



Le P'tit Bouchon

Sommaire

- Recette
- Article de presse (résumé)
- Petites annonces
- Enigme
- Le vignoble wallon en effervescence
- La Rioja : Découverte

Recette

Le beau temps arrive (en principe). Voici une recette de sauce qui se conserve très bien, à déguster chaude ou froide.

SAUCE BARBECUE :

Préparation : 10 min Cuisson 25 min. Pour ½ litre de sauce.

Ingrédients : 3 oignons, 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 5 cuil. à soupe d'huile d'olive, 3 branches de thym, 4 c à s de vinaigre de cidre, 4 c à s de miel, 1 c à café de moutarde, 200gr de concentré de tomate, 1 dl de vin blanc, 1 dl de sauce anglaise, sel, poivre, tabasco.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile, ajoutez les oignons hachés fin. Faites fondre à feu modéré en remuant. Quand ils commencent à colorer, ajoutez le concentré de tomate délayé avec le vinaigre. Lorsque l'ébullition a repris pendant 2 min, mouillez avec le vin et la sauce anglaise puis ajoutez le thym effeuillé, le laurier, l'ail écrasé, le miel, la moutarde. Laissez mijoter découvert pendant 15 min jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse. Goûtez, salez, poivrez et ajoutez 3 à 4 gouttes de tabasco (il vaut mieux en rajouter après que de devoir en retirer !!!!)

Accompagnement de viandes, volailles, poissons grillés, fondue bourguignonne.

Bonnes vacances, bonnes dégustations avec modération.....

La wine academy TV

(Extrait de la DH du 19/4/07)

Grâce à Delhaize et Belgacom skynet, les oenophiles avertis et les autres peuvent maintenant suivre sur Internet des mini-cours sur le vin et ses plaisirs donnés par le spécialiste Eric

Boschman. Après 7 mois de fonctionnement, les responsables de ce concept ont décidé de faire le point.

Le succès est au rendez-vous. 21000 visiteurs se sont connectés en moyenne chaque mois sur le site. Cela devient encore plus digne d'intérêt, par le fait que durant les programmes, les spectateurs dégustateurs peuvent télécharger des bons de réduction pour les vins présentés. Mieux encore, Delhaize lance un nouveau service de conseils gratuits sous le nom de Mister D. Il vous suffit de poser vos questions et la réponse à vos angoisses est donnée sous 48 h dans votre boîte à mail.

C'est ce qu'on appelle l'évolution mais n'oubliez pas que les contacts directs et l'ambiance de la Caudalie sont irremplaçables.

Petites annonces intéressantes

Un site agréable à visiter : www.vinsdebelgique.be

Enigme

Nous allons essayer d'être logique..... un peu de changement

Nouvelle énigme : du poisson au menu : cabillaud, daurade, espadon, thon

Jour : lundi, mardi, mercredi, jeudi

Vins : Bourgueil, Muscadet, Lirac, Sancerre

Personnes : Agnès, Dolorès, Maud et Emma.

- Les données** :
1. La daurade n'a pas été servie avec 1 Lirac et n'a pas été préparée par Agnès, ni mardi.
 2. Le cabillaud cuit jeudi, n'était pas accompagné de Lirac, ni de Sancerre et n'a pas été préparé par Agnès ni par Maud.
 3. L'espadon et le Bourgueil d'Emma n'ont pas été servis mardi, ni mercredi.

Bon amusement et à la prochaine.

Le vignoble wallon en effervescence.

Extraits du Télépro (date oubliée)

Le champagne reste le roi de la fête, mais des viticulteurs belges se lancent dans l'aventure du vin pétillant de qualité.

« Lors d'une dégustation à l'aveugle, notre cuvée se classe parmi les meilleurs de la catégorie. C'est la preuve que nous pouvons réaliser d'excellents produits. »

Paroles d'Henri Larsille, administrateur du vignoble des Agaises à Haulchin près de Binche.

Exposé plein sud, ce vignoble compte 60.000 vignes en chardonnay plantées sur des terres calcaires. L'appellation champagne est bien protégée. Notre produit a presque tout du champagne, mais il ne peut en porter le nom.

Le principe de la fermentation en bouteille est connu et appliqué dans de nombreuses régions. A Haulchin, on a produit 30.000 btes de cuvée Ruffus. Tout est parti à 10/11€ la bte. Et nous avons déjà 4000 commandes pour 2007.

La récolte est vendangée à la main par 250 bénévoles (il en existe encore). 2 ans s'écoulent alors avant la vente. Une médaille d'argent au concours mondial du vin, et la cuvée est déjà servie au restaurant « Comme chez soi ».

A l'heure de la diversification agricole, serait-on tenté par un retour à l'aventure viticole.
Après l'AOC « Côtes de Sambre et Meuse », « Vins de pays des Jardins de Wallonie », une nouvelle appellation va faire son apparition « Crémant de Wallonie ».

Notre climat n'est pas bien différent de l'Alsace ! Est-ce dû au réchauffement climatique ?
Actuellement, personne n'en vit mais un projet économique viable est déjà né dans le namurois.

En suivant quelques exemples connus en Belgique et certains pays du nord de l'Europe, le paysage viticole européen risque de se voir chamboulé dans les décennies à venir.

Attendons de voir avant de pouvoir concurrencer les grandes appellations françaises.
(Saint Julien pour ne pas décevoir notre cher prof et président)

La Rioja.... Découvrons-la

(Extrait de PriviLiège)

Située juste au sud de la Navarre, province basque, la Rioja est bordée au nord par le rempart de la Sierra de Toloño-Cantabria, au sud par les premiers contreforts de la Sierra de la Demanda. Sur le plan viticole, on distingue 3 régions : la Rioja Alta, considérée comme la meilleure. La Rioja Baja, au climat continental, en aval sur l'Ebre et la Rioja Alavesa. L'aire de cette Denominacion de Origen Calificada s'étend sur 120 km en longueur et 40 en largeur. La vigne y occupe +/- 47.000 ha.

Terres d'alluvions, la caillasse affleure, chauffe la vigne et donne au Tempranillo, cépage emblématique, une intensité que soulignera la Garnacha ou encore le Mazuelo, proche du carignan.

La recherche des grands maîtres de chais s'oriente vers le renouveau des cépages oubliés.

On fait l'impasse sur les volumes, les trucages et on travaille sérieusement. Le vin est un art qui bénéficie de l'évolution technique. On observe le même phénomène dans le Languedoc Roussillon.

Ce sont des vigneron bordelais qui sont à l'origine de la viticulture de la Rioja. Ruinés par les attaques de l'oïdium dans les années 1857 à 1862, suivis par d'autres tout aussi ruinés par le phylloxéra en 1868, ils sont venus s'installer en amenant les méthodes de vinification qui allaient si bien réussir en Rioja. Ils s'en sont retournés plus tard sur les rives de la Gironde en laissant derrière eux un héritage fondateur.

Les grandes années en Rioja sont 1994, 1995, 2001, 2004, 2005.

Les contre-étiquettes de la Rioja sont de couleur vert clair pour les vins « Garantie d'origine »; rouge carmin pour les Crianza qui ont 3 ans de maturation dont une année en barrique de chêne ; rouge foncé pour les « Reserva », vins de 3 ans sélectionnés et vieillissent au moins 1 an en fût. Le label le plus foncé, griffé « Gran reserva » correspond à des vins de grande année qui ont subi un vieillissement de 2 ans en barrique et 3 ans en bouteille.

Bonnes vacances à toutes et à tous et à l'année prochaine.

A bientôt

Le rédacteur en chef (puisque'il est tout seul).



www.lacaudalie.be