

—
domaine sébastien giroux
MÂCON-FUISSÉ
vers chânes — 2018



cachottiers



— le DOMAINE — Venez avec moi pour une dégustation particulièrement expressive dans ma belle bourgogne du Sud. Sur une cinquantaine de kilomètres de longueur et une quinzaine de kilomètres de largeur, le vignoble du Mâconnais atterrit à Pouilly-Fuissé, au pied de la Roche de Solutré, haut lieu de la préhistoire. Longtemps sa passion du sport automobile l'aura tenu loin de l'univers des parcelles de vignes familiales du Mâconnais, mais à 30 ans passés, Sébastien Giroux fait un virage en épingle pour répondre à l'appel de ses racines. Et en 2009, il reprend le domaine créé par ses parents en 1973. Outre produire le célèbre cru Pouilly-Fuissé, il nous fait cadeau aujourd'hui de cette pépite confidentielle de la parcelle « vers chânes » dont il n'exploite que 0,87 hectare. Pas de désherbant chimique évidemment, les sols sont labourés sous les ceps, avec un enherbement naturel maintenu entre chaque rang. Afin de favoriser le développement de la vie des sols, il n'utilise que des substances minérales, parfois associées à des préparations à base de plantes. Du travail d'orfèvre, ciselé et précis, qui se sent en bouche !

— le VIN — Les appellations mâconnaises, comme celles de toute la Bourgogne d'ailleurs, utilisent le chardonnay comme cépage pour produire les vins blancs. Les vignes de cette parcelle ont plus de 40 ans et puisent en profondeur la minéralité de ce terroir très expressif, situé à 320m d'altitude et en exposition plein est. Cette situation idéale fait qu'il reste frais et digeste en bouche malgré sa richesse. Après les vendanges, les raisins sont pressurés très doucement, avec beaucoup de délicatesse pour n'extraire que le premier jus, sans aucune amertume. La fermentation avec les levures indigènes continue le processus puis le vin reste sur ses lies fines pendant 16 mois avant une légère filtration précédant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

nez

pomme cuite
chèvrefeuille
beurre, acacia

bouche

opulent
salin
long en bouche

garde

2020-2022

service 10-12°

ACCORDS

langoustines
aiguillettes de
poulet au curry
fromages



**GRATIN DE COURGETTE
AUX BOULETTES D'AGNEAU**

**INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES**

—
3 GROSSES COURGETTES
250G DE MOZZARELLA
600G D'ÉPAULE D'AGNEAU
1 OEUF
1 OIGNON
10 BRINS DE PERSIL PLAT
10 BRINS DE CORIANDRE
20 BRINS DE MENTHE
1 CC DE CUMIN
1 CC DE PAPRIKA
1 CC DE RAS EL HANOUT
30 G DE NOISETTE
2 CS D'HUILE D'OLIVE

—
SEL ET POIVRE

Pour les boulettes :

Lavez et hachez les herbes (persil, coriandre et 10 brins de menthe). Faites revenir l'oignon dans l'huile puis réservez. Hâchez et mélangez la viande avec l'oeuf et l'oignon revenu, les herbes, les épices et salez-poivrez. Formez des boulettes de la taille d'une grosse noix.

Pour le gratin :

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Épluchez les courgettes, coupez-les en rondelles. Coupez la mozzarella en morceaux de la taille d'une rondelle de courgette.

Dans un plat à gratin, répartissez les rondelles de courgettes, intercalez la mozzarella et les boulettes. Hachez les noisettes et saupoudrez.

Enfournez 20 min. Une fois cuit, ciselez la menthe restante sur le gratin et servez.

Quoi boire avec cette délicieuse recette ?

Un vin rouge de Loire, comme le gourmand Bourgueil proposé ce mois-ci !
Ou le rouge du Jura pour plus d'évasion...



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**

SEPTEMBRE 2020

on déguste



tastevin



buissonniers



échanson



cachottiers



Le bon vin, par abonnement.

www.troisfoisvin.com

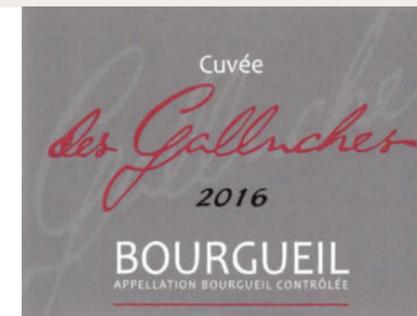
—
domaine de la petite mairie
BOURGUEIL
les galluches — 2016



tastevin



buissonniers



— le DOMAINE — Même si la culture de la vigne dans cette région remonte sans doute à l'époque romaine, c'est à l'abbaye de Bourgueil, fondée à la fin du premier millénaire, que se développa véritablement le vignoble. Les moines bénédictins savaient faire apprécier à leurs hôtes la finesse et le bouquet de leurs vins. En 1089, l'abbé Baudry, prieur, louait les charmes de son monastère.... et du vin qu'il y récoltait. Chaque année, il invitait ses amis à venir boire le vin qu'il avait en abondance : « *si j'ai un bon vin en réserve, je vous le donnerai* ». Et en 1152, le cépage « breton » (Cabernet Franc) fit son apparition grâce à l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine. C'est avec cette tradition en tête que Corinne et James Petit cultivent leurs parcelles et font leur vin, avec la même générosité que celle que vous retrouverez dans votre verre ! Cette pure gourmandise naît à une quarantaine de kilomètres à l'ouest de Tours, dans ce paysage de coteaux aux pentes douces, de ceps de vignes et de maisons blanches construites en pierre de tuffeau, cette pierre blanche calcaire qui a servi à bâtir les châteaux de la Loire.

— le VIN — Le nom de *Galuches* renvoie aux sols des bords de Loire riches en graviers et en galets. Justement, cette cuvée (proposée à maturité pour vous faire plaisir) est issue d'un ensemble de petites parcelles situées sur les graviers, terroir le plus proche de la Loire, où le sol se réchauffe rapidement et accompagne les raisins pour arriver à parfaite maturité. Les vendanges se font à la main pour mieux sélectionner les meilleures grappes. Après la fermentation, le vin passe quelques mois de repos en cuves dans les grandes et belles caves creusées dans le tuffeau, à l'hygrométrie et stabilité de température parfaites.

DÉGUSTATION

nez

fruits noirs (cassis)
framboise
note boisée

bouche

forte personnalité
tannins assez corsés
gourmand !

garde

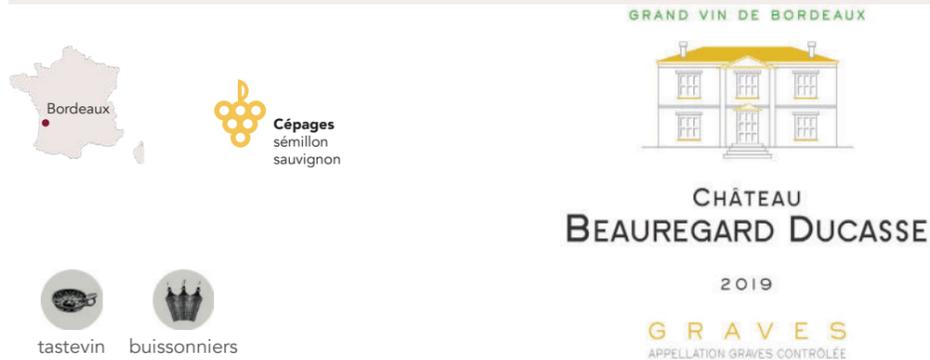
2020-2021

service 16-17°

ACCORDS

charcuterie
apéritifs dinatoires
tapas, gratins

— chateau beauregard ducasse GRAVES 2019



— le DOMAINE — Je vous présente Albert Perromat, représentant la nouvelle génération à la tête d'un beau vignoble implanté par son ancêtre Albert Duran en 1850 à Mazères, au sud de Bordeaux. Juste un petit mot sur cet incroyable terroir : l'AOC Graves s'étire le long de la Garonne. Le vignoble est protégé des intempéries par l'épaisse forêt de pins des Landes. Les fortes chaleurs de l'été sont modérées par le brassage d'air à proximité du fleuve. Mais la véritable star sont les graviers, qui ont donné leur nom à l'appellation et jouent un rôle immense car ils emmagasinent la chaleur pendant la journée et la restituent la nuit. Ils ont également un effet de réverbération par leur couleur très blanche ! Le sable sur lequel sont posés les graviers drainent l'eau de pluie pour éviter que l'humidité s'accumule. Au Château Beauregard Ducasse, les 7 hectares de vignes de cépages blancs ont une quinzaine d'années et sont plantés à forte densité afin de créer une concurrence exigeante pour limiter les rendements. Le clou du spectacle est que la parcelle qui fait naître ce vin est sur une croupe exposée plein sud et la plus élevée de l'appellation et offre une excellente maturité des raisins.

— le VIN — Les vendanges sont manuelles et font partie de la tradition familiale qu'il ne faudrait surtout pas modifier ! Les raisins sont placés dans le pressoir puis le jus fermente à très basse température pour conserver tout le potentiel aromatique du futur vin. L'assemblage de 40% sauvignon et 60% semillon passe ensuite 8 mois en cuve, sur lies, avant d'être mis en bouteilles.

DÉGUSTATION

— nez —
expressif !
pomme, poire
zeste de citron

— bouche —
élégant ! belle
acidité rafaïchissante
finale minérale

— garde —
2020-2022

— service 10-12° —

— ACCORDS —
terrines de
poisson à la citronnelle
poulet au citron confit
wok aux champignons

— domaine des boissières MARCILLAC quille de rouge — 2019



— le DOMAINE — Marc Fraysse est un tout jeune vigneron qui, à 27 ans, a repris les deux hectares de vignes plantées par son arrière grand-père. Après ses études de viticulture et œnologie et un diplôme d'œnologue, il a appris le métier dans le Languedoc, la vallée du Rhône et jusqu'en Australie. Il est désormais installé dans son Aveyron natal sur un domaine travaillé en bio-dynamie. et entretient des vignes qu'il tient de son arrière-grand-père pour certaines d'entre elles. Au beau milieu d'un vallon seulement perturbé par la bise et le chant des oiseaux, la personnalité de ce jeune viticulteur détonne. Avec 3 millésimes à son actif, le viticulteur sait d'où il vient et veut aller plus loin. Il faudra garder un œil sur lui ! « *Mon grand-père maternel faisait de la polyculture et possédait quelques vignes pour la consommation familiale. Tout petit, je suis tombé dans l'univers des vendanges* ». Suivant une philosophie bien précise, Marc Fraysse a opté pour la biodynamie, privilégiant un travail manuel des vignes et adaptant son geste à chaque cep. Les soins, respectueux du bon équilibre de la plante et des sols gardent la plante en bonne santé. « *Pour un vin de qualité, il faut être dans les vignes* », souligne-t-il.

— le VIN — Toujours dans la série des cépages autochtones, en Aveyron c'est le fer servadou (appelé localement mansois) qui étonne par sa personnalité marquée. Marc Fraysse vendange manuellement en caissettes de 12kg et encuve les raisins par gravité pour une vinification naturelle à base de levures indigènes et sans intrant, filtration, ni collage. Il produit seulement 3500 bouteilles en 2 cuvées différentes.

DÉGUSTATION

— nez —
très parfumé, profond
fruits noirs (cerise)
note fumée

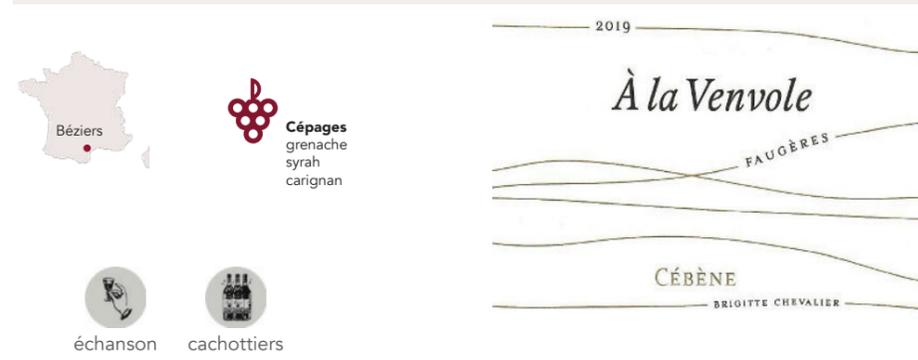
— bouche —
frais
jolie structure
fruit éclatant

— garde —
2020-2022

— service 15-17° —

— ACCORDS —
poulet basquaise
tomates farcies
charcuterie

— domaine de cébène FAUGÈRES à la venvole — 2019



— le DOMAINE — Les abonnés plus « anciens » se souviennent de ce beau domaine découvert alors que 2006 fut le premier millésime de Brigitte Chevalier, quand elle venait de quitter 20 ans de commerce chez un négociant à Bordeaux pour s'installer dans les Cévennes et devenir vigneronne. Elle a posé ses valises sur ces parcelles de schistes où la roche mère affleure partout ! De beaux cépages, bien ancrés sur sables anciens, graviers et galets des Cévennes en exposition Nord, évitent la chaleur extrême. Dès son arrivée, elle entame immédiatement la conversion du vignoble en agriculture biologique. Le travail manuel, pour s'occuper de ces terrasses, est phénoménal mais indispensable. Sans artifice, les vins de Brigitte sonnent l'élégance, la finesse et l'équilibre grâce aux vignes d'altitude et à la Tramontane rafaïchissante. Les cépages méditerranéens sont enracinés depuis longtemps, soignés par des tisanes et enherbés pour ralentir la vigueur en favorisant la concurrence. En cave, c'est la gravité et la douceur qui dirigent les opérations. C'est la personnalité de ces vins identitaires, intenses et racés qui font du Domaine de Cébène une référence recherchée de l'appellation Faugères.

— le VIN — Les cépages syrah, grenache et carignan sont vendangés dans chaque partie de parcelle pour viser la juste maturité des raisins, en petites caquettes pour ne pas les tasser. Les rendements sont très limités (20hl/ha maximum, soit 1 bouteille par pied !). Les raisins arrivent par gravité dans l'ancienne cave traditionnelle située au milieu des vignes. La vinification s'opère en petites cuves inox pour faciliter le contrôle des températures. Après la fermentation, le pressoir manuel à vis des années 1900 reprend du service pour extraire le précieux jus ! *À la venvole* est une expression désuète qui signifie « à l'improviste », et c'est la bouteille qu'on ouvrira quand les amis sonnent à la porte !

DÉGUSTATION

— nez —
fruits rouges
note florale, fumé
(propre aux schistes)

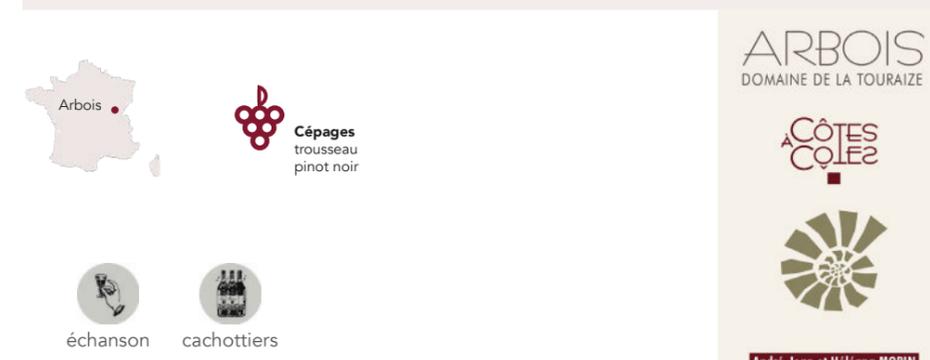
— bouche —
juteux, léger
épicé
tannins discrets

— garde —
2020-2022

— service 14-16° —

— ACCORDS —
brochettes d'agneau
poivrons marinés
aubergines parmigiana

— domaine de la touraize ARBOIS - JURA côtes à côtes — 2018



— le DOMAINE — Juste avant le confinement, André-Jean Morin m'a fait l'honneur d'une petite visite pour me présenter ses derniers millésimes. Nous l'avons accueilli avec humilité, connaissant son travail mais ne l'ayant jamais rencontré. Il est vrai que la production de vin du Jura, assez méconnue (à part le vin jaune) est de plus en plus réservée à quelques fins connaisseurs car les prix se sont envolés avec la prise de conscience récente de la nécessité de protéger ce patrimoine exceptionnel par la viticulture bio (25% aujourd'hui). Basé à Arbois, capitale des vins du Jura, le domaine de la Touraize est né en 1704. Cette cuvée m'a conquise par sa subtilité et par l'utilisation des cépages autochtones à laquelle je suis si attachée. Le trousseau (comme le poulsard d'ailleurs) est là chez lui, et se marie à merveille avec le pinot noir, fin et délicat comme lui. Comme pour tous les vins que je vous fais découvrir, je suis uniquement intéressée par ceux qui respectent leur lieu de naissance, sans lequel ils n'auraient aucune typicité, ni personnalité.

— le VIN — Pendant l'hiver, un apport organique est dispersé dans les vignes pour nourrir le sol. Les seuls traitements sont à base de cuivre, de tisanes et de soufre, sans pesticides. Les terres sont labourées plusieurs fois et la plante est aidée dans ses défenses naturelles par des préparations biodynamiques. La minuscule récolte 2018 a obligé André-Jean Morin à concevoir une unique cuvée rassemblant ces deux cépages à 50/50 car il n'en avait pas assez pour en faire deux distinctes. Une fois ramassés à la main, trousseau et pinot noir ont été co-fermentés par les levures indigènes et sont ainsi liés harmonieusement dès le départ. Une recette éphémère, à la tarte tatin ! Après 18 mois d'élevage en foudre de chêne, le vin est embouteillé sans collage ni filtration.

DÉGUSTATION

— nez —
subtil
parfumé
fruits rouges compotés

— bouche —
fin, élégant
sévère
persistant

— garde —
2020-2022

— service 13-15°
surtout pas trop
chaud ! —

— ACCORDS —
terrines
courgettes farcies
grillades