

D'Accords

Tiens, voilà du boudin!

Faisons simple pour changer et accordons un aliment goûteux à un vin de prestige. C'est un peu l'accord du noble et de la bergère, l'union de Lady Chatterley et de son amant. Et ça marche!

Le vin: Priorat Roquers de Porrera 2002

Robe grenat foncé à l'éclat mat.

Nez encore marqué par l'élevage, mélange subtil de caramel et de vanille. Comme un sabord, le bois tient un moment, puis le fruit jaillit et nous emporte la moitié du nez!

Bouche aux tanins fondus, au fruité onctueux, au minéral frais, aux arômes de garrigue chaude de soleil, avec un semblant de douceur aux accents de miel de thym. Quelques fleurs séchées mélangées de sauge terminent l'envolée.

Le vin: assemblage de 40% de Carignan vieux de 100 ans, de 40% de Grenache âgé de 70 ans et de 20% de jeunes vignes de Syrah, Cabernet Sauvignon et Merlot (on reste dans les alliances extrêmes...). Tout ce petit monde pousse dans le schiste, un sol pourvoyeur de structure et de droiture. L'élevage dure 18 mois, partagé entre 60% de barriques neuves et 40% de barriques d'un an. C'est un vin très structuré, taillé pour la garde. Ce 2002 conserve encore beaucoup de fraîcheur et d'allant. Il commence à sortir de sa réserve, c'est pourquoi...



Le voilà qui arrive: le boudin!

Du bon, du naturel, fait de sang, d'oignon, de sel et poivre, de chapelure, d'un rien de sucre et d'un soupçon de cannelle. Tout frais, tout chaud, au bon goût d'antan.

La rencontre: le vin nous fait partir en Espagne, le boudin devient un instant *morcilla* (boudin en espagnol), puis retrouve sa Belgique natale. L'accord tout d'abord épicé, sang et tanins*, devient sucré, avec les oignons qui apparaissent et se mélangent au fruité du vin. L'onctuosité naît en bouche. C'est délicieux, on y mord à pleines dents, on boit un grand coup, c'est pantagruélique! Quand la Garnaxa parle, le boudin fond..., comme nous, de bonheur simple.

Un mot sur le domaine

Le **Celler d'Encastell** est un petit domaine situé en plein coeur de l'appellation catalane du Priorat, Porrera. Il produit deux vins, le **Marge** (qui veut dire muret en catalan) et le **Roquers de Porrera**, son haut de gamme. Il fête cette année ses dix ans d'existence. Ce sont Carme Figuerola et Raimon Castellví qui le créèrent, poussés par leur passion et leur foi pour ce terroir particulier planté de très vieilles vignes.

Marc Vanhellemont

www.roquers.com

Importé par **Alhambra**, Alpacastraat 27 à 9000 Gent, 09/233.35.36, www.alhambra.be

Trouvé dans des linéaires - France

Ne nous cassons pas la tête...

Il est des vins que l'on peut boire tous les jours sans arrière-pensée. Faciles, pleins de fruits, les tanins effacés, ils accompagnent nos repas quotidiens et plaisent aux copains. Exemple languedocien.

Château Artix *Les Murailles* 2005 Minervois

Robe d'un rubis foncé à l'éclat velouté.

Nez de fraises bien mûres, de gelée de groseille et de cerises confites. Quelques volutes de fumée emportent jusqu'aux narines des effluves de poivre, de tomates presque sèches et de pâte d'amandes.

La **bouche** est dominée par la douceur sèche de la marmelade de griotte: un semblant de sucre, beaucoup de fraîcheur et un fruité intense. Les grains tanniques sont serrés, mais très soyeux et n'accrochent aucunement les papilles. Côté épices, elles se partagent entre les herbes de garrigues et le poivre noir. Le mélange fruité se prolonge grâce à la nervosité.

Assemblage: 80% Syrah, 20% Grenache. Élevage en barrique pendant 10 mois, puis encore 6 mois de cuve.

Prix: 4,55€ au Colruyt



Des accords?

Il ne se marie certes pas avec tout, mais bien avec beaucoup de repas simples et quotidiens, cuisine belge ou d'ailleurs. Par exemple en compagnie de quelques saucisses qui peuvent devenir merguez. Alors, le fruit intense du vin, sa fraîcheur et sa texture soyeuse amortissent le piquant de la viande et dopent le goût des légumes qui l'accompagnent. Pareil pour la réplique belge, sans l'épice certes, mais avec l'ail, voire la moutarde. Le fruit, toujours lui, trouve dans sa courtoisie le répondant adéquat.



Le vignoble du Domaine de Mellemont couvre une superficie de 3,5ha en deux parties. Les vignes de Müller Thurgau (choisi pour sa précocité et sa résistance aux maladies), Pinot Auxerrois et Pinot Noir sont implantées sur un sol argilo-limoneux. Les 3.400 pieds/hectare sont taillés en Guyot double*. Les vendanges sont manuelles. Les rendements se situent à 20-25hl/ha pour le Pinot Noir et 50hl/ha pour le Müller-Thurgau. Tout le matériel est en inoxydable. Les rouges passent pendant leur fermentation malo-lactique sous bois et s'élevèrent durant 6 mois dans le même contenant. www.domaine-de-mellemont.com

Oeno-Sphere

C'est bon, c'est belge

C'est arrivé près de chez vous!

Peut-être est-ce l'évolution climatique? Ou plus certainement l'âge des vignes couplé à l'expérience grandissante des vignerons qui fait offrir à notre pays une bonne poignée de vins dignes de ce nom. L'exemple ci-dessous n'est pas un scoop, nous en avons déjà parlé.

Pinot Auxerrois & Müller Thurgau 2007 Domaine de Mellemont Vin de Pays des Jardins de Wallonie

Ce millésime 2007 nous change du précédent, qui évoquait les senteurs belges (pomme, fougère...), pour partir, on le comprend vu le temps qu'il a fait, à l'Orient plus clément. On trouve donc un vin très différent dans le verre, certes tout aussi frais, mais parfumé d'exotisme.

Nez: lychee, carambole et poudre d'iris le transforment en odalisque alanguie, attendant notre bon vouloir. En **bouche**, pareil, sur le galbe de sa peau fraîche se remarque le grain sombre du poivre, l'angle acidulé du citron, d'où sourd l'onctuosité de la mangue, le corail de la papaye. La belle est pourtant de chez nous! Cela se remarque à ses petites groseilles, ses lèvres au goût de rhubarbe. Tout ça moulu dans une petite **robe** presque transparente. Il faudra aller chercher chaleur et piment ailleurs... ou dans notre imagination.

M5527E_2009

Apprécié dans les linéaires

Après le biscuit et la pâte à tartiner, voici la glace!

La glace au spéculoos

Une base de glace vanille au goût discret, mais à la texture onctueuse. Le spéculoos s'y retrouve sous trois formes différentes. D'abord, une pâte ajoute la couleur chamois à la crème.

Ensuite, de petits éclats donnent du croquant sous la dent. Enfin, de la chapelure décore en couverture les plis vanillés. C'est dire que si l'on aime ce biscuit typiquement belge, on n'est pas déçu par cette innovation signée «Lotus»!



Le spéculoos

Le biscuit qui se réduisait encore hier au simple accompagnement de la tasse de café au bistrot, fait aujourd'hui un retour en force.

Il retrouve l'adhésion de la population, de 7 à 77 ans. On en fait de la pâte à tartiner, on l'incorpore dans le chocolat ou la glace. Et comme dit Éric Boschman: «quel Belge digne de ce nom peut ignorer le goût du spéculoos et même ne pas y être accro?».

Quant au must du spéculoos, si d'aventure vous passez à Bruxelles, faites un détour par sa Mecque: la Maison Dandois, rue au Beurre, près de la Grand Place. Mais que cela n'empêche personne de croquer son spéculoos, qu'il provienne de chez Lotus ou d'autres marques tout aussi bienvenues, l'avantage du spéculoos, c'est qu'il n'est pratiquement jamais mauvais!

Glace spéculoos Lotus au **Colruyt**: prix **4,29€** la barquette de 900ml.

MVH



«C'est un Grolleau de vieilles vignes, un cépage certes simple, mais qu'il faut tenir! Il a tendance à être très vigoureux et produire trop. Et quand le rendement s'envole, le degré baisse. Je le cueille mûr pour qu'il garde bien son fruit et sa fraîcheur. À maturité plus poussée, il s'alourdit» (Laurent Charrier).



M5527E_2009

Commentaires attirés et scoop

Pierre Rion, l'initiateur de ce projet viticole, nous parle des derniers millésimes. «2007 fut une année fraîche. L'acidité* de l'assemblage (Müller Thurgau, Auxerrois, 50/50) donne beaucoup de vivacité au vin qui n'a pas perdu son fruit. Il est souhaitable de l'attendre un an en cave avant de le déguster, ceci afin de lui laisser le temps de développer du "gras"*, qui lui apportera un plus. Sa température de dégustation est essentielle: la température d'une cave lui convient davantage que la fraîcheur excessive du frigo (car celle-ci exacerbe la perception acide, NDLR)! Quant à 2008, ce fut une année compliquée. Le rouge est d'une belle qualité, par contre la quantité produite est ridicule, à peine 25% de la production habituelle! Il n'y en aura très très peu à vendre, si toutefois nous le vendons. Le Muller-Thurgau, aussi bien réussi,

présente aujourd'hui un superbe nez et une belle longueur. Nous pensons le sortir en monocépage vers l'été. Enfin, le Pinot Auxerrois reste très vif. Côté scoop, nous travaillons à une cuvée de type "Crémant" (nom à déterminer car la dénomination est protégée), qui devrait assembler 70% de Pinot Auxerrois et 30% de Müller-Thurgau. Enfin, nous allons lancer pour l'été une petite cuvée rosée, réalisée à partir de Pinot Auxerrois, de Müller-Thurgau et de Pinot Noir. Elle se déguste très très bien en ce moment».

Peut-on vous visiter?

«Avec plaisir, de préférence le samedi matin. Il suffit de prendre contact avec moi par mail: pierre.rion@skynet.be».

Prix: 6,50€ au Mestdagh/Champion

Marc Vanhellemont



Bulles

Il me dit des mots d'amour

Au Domaine du Pas Saint Martin, on voit la vie en rose à travers l'effervescence du Grolleau. Le Grolleau, c'est le cépage qui le compose. Une particularité de la Loire, c'est lui qui sert à l'élaboration des Rosé d'Anjou. Mais Laurent Charrier, le jeune vigneron, le ramasse juste mûr et en fait des bulles.

La Vie en Rose Méthode Traditionnelle Domaine du Pas Saint Martin

Une robe rose carminé au bel éclat qui le rend presque luminescent. Le nez mélange la groseille, la framboise et la fraise, un parfum qui pousse à y goûter au plus vite. La bouche plaît tout d'abord par sa fraîcheur aux accents de pamplemousse, de melon et de poire, arômes auxquels s'ajoute le goût sucré des baies rouges du nez, ce qui l'attendrit un temps, avant de terminer sur les épices. On en garde une agréable fraîcheur, acidulée comme un bonbon qu'on vient de sucer.

La méthode: pressurage direct des raisins, le moût* fermente en cuve, puis arrêt de la fermentation par le froid qui reprend en bouteille avec ses sucres naturels, il en reste 40g.

Le Grolleau: noir comme le plumage de la grolle, la corneille d'antan, il pousse en Loire. Principal – mais désuet – acteur du Rosé d'Anjou, ce cépage à grosses grappes trouve aujourd'hui un regain d'intérêt auprès des vignerons «Bio» qui l'élaborent en vins de soif croquants de fruits.

Le domaine: en conduite biologique depuis 1997. Les vignes âgées de plus de 35 ans sont plantées dans des calcaires jurassiques à silex. Un sol qui assure une bonne fraîcheur aux vins tout en leur attribuant un filigrane minéral suffisant.

MVH

Importé par **La Cave des Oblats**, rue Basse Wez 339b à 4020 Liège, 04/342.68.92 et 0495/53.76.39, www.cavedesoblats.com et **TROCA Vins Naturels**, Ter Reigerie 16 à 8800 Roeselare, 051/24.61.53 et 0476/88.32.15, www.troca-vins-naturels.be

LEXIQUE

* **Acidité totale:** elle correspond à la somme des acides titrables lorsque l'on neutralise le moût ou le vin par addition d'une liqueur alcaline titrée. L'acidité totale est formée des acides tartrique, malique, citrique, lactique, succinique et acétique. L'acidité renforce les arômes en apportant au vin du corps et de la fraîcheur tout en aidant à son vieillissement. L'acidité totale est exprimée en grammes d'acide sulfurique par litre de solution.

* **Gras:** Se dit d'un vin riche en matière, qui nous laisse en bouche une sensation de douceur et d'onctuosité.

* **Guyot double:** Le Guyot est une taille longue avec palissage. Dans le cas du Guyot double, on forme deux bras sur la souche. Très utilisé en Bordelais, surtout pour le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

* **Moût:** c'est le jus de raisin non fermenté, obtenu soit par foulage, soit par pressurage, et destiné à produire du vin par fermentation alcoolique.

* **Tanins:** constituants du vin issus des pellicules et parfois de la rafles (note plus acerbe), ou encore des barriques qui servent lors de l'élevage. Les tanins sont des polyphénols qui confèrent au vin rouge jeune son astringence (réaction tanin/protéine de la salive). Avec le vieillissement, l'astringence s'estompe par polymérisation des tanins.

MS5530F_2009

OENO-SPHERE: Périodique intégré à Medi-Sphere • **Editeur:** Dr Vincent Leclercq • Reflexion Medical Network • Varenslaan, 6 • 1950 Kraainem • **Rédacteur en chef:** Jean-Yves Hindlet - oenosphere@skynet.be • **Collaborateurs:** Gérard Devos • Marc Vanhellemont • Nathalie Verbogen • **Publicité:** pub@rmnet.be • 02/785.07.20 • **Copyright:** Reflexion Medical Network