

On déguste

AVRIL 2024



L'ANTISÈCHE DU MOIS

Le ver de terre : un allié précieux

INTERVIEW VIGNERON

Olivier Verhelst du Château Les Donats

ACCORDS METS & VINS

Vin et Pizza

AVANTAGES DE VOTRE ABONNEMENT



-15% sur la cave en ligne,
toute l'année.

Un programme fidélité
pour cumuler des points et gagner
de nombreux cadeaux.



Parrainez vos proches
pour profiter d'offres exclusives
à partager !

Rendez-vous sur
votre compte client



Chères abonnées, chers abonnés,

Nous sommes, à priori, devant une année plutôt précoce pour nos futurs raisins du millésime 2024. Les bourgeons ont éclaté de leur cocon duveteux pour commencer le cycle de la vigne et selon les régions, les feuilles sont déjà bien déployées dans les zones les mieux exposées ou plus méridionales. Si ce beau temps se maintient, cela ira très vite !

Mais il n'y a pas que la vigne qui se réveille, les primevères, tulipes, jonquilles et arbres fruitiers égagent les jardins et personne n'a été insensible aux premiers rayons de soleil qui nous font oublier les quelques mois passés à les attendre... Un point noir cependant : on attend toujours la pluie dans le Roussillon, et si personne ne fait la danse de la pluie, la récolte risque d'être compromise .

Pendant ce temps, chez Trois Fois Vin, on a aussi ressenti l'énergie du printemps et avons envie de vous gâter avec notre nouveau programme de parrainage, car vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !

Je vous souhaite de bonnes dégustations avec les pépites du mois que j'ai eu beaucoup de plaisir à vous débusquer !



Marie-Dominique Bradford
Fondatrice de Trois Fois Vin

REJOIGNEZ-NOUS ET PARTAGEZ VOS MOMENTS VIN !

#TROISFOISVIN



Domaine Les Cadinières CÔTES DU RHÔNE

Alliance
2023



Haute Valeur
Environnementale



Tastevin



Buissonniers

Le domaine

Claire Reynes est à la tête du domaine Les Cadinières, composé de 13 hectares sur la commune de Pouzilhac dans les Côtes-du-Rhône gardoises. Le nom du domaine vient du genévrier des régions méditerranéennes, petit conifère dont le bois est utilisé en marqueterie, très présent dans la région. Le père de Claire était un homme avec une âme d'artiste, il avait acheté ces terres dans l'idée de faire des vins hors norme, sincères, et caractéristiques du terroir. En 2006, son décès propulse Claire sur le devant de la scène. Athlète de haut niveau, elle ne se destinait pas forcément à reprendre le domaine, du moins pas si tôt. Mais l'héritage de la passion pour le vin transmise par ce père engagé avait fait son chemin, et elle reprend seule l'exploitation familiale. La propriété, nichée dans la garrigue et faisant face au mont Ventoux, dispose de terroirs argilo-calcaires balayés par les vents incessants de la région. Les vignes des Cadinières sont cultivées naturellement selon les principes d'une agriculture raisonnée et sont entièrement vendangées manuellement. Si vous passez par là, vous pourrez aussi séjourner dans son gîte au milieu des vignes et Claire vous accueillera avec son grand sourire et sa passion contagieuse !

Le vin

Poussant sur des terres balayées par les vents, les vignes qui constituent ce vin proviennent d'un assemblage harmonieux de 40% grenache, 30% syrah, 20% cinsault (« le pinot noir du sud ») et 10% de carignan (qui apporte de la fraîcheur). Tous ramassés et triés manuellement à maturité optimale, ils ne sont ni égrappés, ni foulés (les baies restent entières), un joli travail à l'ancienne avec les levures indigènes présentes sur les baies... La vinification est traditionnelle, en cuve en béton, et le vin y reste jusqu'à la mise en bouteilles, effectuée sans filtration, tout naturellement ! Le tout est tellement harmonieux que vous réussirez à le marier avec beaucoup de plats différents ainsi qu'à l'apéritif avec de bonnes petites choses à grignoter.

“ Une gourmandise de fruit gouleyant, à partager ! ”

M-D-B

Dégustation



Avignon

Puissant



Léger



CÉPAGES
grenache
syrah
cinsault
carignan

SERVICE
14-16°

GARDE
Dès maintenant et
pendant 2-3 ans

Le nez

Un bouquet expressif de jolis fruits bien mûrs, avec une pointe florale et des notes poivrées.

expressif

fruits noirs

framboise

épices

raffiné

En bouche

Un beau résultat atteint avec gourmandise, entre souplesse et fraîcheur, un exploit au pays du soleil !

juteux

tannins souples

ample

puissance modérée

Accords mets & vin



Apéritifs

pâté en croûte,
tartinales au
chorizo,
tapas variés



Viandes

côtes d'agneau
aux herbes,
magrets de canard grillés,
carpaccio de boeuf



Végétarien

risotto aux
légumes grillés,
crumble de
légumes d'été

Notes de dégustation

Domaine de la Petite Roche ANJOU

2023



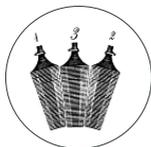
Haute Valeur
Environnementale



Terra Vitis



Tastevin



Buissonniers



Le domaine

Les vigneron de Loire ne cessent de me surprendre. Pour preuve, ce beau domaine, situé dans le Haut Layon, au beau milieu des châteaux de la Loire, qui travaille dans une éthique tout à fait remarquable. La famille Regnard est propriétaire de ce domaine depuis 1791 et c'est Antoine Poupard qui en a la charge avec son épouse Johandie. Outre un terroir magnifique composé des fameux schistes qui donnent tant de goût aux vins, c'est un bel outil de travail qui est mis à leur disposition pour faire de grands vins, très purs et précis. Outre le travail à la vigne qui est la priorité numéro 1 pour obtenir de beaux raisins sains, il faut pouvoir maîtriser les températures pendant la fermentation pour que les vins soient fins et élégants. Un des deux cépages phares de l'Anjou est le chenin, dont vous allez découvrir un très bel exemple (l'autre est le cabernet franc, on aura l'occasion d'en reparler bientôt). J'apprécie personnellement ces vins dès le printemps, avec leur côté gourmand, rond, et une belle vivacité salivante assez originale qui sort des sentiers battus.

Le vin

Pour obtenir autant de fraîcheur, il faut vendanger les raisins assez tôt le matin, avant que la chaleur de la période des vendanges ne fasse son apparition. En apportant au pressoir des raisins encore frais, cela permet de préserver les meilleurs arômes. Ensuite la fermentation à basse température peut commencer, dans le même esprit afin de conserver arômes et fraîcheur gustative. Un court élevage de 4 mois sur lies fines permet d'avoir cette jolie salinité et de faire ressortir la minéralité tant attendue dans ce type de vins, où le croquant l'emporte sur la richesse. Il ne reste plus qu'à emprisonner ce jus aérien et tonique pendant la mise en bouteilles et le voilà sur nos tables, pour le déguster bien frais, et découvrir ses subtilités et son charme !

“ Un modèle de subtilité, de pureté et d'élégance ! ”

M-D-B

Dégustation



Angers

Puissant



Léger



CÉPAGE
chenin



SERVICE
10-12°



GARDE
2024-2026

Le nez

Très expressif, minéral, avec de jolies notes de fruit bien mûr rehaussées de notes florales.

fruits jaunes

poire

tilleul

floral

acacia

En bouche

Salivant ! Fraicheur et précision lui assurent une très belle longueur avec une matière au grain très fin.

aérien

pur

croquant

tonique

minéral

Accords mets & vin



Entrées

crudités à la tapenade noire, ceviche



Viandes

lapin à la moutarde, brochettes de poulet satay, filet mignon aux abricots



Poisson

dos de cabillaud au beurre d'orange, carpaccio de Saint-Jacques

Notes de dégustation

Retrouvez Marie-Do, sur Youtube pour déguster ce vin avec elle



Château les Arbousiers FAUGÈRES

Sensation
2022



Agriculture
Biologique



Buissonniers

Le domaine

C'est ici, pas très loin de Béziers et de Sète, à 250m d'altitude, en hauteur sur les collines, que les vignes peuvent voir au loin scintiller la mer méditerranée sous le soleil. Quand le temps est clair la chaîne des Pyrénées se découpe nettement et le Canigou trône sur toute la plaine du Roussillon et du Languedoc. Herbes et fleurs parfument les vignes, et les différentes essences d'arbres (dont les arbousiers !) qui les bordent abritent une faune variée : c'est dans cette biodiversité que Fabien Pujol conduit son vignoble en agriculture biologique sur ce terroir de schistes qui donnent tant de minéralité et de personnalité aux vins. Pour cela, la plupart des tâches est réalisée à la main afin de limiter les passages du tracteur qui a tendance à tasser le sol. Les haies qui entourent les vignes sont entretenues car elles abritent une faune et une flore indispensables à l'écosystème, tout comme l'enherbement spontané entre les rangs de vigne. Tout là-haut, le vent sèche bien les vignes après la pluie (quand elle daigne se montrer), sinon c'est la rosée généreuse du matin qui assure ! Du beau travail qui se ressent dans ce vin tout en générosité et en équilibre !

Le vin

Une taille sévère pour limiter les rendements et obtenir des raisins à pleine maturité d'une belle concentration naturelle. En cave, tout est mis en œuvre pour respecter le raisin et le traiter avec douceur : récolte manuelle, levures indigènes, travail en cave par gravité, tout comme la mise en bouteilles. La concentration de ce vin (60% grenache, 35% syrah, 5% mourvèdre) est obtenue grâce au faible rendement de 30hl par hectare. Les raisins restent en chambre froide pour conserver l'éclat des arômes de fruits frais. Puis la fermentation démarre et dure une quinzaine de jours. Neuf mois d'élevage en cuves avant une mise en bouteilles sans filtration pour garder le fruit intact et la forte personnalité du terroir.

“ Beaucoup d'émotion à déguster dans ce vin sincère et généreux ”

M-D.B

Dégustation



Béziers

Puissant



Léger



CÉPAGES
grenache
syrah
mourvèdre

SERVICE
16-17° (ouvert d'avance
ou carafé)

GARDE
2024 - 2026

Le nez

Du fruit, du fruit et encore du fruit (avec un peu d'épices !)

fruits noirs

myrtille

violette

réglisse

En bouche

Un joli vin très harmonieux, avec du velouté et une finale longue, saupoudrée de belles notes de moka.

fruits mûrs

fruits confits

suave

juteux

opulent

Accords mets & vin



Apéritifs
charcuteries
d'apéritif,
minestrone,
mini-pizza



Viandes
canard aux olives,
rôti de porc aux
pruneaux,
cassoulet



Végétarien
tartes salées,
pissaladière,
légumes confits

Notes de dégustation

Château Les Donats PECHARMANT

RBelle
2020



Échanson



Cachottiers



Le domaine

J'aime beaucoup cette appellation microscopique, nichée dans le bergeracois, qui ne fait que 400 hectares. Les vins souvent rustiques imposent une longue garde en cave, ce que peu d'amateurs de vin peuvent se permettre. Mais là, me voilà récompensée ! Alors let's go, je vous raconte : le château Les Donats est un domaine de Bergerac dans le Périgord et les propriétaires ont saisi l'opportunité de reprendre les 4 hectares de vieilles vignes de ce micro-domaine pour produire un vin de cette appellation qui leur tient à cœur afin de se lancer dans une aventure complémentaire de l'autre côté de la Dordogne. « Pech » veut dire colline et effectivement, on peut dire qu'elle est vraiment « charmante ». C'est un plateau calcaire très propice à la maturité des raisins. Les cépages utilisés dans l'appellation sont les mêmes qu'à Bordeaux, si proche, et dont les meilleurs terroirs sont si similaires. Patrick Somers a racheté ce domaine en 1994 et travaille main dans la main avec son gendre Olivier Verhelst, œnologue et ingénieur-agro. Evidemment, avec un terroir pareil et autant d'exigence qualitative, le passage en agriculture bio ne va pas tarder, et le travail artisanal privilégié.

Le vin

La terre est rouge, riche en fer, et mêlée de graviers qui réfléchissent la luminosité pour une parfaite maturité des raisins. La parcelle de 2 hectares ne produit que 10 hectolitres par hectare. Donc le calcul est simple, 20 hectolitres ont été produits, soit 2600 bouteilles de vin, autant dire que c'est une quasi-exclusivité pour nos abonnés. Les raisins sont ramassés délicatement à la main, et l'assemblage de 60% merlot, 20% cabernet sauvignon et 20% cabernet franc sont fermentés en cuve et élevés en fûts de chêne pour disséminer une oxygénation lente et progressive avant la mise en bouteilles.

“ De la classe et du panache, dans une appellation rare et confidentielle. ”

M-D.B

Dégustation



● Bergerac

Puissant



Léger



CÉPAGES
merlot
cabernet sauvignon
cabernet franc

SERVICE
17-18° ouvert à l'avance

GARDE
2024-2028

Le nez

Nez expressif et aromatique, avec des saveurs d'épices des notes de cacao.

prune

compote de fruits noirs

note de tabac

vanille

En bouche

Bouche ample et tannins fins, vous serez transportés vers les contrées méconnues des vignobles du sud-ouest.

rond

mûre

myrtille

équilibré

finale charpentée

Accords mets & vin



Apéritifs

empanadas
au boeuf épicés,
tapas,
bouchées de
pruneaux au lard



Viandes

parmentier de
canard truffé,
bavette à l'échalote



Végétarien

lasagnes aux
légumes,
dahl de lentilles

Notes de dégustation

Cantine Olivella VESUVIO LACRYMA CHRISTI Lacrimanero 2023



Conversion
Agriculture
Biologique



Échanson



Cachottiers

Le domaine

Tenez-vous bien ! Une fois n'est pas coutume. On grimpe ensemble sur les pentes du Vésuve, le volcan qui a détruit Pompéi et continue de gronder, ébranlant quotidiennement les nerfs des Napolitains. Dionysos, dieu de la vigne, serait le plus fier de l'équipe de la Cantine Olivella s'il voyait que les traditions viticoles sont aujourd'hui à nouveau en pleine ébullition. Ici, sur les pentes du Monte Somma, la partie la plus ancienne du volcan, la culture de la vigne est un art ancien, les pentes sablonneuses et riches en lave du volcan offrant un terroir idéal pour les cépages autochtones. Le vigneron Andrea Cozzolino a démarré son domaine en 2004, vinifiant certaines des parcelles historiques de sa famille ici, dans le parc national du Vésuve, une zone protégée qui offre aux vignes une biodiversité idéale. De petits vignobles parsèment ce paysage sauvage, de 500 à 800m d'altitude avec des vignes historiques sur des sols qui les connaissent depuis des siècles. La légende dit que le fils de Dieu, reconnaissant dans le golfe de Naples un morceau de ciel déchiré par Lucifer lors de sa descente aux enfers, pleura et là où tombèrent les larmes divines, surgirent des vignes... voilà pourquoi le vin est nommé Lacryma Christi.

Le vin

Le domaine s'étend sur 12 hectares de parcelles, petites pour la plupart, et entourées de forêts et de broussailles. La culture est limitée aux cépages autochtones Piediroso, Olivella et Aglianico qui composent ce vin. Toutes les vignes sont en « *piedi franco* », ou porte-greffe non greffé car le phylloxera ne se développe pas sur ces sols. Autre particularité, les vignes se multiplient par marcottage, à l'ancienne : un sarment est enfoui dans le sol, pointe exposée ; elle prend racine pour former une nouvelle plante indépendante. Les raisins sont récoltés à la main, généralement en octobre, la période de croissance est plus longue en altitude. La fermentation se déroule grâce aux levures indigènes dans des cuves à température contrôlée. L'élevage s'effectue également en cuve avant la mise en bouteilles sans filtration.

« *Un vin subtil, bien élevé sur les sommets du Vésuve* »

M-D-B

Dégustation



● Naples

Puissant



Léger



CÉPAGES
pedirosso
olivella
aglianico

SERVICE
15-17°

GARDE
2024-2026

Le nez

Un nez très parfumé, étonnant, avec cette note fumée qui transporte immédiatement en terroir volcanique.

prune

cerise

épices

myrtille

fumée

En bouche

Très belle fraîcheur minérale, sur une matière juteuse et des tannins discrets, qui laissent passer les arômes de fruits compotés.

ample

juteux

figue

tannins soyeux

réglisse

Accords mets & vin



Entrées

charcuterie italienne,
caviar d'aubergines
brulées



Viandes

pizza à la saucisse
piquante,
brochettes de
boeufs au barbecue



Végétarien

légumes grillés,
penne arrabiata

Notes de dégustation

Retrouvez Marie-Do,
sur Youtube pour
déguster ce vin avec elle



Domaine Clément MENETOU SALON 2022



Cachottiers



Conversion
Agriculture
Biologique



Terra Vitis



Le domaine

Ici, nous allons parler de solide expérience viticole : quinze générations de viticulteurs, les pieds bien plantés dans la terre de leurs ancêtres, dans cette région légèrement à l'ombre de voisins plus célèbres, Sancerre et Pouilly-Fumé. Menetou-Salon est un joli village qui produit 80% de vins blancs qui aiment le terroir riche en calcaire (le même qu'à Chablis et qui transmet tant de minéralité). Chez les Clément, on mise sur la vigne et on respecte le patrimoine viticole. Ils ont conservé une grande partie de vieilles vignes, pour la plupart âgées de plus de 40 ans. Majoritairement producteurs de vins blancs (2/3 de leur production), ils cultivent également un peu de pinot noir pour de jolis vins rouges sur les parcelles exposées plein sud. Ils sont membres du réseau Terra Vitis, qui accrédite les viticulteurs dont la démarche éco-responsable, à l'écoute de la nature, et ancrée dans le travail de la vigne et de la cave. Ils ont également entamé la conversion vers l'agriculture biologique, qui sera certifiée pour le millésime 2023. Pour eux, la main de l'homme est irremplaçable, et leur approche très respectueuse de l'environnement est une étape indispensable vers une production engagée.

Le vin

Pierre Clément, œnologue, est partisan d'une vinification non-interventionniste. Il n'utilise que des levures naturelles. L'élevage sur lies est un art particulièrement périlleux, mais qui donne aux vins du gras et une rafraichissante salinité en fin de bouche. Un chai à la pointe de la technologie (hygiène et contrôle des températures) permet de faire des vins blancs précis, purs et aériens. Le millésime 2022, chaud, les a poussés à récolter dès les premiers jours de septembre pour conserver l'acidité naturelle des raisins, c'est ce que l'on attend de cette appellation portée sur la fraîcheur et la légèreté.

“ Une fraîcheur et une élégance d'une grande typicité ”

M-D.B

Dégustation



Bourges

Riche



Vif



CÉPAGE
sauvignon blanc



SERVICE
10°-12°



GARDE
2024-2026

Le nez

Un vin d'une grande élégance, pureté et complexité aromatique d'agrumes et de fleurs.

pamplemousse

pêche blanche

citron vert

genêt

floral

En bouche

A la fois ronde, pleine et fraîche, la bouche fait preuve d'une très belle vivacité minérale.

vif

élané

agrumes

abricot

minéralité

Accords mets & vin



Apéritifs

salade d'asperges vertes,
salade de crevettes au pamplemousse



Poissons

tajine de lotte,
soupe de crabe,
filet de lieu au citron



Fromages

fromages de chèvre,
tourteau
fromager

Notes de dégustation

Le ver de terre : un allié précieux pour la terre

Il est certes plutôt gluant et moche, mais le ver de terre est un acteur essentiel de notre écosystème et donc de la culture de la vigne. Son rôle est capital dans la formation des sols en bonne santé. Ils ne sont pas les seuls animaux qui habitent dans les sols (araignées, limaces...), mais en représentent, sans doute une bonne moitié. On vous fait découvrir le monde des lombrics...



LES DIFFÉRENTS VERS DE TERRE

On peut répertorier les vers de terre en trois classes en fonction des compartiments de sols dans lesquels ils évoluent.

*Les épigés sont très colorés (rouge sombre). Ils sont de petite taille (1 à 5 cm) et vivent à la surface du sol dans la matière organique. Ils ne creusent quasiment pas de galeries.

*Les anéciques sont plus gros : de 10 cm à parfois plus d'un mètre de long. Ils sont bicolores : la tête est foncée et la queue est pâle. Ils creusent les galeries permanentes verticales.

*Les endogés mesurent de 1 à 2 cm, sont de couleur claire et vivent en profondeur. On les observe moins dans les prélèvements car ils n'ont souvent pas le temps de remonter en surface. En effet, ils creusent des galeries temporaires plutôt horizontales.

BIENFAITS DU VER DE TERRE

Lorsqu'il se déplace, il crée d'innombrables galeries, de petits souterrains de taille miniature. Cela enrichit la structure des terrains : le CO₂ s'échappe et l'oxygène pénètre. Ils ameublissent le sol, qui en devenant moins ferme permet un développement des racines plus faciles.

En participant à la nutrition des plantes et à la formation d'humus, les vers de terre sont des agents de fertilité inégalables. En 50 ans, c'est l'ensemble du sol d'une parcelle qui passe par le tube digestif du (gourmand) ver. Les lombrics se nourrissent de différentes matières organiques.

POPULATION DE VERS DE TERRE

Selon Marcel Bouché, géodrilologue : "Pour un peuplement moyen de vers à l'hectare en prairie, sous 6 cm de profondeur, notre sol serait composé de 400 kilomètres de galeries de vers soit 400 mètres par m². Les galeries verticales entre autres permettent à l'eau lorsqu'il pleut de pénétrer les sols plus facilement et favorisent nettement le drainage des sols". Une étude de l'Observatoire Participatif des Vers de Terre trouve des chiffres d'individus par mètre carré allant de 149 dans les forêts à 421 dans les prairies en passant par 163 dans les vignes et 280 dans les jardins.

L'explication ? Le travail des sols.

D'où l'intérêt d'une culture non-agressive sur les sols des vignes et éviter de travailler intensivement le sol aux périodes principales d'activité des vers de terre !

Retrouvez tous nos articles
sur troisfoisvin.com



Château Les Donats une histoire de passion...

On a posé quelques questions à Olivier Verhelst, oenologue et ingénieur agronome, qui avec son beau-père propriétaire du Château les Donats, conduit ce vignoble de manière exemplaire.

POURQUOI AVOIR CHOISI DE REPRENDRE CE DOMAINE IL Y A MAINTENANT 30 ANS ?

Il y a 30 ans, reprendre le Château Les Donats était une décision audacieuse guidée par une passion pour le terroir unique de Bergerac et une vision de faire renaître les traditions viticoles avec une touche moderne. Je venais d'obtenir mon diplôme d'ingénieur agronome et œnologue, et j'avais soif de créer quelque chose qui reflétait mon idée du vin : un vin qui se situe entre les deux extrêmes, ni trop simple et impersonnel, ni trop élitiste et inaccessible. J'ai parcouru le monde pour apprendre des meilleurs, de Bordeaux à Napa Valley, en passant par l'Argentine et l'Inde. Fort de ces expériences, je suis revenu à Bergerac avec la conviction que ce terroir méconnu avait un immense potentiel.

QUELLE EST VOTRE PHILOSOPHIE AU DOMAINE ?

La philosophie se concentre sur le respect du terroir et la biodiversité. En tant que vigneron, j'aspire à créer des vins fins de caractère, reflétant notre signature distinctive et l'expression authentique des sols bergeracois. Le plus important est que nous aimons nous réinventer. Nous n'avons pas peur du changement et de l'évolution, surtout face aux défis auxquels notre secteur est confronté.

VOUS TRAVAILLEZ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2019, POURQUOI CE CHOIX ?

L'agriculture durable est une philosophie qui me tient à cœur. C'est une approche globale qui vise

à préserver l'environnement, à garantir la qualité des sols et à produire des vins sains et savoureux. En 2019, nous avons fait le choix d'abandonner l'agriculture conventionnelle étape par étape pour nous orienter vers une viticulture plus respectueuse de l'environnement.

IL Y A 5 ANS, VOUS AVEZ PRIS 4 HA DE VIGNES SUR L'APPELLATION PÉCHARMANT..

Pécharmant est une appellation spéciale par sa petite taille et son histoire riche. Ses sols de graviers et d'argile rouge offrent un excellent drainage et reflètent le soleil, apportant chaleur et intensité aux vins. Dès le début, nous avons senti la qualité de ce terroir. La première année, après un début difficile, nous avons été surpris par la qualité des raisins restants. C'est là que nous avons compris le potentiel exceptionnel de Pécharmant. Mais attention, ce terroir exigeant ne pardonne aucune négligence...

EN QUOI LA CUVÉE 2020 DE VOTRE PECHARMANT EST-ELLE UNE PÉPITE ?

La maturité parfaite des raisins, alliée à un travail minutieux en cave a donné naissance à ce vin complexe, aux tannins soyeux dans un millésime exceptionnel ! Collaborer avec Trois Fois Vin est aussi une formidable opportunité de faire découvrir nos vins à un large public d'amateurs éclairés. C'est l'occasion de partager notre passion et notre savoir-faire, et de faire rayonner l'excellence des vins de Bergerac !



Retrouvez tous nos articles
sur troisfoisvin.com

Vins & Pizza

Envie d'un voyage gustatif ? Ce mois-ci, on vous propose d'embarquer direction l'Italie à la découverte des meilleurs accords mets-vins autour de la pizza :



Pizza Margherita



Vin rouge léger

La plus « légère » des pizzas appelle un vin léger. La petite acidité de la sauce tomate, même cuite, demande un vin rouge juteux, avec une bonne acidité. On se tournera vers des vins rouges frais et peu tanniques.

Ex : Beaujolais et Crus du Beaujolais, Anjou, Côtes d'Auvergne



Pizza à la viande



Vin rouge épicié

Riche en saveurs et parfois épicées si on ajoute de la sauce piquante Calabraise par exemple, il faudra ici un vin qui lui tienne tête. Optez pour un vin structuré, aux arômes de fruits noirs et aux notes épicées.

Ex : Chianti, Médoc, Bergerac, Saint-Joseph, Vacqueyras, Chinon



Pizza 4 fromages



Vin blanc frais ou vin rouge juteux

Pour contrer le gras du fromage, visez un vin blanc vif, avec un peu de minéralité et une belle acidité, qui rappellera celle de la tomate. Si vous êtes plutôt rouge, alors optez pour un vin fruité, aux tannins souples à la légère acidité.

Ex : Sancerre (blanc), Chablis, Pinot Grigio, Savoie, Anjou Villages (rouge), Côte Roannaise



Pizza base crème



Vin blanc rond

On choisit ici un accord de texture : crémeux et moelleux de la pizza appellent un vin rond et onctueux. Choisissez un vin aux arômes intenses de fruits d'été, qui permettront de relever l'ensemble.

Ex : Côtes Catalanes, chardonnay du Languedoc, Corbières, viognier

Focaccia aux olives et au thym



INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

—

175 G DE FARINE
2 C À SOUPE D'HUILE
D'OLIVE
93 ML D'EAU TIÈDE
6 OLIVES VERTES
6 OLIVES NOIRES
3 G DE SEL
2 BRANCHES DE THYM
1 GOUSSE D'AIL
2 C À SOUPE DE ROMARIN
4 FEUILLES DE BASILIC

Épluchez les gousses d'ail, enlevez le germe, et émincez en tout petits morceaux. Passez le basilic sous l'eau et émincez-le aussi. Dans un petit bol, versez l'huile d'olive, ajoutez l'ail, le thym, le basilic et le poivre. Filmez et réservez au frais.

Pour la pâte, mélangez la levure avec l'eau tiède. Dans le bol du robot, ajoutez la farine, le sel, les petites feuilles de thym frais, l'eau-levure et l'huile d'olive. Mélangez pendant au moins 5 min. Formez une belle boule de pâte. Ajoutez un peu de farine afin qu'elle ne colle plus.

Posez-la dans le bol et couvrez d'un linge propre. Laissez reposer pendant 2h à température ambiante.

Préchauffez le four à 160°C.

Farinez légèrement le plan de travail et pétrissez un peu la pâte afin de la dégazer. Étalez avec un rouleau à pâtisserie dans le sens de la longueur (2cm d'épaisseur). Puis faites des empreintes de doigts sur la pâte et ajoutez-y les olives. Enfourez pour 20 min de cuisson.

Badigeonnez la focaccia de mélange ail-basilic-huile infusée. Enfourez pour 8/10 min de cuisson.

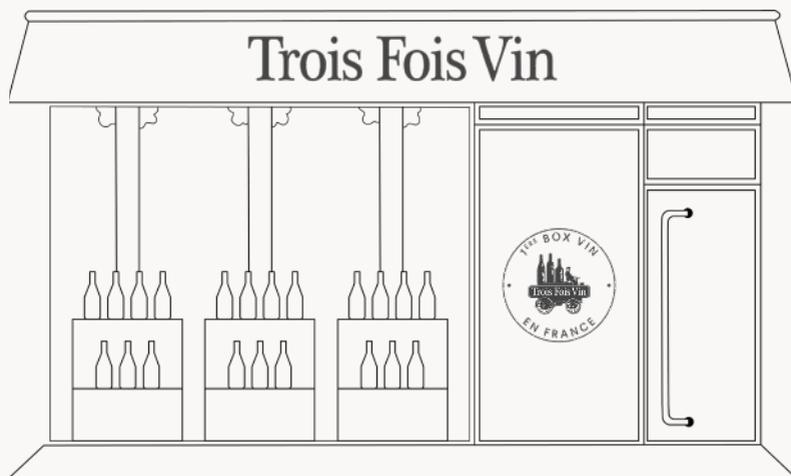
Coupez-en plusieurs parts, décorez de branches de thym frais et servez tout de suite avec une salade printanière !



*On déguste avec.... un vin blanc aromatique et frais
comme l'Anjou ou le Menetou Salon de ce mois-ci !*

Trois Fois Vin

LA BOX DES GRANDS VINS DES PETITS DOMAINES



Nous rencontrer

12 rue Notre Dame de Nazareth
75003 Paris
01.42.71.76.10
bonjour@troisfoisvin.com

Votre avantage al pommé
-15%
sur la cave
en ligne



#troisfoisvin

www.troisfoisvin.com