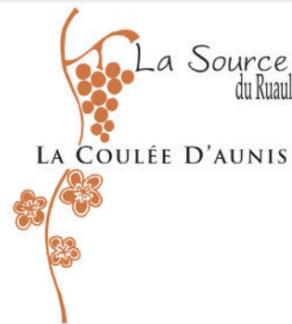


la source du ruault SAUMUR la coulée d'aunis — 2017



cachottiers

— le DOMAINE — Jean-Noël Millon dirige ce très beau domaine situé en plein cœur des appellations Saumur et Saumur-Champigny et réparti sur 13 hectares dédiés au cépage Cabernet Franc, roi des grands vins rouges de Loire. Il a cependant une petite parcelle, joliment nommée « la Coulée d'Aunis », qui produit de grands vins blancs à partir du cépage chenin. Afin d'offrir un milieu vivant et propice à l'épanouissement des vignes, elles sont labourées entre les rangs et entre chaque pied. L'eau de pluie s'écoule mieux, les désherbants sont inutiles. La plantation de haies entourant les vignes favorise la biodiversité car des populations d'insectes viennent s'installer. Le travail à la vigne s'effectue en fonction du calendrier lunaire. Depuis 2004, l'ensemble des vigneronnes de l'appellation Saumur-Champigny est engagé dans une dynamique de biodiversité, démarche encourageante ! Il est vrai que le micro-climat, plus chaud et plus sec que le reste du Val de Loire, leur permet de produire de grands vins rouges, qui ont besoin de plus de chaleur et de soleil que les vins blancs.

— le VIN — Dans l'agriculture biologique, qui guide ce vigneron exigeant depuis 12 ans, l'importance du travail du sol est essentielle afin de permettre aux racines de puiser leurs ressources en profondeur, plutôt qu'en surface à l'aide d'engrais. Chaque pied de vigne fait l'objet des soins les plus attentifs, les rendements sont faibles et les vendanges sont manuelles pour mieux choisir les meilleures grappes. Les vignes de 25 ans, plantées sur de petites pentes douces exposées au sud sont composées de schistes et d'argiles. La fermentation se fait à basse température pour garder intacts les arômes exceptionnels du raisin et du terroir. Avant la mise en bouteilles, l'élevage en cuves bois sur lies dure environ 6 mois.

SAUMUR

DÉGUSTATION

nez

expressif !
pomme, miel
note florale

bouche

subtil
charnu
très élégant

garde

2020-2023

service 10-12°

ACCORDS

ravioles au parmesan
cabillaud au fenouil
fromages



AUBERGINE FARCIE À L'ORIENTALE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

4 AUBERGINES MOYENNES
2 POIVRONS ROUGES
2 GROS OIGNONS
200G DE TOMATES CERISE
3 GOUSSES D'AIL
CORIANDRE CISELÉE
PERSIL HACHÉ
1 PINCÉE DE CANNELLE
HUILE D'OLIVE
SEL ET POIVRE

Préchauffez le four à 180°C.
Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et salez-les généreusement. Laissez dégorger 15 min. Lavez-les et séchez.
Prélevez la chair des aubergines en laissant la peau intacte. Hachez grossièrement la chair et réservez. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et dorez-y les moitiés d'aubergines évidées. Retournez-les plusieurs fois.
Hachez l'ail et coupez les oignons en lamelles. Évidez et taillez les poivrons en lanières. Mettez le tout dans la poêle et faites-les suer 10 min.
Coupez les tomates en deux. Ajoutez-les dans la poêle ainsi que les aubergines hachées. Laissez mijoter 5 min à feu doux. Ajoutez la cannelle et le coriandre. Salez, poivrez et continuez la cuisson pendant 5 min.
Huilez un plat allant au four et disposez-y les moitiés d'aubergines évidées. Garnissez-les du mélange de légumes. Ajoutez un demi-verre d'eau dans le fond du plat. Enfourez pour 30 min.
Parsemez de persil haché avant de servir.

Quoi boire avec cette délicieuse recette ?

Un vin rouge de Loire, gourmand et comme proposé ce mois-ci !



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

JUILLET 2020 on déguste



tastevin



buissonniers



échanson



cachottiers



Le bon vin, par abonnement.

www.troisfoisvin.com

domaine de valensac IGP PAYS D'OC grille n°19 — 2019



Béziers



Cépages
grenache
alicante bouschet
syrah



tastevin



buissonniers



pressoir



GRILLE
N°19

Solutions
Cépage 1 : GRENACHE
Cépage 2 : ALCANTE

— le DOMAINE — Dans la même famille depuis plus de 100 ans, cette propriété familiale dynamique a récemment changé de propriétaire. Elle est située dans l'Hérault entre Pézenas et la Méditerranée, le long du canal du midi. Comme beaucoup de propriétés dans le Languedoc et depuis une trentaine d'années, le renouveau qualitatif y est spectaculaire. Ceci grâce à la brillante direction technique d'Edwige Thuillé, que je vois travailler et progresser depuis 20 ans qu'elle dirige le domaine. La cuverie est équipée de matériel thermo-régulé dernier cri, et le chai à barriques est semi-enterré pour préserver une bonne fraîcheur pendant l'élevage. A la tête d'une reconversion qualitative de l'encépagement et des méthodes culturelles, curieuse et toujours à la recherche de nouvelles expériences (essais de cépages, d'assemblages, vinifications particulières...), elle conduit le domaine de main de maître et a instauré un programme de culture plus que raisonnée, pour ne traiter que quand il le faut, afin de préserver la faune auxiliaire, indispensable pour l'équilibre de l'environnement. Des essais en bio sont en cours... A suivre ! Pour ce nouveau rendez-vous avec le domaine de Valensac, je vous propose cette nouveauté, inédite, née d'une dégustation qui s'est révélé plus que concluante !

— le VIN — Voici la petite histoire : au domaine de Valensac, chaque cépage est vinifié séparément. Pour composer les différentes cuvées, Edwige Thuillé les élève ensuite soit seuls pour les vins de cépage, soit assemblés pour les cuvées premium. La cuve n°12 (du millésime n°19), 70% Grenache Noir, 25% Alicante Bouschet (rendement de 20hl/ha - minuscule) et 5% Syrah s'est révélée tellement magnifique que la décision fut prise de l'isoler et de la mettre en bouteilles pour en faire une mini cuvée confidentielle que vous allez déguster avec délectation tellement elle est gourmande, juteuse et intéressante !

DÉGUSTATION

nez

fraise des bois
mûre
pointe fumée

bouche

éclatant !
fruits noirs, juteux
tapisse le palais

garde

2020-2022

service 15-17°

ACCORDS

burger maison
piperade
toasts tapenade

domaine julien braud MUSCADET SÈVRE ET MAINE les vignes du bourg — 2019



— le DOMAINE — Jeune vigneron à Monnières près de Nantes, Julien Braud a appris les métiers de la vigne et du vin auprès de son père, au domaine familial, après ses études d'ingénieur agronome spécialisé en viticulture. Il se fait la main sur quelques millésimes avant de créer son propre domaine en 2012. C'est à ce moment que j'ai fait sa connaissance, alors qu'il n'avait que quelques rangées de vignes. Aujourd'hui, il travaille 13 hectares avec un but unique : produire des vins authentiques avec du caractère. De toute façon, dans cette région, c'est la révolution ! Les Muscadet sans personnalité, c'est de l'histoire ancienne et vous me connaissez, je n'aime pas les vins sans âme ! Les terroirs à fort caractère se ressentent particulièrement grâce à la transparence des vins blancs. La minéralité est marquée et les viticulteurs en sont très conscients. Ils la mettent en avant et de belles découvertes sont à faire. Julien Braud est un extrémiste : il prend le temps de faire les vendanges manuellement, afin de trier et de ne ramasser que les plus beaux raisins ! L'agriculture biologique s'est imposée comme une évidence et il a progressivement transformé son domaine en un écosystème durable et intelligent.

— le VIN — Le Melon de Bourgogne, seul et unique cépage de l'appellation, est fragile et nécessite d'être conduit avec minutie. Julien Braud insiste que 80% de son travail se passe à la vigne. Une fois les raisins vendangés, seule la gravité est utilisée afin de ne pas les abîmer quand ils arrivent dans le pressoir. Les levures indigènes font ensuite leur travail de transformation du sucre en alcool, à basse température pour conserver tout le potentiel aromatique. L'élevage traditionnel « sur lies » et la technique de batonnage consistent à remettre les levures de fermentation en suspension pour qu'elles nourrissent le vin et lui donnent plus de complexité.

Muscadet Sèvre & Maine
sur Lie
APPELLATION MUSCADET SÈVRE & MAINE CONTRÔLÉE

Les Vignes du Bourg



DÉGUSTATION

— nez

pomme
agrumes
floral

— bouche

tendre
tonique
salin en finale

— garde

2020-2022

— service 6-8°

— ACCORDS
crevettes grillées
au sésame
fish and chips
sushi

domaine goyer CHÂTEAUMEILLANT 2019



— le DOMAINE — On continue l'exploration des vignobles peu connus (ma spécialité !). Celui de Châteaumeillant se situe au cœur de la France, à 70km au sud de Bourges sur seulement 7 communes. L'intense commerce de vins romains au V^{ème} siècle a laissé des traces par la découverte de multiples amphores. C'est un des plus petits vignobles de France avec seulement 80 hectares en production ! Au gamay des origines, s'est progressivement ajouté le pinot noir vers le milieu du 20^{ème} siècle. C'est maintenant cet assemblage qui lui donne son caractère unique pour les vins rouges, qui représentent 80% de la production. Les 20% restants sont en gris (pour faire du rosé). Claire et Samuel Goyer ont choisi d'y poser leurs valises en 2013 en reprenant ce mini-vignoble à un viticulteur en retraite. Tous deux ingénieurs agronomes, ils travaillent 2,20 hectares de vignes. Oui, vous avez bien lu : 2,20 hectares ! Autant dire un grand jardin. Rien n'est laissé au hasard, les vignes sont bichonnées minutieusement et le travail à la vigne prend tout son sens pour vendanger les meilleurs raisins possibles, avec tout le soin d'un jardinier, ou deux dans ce cas !

— le VIN — Pour parvenir à ce résultat, le couple Goyer se fixe des objectifs très poussés. Comme la surface leur permet de le faire manuellement, c'est à force d'ébourgeonnage, d'effeuillage, de binage du sol qu'ils y parviennent, privilégiant la qualité au rendement. Les vendanges sont manuelles, réalisées au bon moment quand les raisins ont atteint cette maturité qui fait la différence gustative. Le gamay est majoritaire (75%) avec 25% de pinot noir qui le rend si délicat. Le sol qui contient beaucoup de sable contribue également à cette finesse. Les grappes sont triées, égrenées et vinifiées dans un chai de poupée à l'échelle du domaine. Voici un joli vin, prêt à égayer vos apéritifs et repas d'été !



DÉGUSTATION

— nez

fruits frais
griotte
groseille

— bouche

rond
charmeur
tannins soyeux

— garde

2020-2022

— service 15-17°

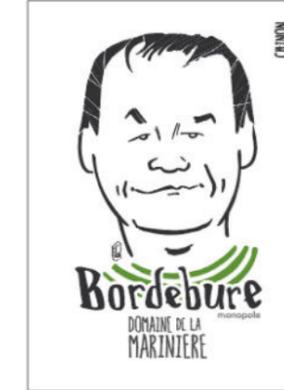
— ACCORDS
aubergines farcies
carpaccio de boeuf
charcuterie

domaine de la marinière CHINON bordebure — 2017



— le DOMAINE — À Chinon, il y a une personnalité qui marque plus que les autres (non, pas Rabelais, ça c'est une autre histoire !), c'est le cépage *cabernet franc*. Acteur principal à Saint-Emilion et dans les grands vins de Loire, sa stature lui permet d'être retrouvé dans de grandes cuvées mythiques comme dans des cuvées de vins plaisir. Dans les années 1970, les Desbourdes tombent en arrêt devant une propriété en polyculture, ancienne métairie des Seigneurs de Roncée, qu'ils se mettent frénétiquement à rénover. Abandonnant petit à petit la culture céréalière, l'attention se tourne à 100% vers la viticulture, la vraie passion de Renaud, qui passe de 3 hectares à 12,5. C'est aujourd'hui son fils Boris qui tient les rênes et qui a conduit la conversion en agriculture biologique. La certification est arrivée avec le millésime 2018. L'exigence qualitative de ce domaine nous impressionne toujours et je suis ravie de vous présenter le petit dernier de la gamme. Si vous passez par Panzoult, haut lieu des vins de Chinon, faire une petite visite au domaine, vous rencontrerez certainement Renaud, donc vous reconnaîtrez le visage, car c'est lui sur la bouteille !

— le VIN — Cette cuvée vient de la parcelle nommée « Bordebure », monopole de la famille, plantée en 1975. Elle est exposée plein sud sur un beau côteau, où les raisins mûrissent le mieux. Là, au bon moment, les raisins sont délicatement ramassés à la main, triés et placés en cuve à fermenter, telle une infusion, pour laisser le fruit s'exprimer. Le vin passe ensuite 18 mois en fûts dont 40% de fûts neufs en chêne de la forêt de... Chinon ! Seulement 2000 bouteilles ont été embouteillées en 2017. Vous êtes privilégiés !



DÉGUSTATION

— nez

parfumé !
fruits rouges et noirs
note boisée

— bouche

suave, jolis tannins
un peu corsé
finale juteuse

— garde

2020-2025

— service 16-17°

— ACCORDS
rougail
tajine de kefta
tomates farcies

domaine jean-baptiste gougis VIN D'Auvergne puy de joie — 2018



— le DOMAINE — Ce n'est pas une surprise si ce poète-vigneron n'aborde pas la vigne comme ses collègues. Après avoir grandi à Clermont-Ferrand, il a suivi des études d'œnologie avant de travailler sous la conduite de Pierre Morey, alors régisseur du Domaine Leflaive, à Meursault. Il a poursuivi sa carrière en Nouvelle-Zélande. C'est là-bas que cette terre volcanique a commencé à le passionner et, en rentrant en France, il décide de faire du vin sur un terroir volcanique. La région où il avait grandi s'est naturellement imposée. Jean-Baptiste Gougis entretient une vraie passion pour la composition musicale, l'écriture et le chant. Mais l'homme n'a pas qu'une corde à sa guitare. Il est vigneron et avoue que son intérêt pour le vin est né dès l'âge de onze ans. Il se voyait un jour passer le cap et produire le sien. Depuis sa première récolte sur le plateau de Gergovie en Auvergne en 2014, il a choisi de répondre aux critères de la production bio et au fur et à mesure de l'achat de nouvelles parcelles pour constituer progressivement son micro-domaine, il entreprend les démarches de conversion pour que son approche soit cohérente et s'affranchit de l'AOC pour être libre dans ses choix.

— le VIN — Le vigneron dorlote chaque cep. Vous le sentirez dans le vin ! Évoluant en bio, il n'utilise pas de tracteur et s'échine à travailler seul ses 2,5 ha avec un simple motoculteur. Installé dans l'une des 900 anciennes caves creusées dans la terre au milieu du XIX^{ème} siècle, il vinifie son unique vin rouge (il fait aussi un tout petit peu de vin blanc) pendant un an dans des barriques rachetées à un grand vigneron de Santenay, Jean-Marc Vincent. En marge de la production vinicole auvergnate, Jean-Baptiste Gougis sort des sentiers battus pour nous montrer une nouvelle facette du terroir du Massif Central qui correspond parfaitement au cépage gamay noir qui sait révéler la minéralité.



DÉGUSTATION

— nez

expressif !
cerise noire
note sauvage

— bouche

framboise poivrée
fluide, plein,
frais

— garde

2020-2022

— service 14-16°
carafé, si possible !

— ACCORDS
pâté en croûte
charcuterie fine
parmigiana