ensoleillée. Il s'est particulièrement bien adapté au sud de la Slovaquie. En limitant ses rendements, Fedor Malik fait le choix de l'équilibre avec ce cépage qui apporte la couleur et la fraîcheur de ses tannins, qui viennent soutenir avec une grande justesse l'expression plus fruitée du blafränkisch. Dépaysement garanti !

DÉGUSTATION

— nez —
très élégant
raffiné
finement aromatique

— bouche —
minéral
équilibré
salivant

— garde —
2020-2021

— service 6-8° —

— ACCORDS —
friture de calamars
céviche
sardines grillées

DÉGUSTATION

— nez —
profond
aromatique
cerise noire, cassis

— bouche —
dense et ample
tannins corsés
mais souples

— garde —
2020-2022

— service 15-17° —

— ACCORDS —
tomates farcies
penne à la
crème d'olive noires
BBQ

DÉGUSTATION

— nez —
raffiné !
confiture de fraises
note fumée

— bouche —
ensoleillée
ample, épicée
tannins souples

— garde —
2020-2023

— service 14-15° —

— ACCORDS —
aubergine farcie
gratin de
penne bolognaise
grillades

DÉGUSTATION

— nez —
surprenant !
fruits noirs, épices
note de réglisse

— bouche —
expressif
finement corsé
finale persistante

— garde —
2020-2022

— service 14-16° —

— ACCORDS —
magrets de canard
tarte tomate
pizza maison



*Dobrodôter a vínozet v
solitnej barokovej hoté debate,
plný čierneho ovocia,
ovonky a silných vôňov.
V ústach dlho rezrvá,
v hlave silno vyhráva.*

PETIT SAHRÁL
Inovativné červené víno • suché
ROČNÍK 2018 • NOVINY

