

DÉGUSTATION

...quelques petits conseils

Avec vos yeux

Maintenez le verre devant une surface blanche pour observer la limpidité (transparence) ou la turbidité (trouble, brillance) du vin ainsi que la couleur (robe).

Avec votre nez

Humez sans remuer le verre. Ces premiers arômes sont la carte d'identité du cépage. Ils sont généralement fruités, ce sont les plus volatils.

Remuez ensuite le verre délicatement pour donner un mouvement de rotation au vin : les arômes secondaires se livrent. Ils proviennent de la fermentation alcoolique. Après une grande aération, prêtez attention aux arômes tertiaires : ce sont les arômes de vieillissement.

Avec vos papilles

Mettez en bouche une faible quantité de vins et gardez-le. Aspirez un filet d'air et faites circuler le vin dans la bouche. Prêtez attention aux saveurs (acidité, amertume, sucré, salé), à l'équilibre du vin et à la longueur en bouche du vin (saveur finale qui persiste en bouche après avoir rejeté ou avalé le vin).

Utilisez les mots comme " structuré, construit, charpenté, équilibré, corpulent, élégant, fin, riche... " pour définir vos sensations. La bouche est aussi sensible à la température du vin, à sa viscosité : pensez à en parler.

Enfin et surtout

Questionnez les viticulteurs, ils seront heureux de vous guider dans vos premiers pas de dégustateur et n'oubliez pas qu'eux aussi, ont débuté un jour !

Recracher, c'est déguster !

Nombreux sont ceux qui pensent qu'avalé le vin aide à mieux le déguster. Il n'en est rien car les papilles se trouvent sur la langue et non dans l'estomac !

De plus, afin de pouvoir déguster et comparer plusieurs vins et châteaux sans risque d'alcoolémie, recracher dans les crachoirs prévus à cet effet dans les propriétés ne fera pas de vous un grossier personnage mais un amateur averti ! Alors, osez, c'est pour la bonne cause !



LISTE DES CHÂTEAUX PARTICIPANTS

- 1 - Château de BEAUPUY** / M.Mme PLAIZE de BEAUPUY
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 90 34 - Fax : 05 56 76 94 01
a.debeaupuy@orange.fr
Soupe à l'ail, photos anciennes, exposition Mustang et Porsche le dimanche
Ferme COUMET / M et Mme LALANNE
jean-marie.lalanne40@orange.fr
Tél. : 05 58 57 95 95 - Fax : 05 58 57 97 08
328, chemin de chourron 40465 PRÉCHACQ LES BAINS
- 2 - Domaine du Chay** / Mme J. TOURRE
33410 Loupiac
Tél. : 05 56 62 99 45 - Fax : 05 56 62 19 44 - jeantourre@orange.fr
Ferme JOUANDEOU / M.Mme DUTREUILH
40360 DONZACQ - Tél./Fax : 05 58 89 82 84
ferme.de.jouandeou@wanadoo.fr
- 4 - Château du CROS** / M.M. BOYER
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 99 31 - Fax : 05 56 62 12 59
contact@chateauducros.com
Ferme OTEISA / M OTEISA
Vallée des Aldudes 64430 LES ALDUDES
Tél. : 05 59 37 56 11 - Fax : 05 59 37 55 01
catherine.oteiza@pierreoteiza.com
- 5 - Château DAUPHINE RONDILLON** / M.Mme DARRIET
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 61 75 - Fax : 05 56 62 63 73
contact@vignoblesdarriet.fr
Initiation aux accords mets et vins de Loupiac, jeu de piste pour les enfants
Domaine de CASTELNAU / M.LANGLADE
40380 MONFORT en CHALOSSE
Tél. : 05 58 55 39 39 - Fax : 05 58 55 39 38
blanglade@foiegraschalosse.com
Produits frais et conserves
- 7 - Château GRAND PEYRUCHET** / M.Mme QUEYRENS
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 62 71 - Fax : 05 56 76 92 09
chateapeyruchet@wanadoo.fr
Atelier de relaxation
Ferme DÉCOUVERTE NATURE / M.Mme DUCAZAUX
40360 DONZACQ - Tél. : 06 84 69 57 49 - Fax : 05 58 89 37 08
ducaux.ferme.decouverte@wanadoo.fr
- 8 - Clos JEAN** / M.Mme BORD
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 99 83 - Fax : 05 56 62 93 55
closjean@vignoblesbord.com
Exposition florale. Pepinieriste conseil

Ferme PAS DE SOUBOT / M.Mme FABERES
40360 DONZACQ - Tel/fax : 05 58 98 46 54
ferme.du.pas.de.soubot@wanadoo.fr
Découpe de canard
- 9 - Château LOUPIAC-GAUDIET** / M.Mme SANFOURCHE
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 99 88 - Fax : 05 56 62 60 13
ml@loupiacgaudiet.com
Créatrice bijoux argent, pierres semi-précieuses. Expositions de toiles
Ferme de BROUGNON / M.Mme LARRIEU
40250 CAUPENNE - Tél. : 06 07 08 67 97 - Fax : 05 58 98 46 51
ferme.brougnon@wanadoo.fr
- 10 - Château du MERLE** / M.Mme FOUQUET
33410 LOUPIAC - Tél./Fax : 05 56 62 94 35
Exposition de peinture sur le thème de la vigne et le vin
Ferme DU HAUT CLOUZET / M.Mme LOUPRET
92, chemin de capot - 40400 MONFORT EN CHALOSSE
hautclouzet@wanadoo.fr
Tél. : 05 58 98 51 85 - Fax : 05 58 98 51 85
Produits frais et conserves
- 12 - Domaine du NOBLE** / M.DEJEAN
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 98 30 - Fax : 05 56 62 15 90
pat.dejean@wanadoo.fr
Ferme JJ DUBOSCQ / M. DUBOSCQ
2 rue, Jean Darcet - 40250 MUGRON
Tél. : 05 58 97 90 90 - Fax : 05 58 97 79 51
foiegras-jjduboscq@wanadoo.fr
Découpe canard gras et démonstration de canard à la plancha
- 13 - Château PAGEOT** / M.F GUIGNARD
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 13 38 - Fax : 05 56 62 94 16
Peinture décorative sur divers supports, poésie illustrée
Ferme NORDLAND / M.Mme PASSICOS
40320 PIMBO - Tél./Fax : 05 58 44 49 80 - earl.nordland@orange.fr
Discussion sur l'agriculture raisonnée et l'alimentation des canards
- 15 - Domaine des PINS de PITCHA** /
M et Mme Sylvain PLAIZE de BEAUPUY - Tél. : 06 74 50 54 70 -
Fax : 05 56 76 94 55 - sylvain.debeaupuy@club-internet.fr
Fabrication barrique samedi. Concert dimanche. Concours de dessin enfant
Ferme LALANNE / M.Mme LALANNE
328, chemin de chourron 40465 Préchacq les bains
Tél. : 05 58 57 95 95 - Fax : 05 58 57 97 08
jean-marie.lalanne40@orange.fr
- 16 - Domaine de PEYTOUPIN** / M.Mme CARTIER
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 99 50 - Fax : 05 56 62 99 50
alaincartier@hotmail.fr
Peinture sur tous supports, verre, bois...
Ferme du GRAND CASTAGNET / M.Mme DARRIGADE
40360 POMAREZ - Tél. : 05 58 89 88 00 - Fax : 05 58 89 30 50
contact@darrigade.com
- 17 - Château du PRIEUR** / M ESCUDEY
33410 LOUPIAC - Tél. : 06 89 88 04 10 - prieur.earl@wanadoo.fr
Fabrication barrique samedi. Concert dimanche. Concours de dessin enfant
Ferme ESPAOUNIC / M et Mme LAFENETRE
261, rte d'Espaounic 40700 DOAZIT - Tél. : 05 58 79 59 23
Fax : 05 58 79 88 28 - eric.lafenetre@wanadoo.fr
- 19 - Château de RICAUD** / M.Mme THIENOT
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 97 57
chateau-ricaud@thienot.com
Exposition d'artistes bordelais
Ferme du PLECHOT / Mme CUZACQ Pléchet - 40320 PIMBO
Tél. : 05 58 44 49 32 - Fax : 05 58 44 46 71 - earl.plechot@wanadoo.fr
- 20 - Domaine des ROCHERS** / M. LOPEZ
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 61 70 - Fax : 05 56 27 35 43
domaine-des-rochers@hotmail.fr
Exposition de peintures
Ferme de BERTRINE / M.Mme DUCAZAUX
874 rte des Abeilles - 40180 SORT EN CHALOSSE
Tél./Fax : 05 58 89 53 52 - foiegrasdebertrine@orange.fr
Dégustation Confit de canard dimanche de 11h à 12h
- 21 - Château LE PORTAIL ROUGE** / M. BERNEDE
33410 LOUPIAC
Tél. : 06 07 01 64 88 - Fax : 05 56 62 99 98
info-le-portail-rouge@orange.fr
Ferme CABANE LANDAISE / M. et Mme COMET
Chemin de la Coume - 40330 GAUJACQ
Tél. : 05 58 89 23 13 - Fax : 05 58 89 23 13
lacabanelandaise.comet@laposte.net
- 26 - Château du GRAND PLANTIER** / M. ALBUCHER
33410 MONPRIMBLANC/LOUPIAC
Tél. : 05 56 62 99 03 - Fax : 05 56 76 91 35
chateaudugrandplantier@orange.fr
Dégustation d'huitres
Ferme LACERE / M. et Mme LACERE
Fleton - 40320 BAHUS SOUBIRAN
Tél. : 05 58 44 40 64 - Fax : 05 58 44 53 04
ferme.lacere@wanadoo.fr
Découpe de canard
- 27 - Château TERTRE DE PEZELIN** / M.Mme DAUMEC
33410 MONPRIMBLANC/LOUPIAC
Tél. : 05 56 62 98 15 - Fax : 05 56 62 66 15 - gite.leon@wanadoo.fr
Ferme pédagogique, Huitres d'Arcachon
Ferme de GOURGOUSSA / M. Mme CAPDEBOSQ
Gourgoussa - 40320 LAURET
Tél. : 05 58 79 90 75 - Fax : 05 58 79 91 19
contact@fermegourgoussa.com
- 28 - Château L'ENCLOS MIQUEU** / M. Mme BARRERE
Miqueu - 33410 LOUPIAC - Tél./Fax : 05 56 61 96 44
vignobles-barrere@hotmail.fr
Exposition de tableaux, groupe de musique
Les Produits du Terroir DANDIEU / M.Mme DANDIEU
Peysalle, 62 route du Duc - 40330 BRASSEPOUY
Tél. : 05 58 89 02 08 - Fax : 05 58 89 26 38 dandieu@wanadoo.fr
- 29 - Château Le TAREY** / M. GILLET
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 94 32 - Fax : 05 56 62 65 33
gillet-patrick@wanadoo.fr
Huitres du Bassin d'Arcachon
Ferme Menauton / M. CASTETS
40250 LAHOSSA - Tél. : 06 76 98 18 28 - Fax : 05 58 98 50 63



Journées LOUPIAC ET FOIE GRAS

SAMEDI 26 ET DIMANCHE 27 NOVEMBRE 2011

BALADES GOURMANDES
AU FIL DES CHÂTEAUX
DE 10H À 19H

By Miro C. - Clément Imprimeurs - Photos : CHVB / Syndicat Viticole de Loupiac / Ph. Roy - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

GRAND JEU

des "Journées Loupiac Foie gras"

Le menu Vigneron
Apéritif offert par les Châteaux participants
(sans réservation)

Assiette vigneronne (toasts au foie gras, rillettes, terrine de gibier et confiture d'oignons)
Osso buco au miel de lavande ou salmis de palombe, flan de légumes et pommes de terre ou tagliatelles au parmesan
Assiette de salade et fromages accompagnés de pain aux noix
Riz au lait aux écorces d'orange et speculos ou tourtière aux pommes raisins pruneaux.
(prix net : 25 euros/pers.)
(Formule allégée à 17 euros/pers. avec plat du jour, salade et fromage ou dessert café)

Le Samedi et le Dimanche midi
Déguster
Gourmand

Le Président de l'Appellation ainsi que l'ensemble des vignerons de Loupiac ont le plaisir de vous accueillir dans la Salle des Fêtes de Loupiac (près de l'Église). Vous pourrez vous y restaurer Samedi midi et Dimanche midi à partir de 12h30 et sans réservation.

GRAND DÎNER
Gourmand

Samedi soir, un dîner gastronomique vous sera proposé à partir de 19h30, ouvert à tous et dans la limite des places disponibles. Spectacle de théâtre «Rouge Coeur» par la Compagnie L'Aurore. Sur réservation uniquement

Apéritif et vins offerts par les Châteaux participants aux Journées "Loupiac & Foie gras"

Foie frais poêlé à la mangue
Gratinée de Saint-Jacques
Noisettes de porc au foie gras et romarin
Garniture de légumes
Ronde de fromages
Tiramisu crème anglaise.
(prix net : 43 euros/pers.)

Renseignements et réservations :
M. Romain QUÉRENS :
Tél. 05 56 62 62 71
 Paiement : chèque bancaire ou postal à l'ordre du Syndicat Viticole de Loupiac à expédier au Château Peyruchet 33410 LOUPIAC
 Réservation indispensable avant le 22/11/2011
 AUCUNE INSCRIPTION NE SERA FAITE SUR PLACE



SYNDICAT VITICOLE DE LOUPIAC
33410 LOUPIAC
WWW.VINS-LOUPIAC.COM
E-MAIL : LOUPIAC@VINS-LOUPIAC.COM



LOUPIAC... EN QUELQUES MOTS

Loupiac est situé sur l'autre rive de la Garonne, en face de Sauternes, à 40 km de Bordeaux. Ce sont des vignobles de coteaux. Ces petites collines, dont les sous-sols sont calcaires à leurs bases et argilo-graveleux sur leurs sommets, ont été adoucies par l'érosion. Leurs versants arrondis sont formés par un sol argilo-calcaire facilitant l'évacuation des eaux. La vigne est plantée sur ces coteaux argilo-calcaires. Le climat est très favorable à l'élaboration de grands liquoreux, du fait d'un ensoleillement sud/sud-ouest optimal, ainsi que la présence de brouillards matinaux. Ces conditions permettent ainsi le bon développement du "Botrytis Cinerea", ce champignon qui permet "surmaturation" du fruit. A l'instar des autres liquoreux de la Gironde, le vin est issu des cépages :

- le Sémillon pour 80%, qui apporte le gras et la force,
- le Sauvignon, présent dans une proportion de 15%, apportant sa touche aromatique,
- la Muscadelle, enfin, qui complète l'assemblage.



IDÉES DE RECETTE PETITES ENTRÉES AUTOUR DU FOIE GRAS

CUBES DE FOIE GRAS EN HABIT
Pour environ 20 cubes
La veille, torréfiez à sec 50 g d'amandes hachées dans une poêle antiadhésive. Rincez 50g de raisins secs de Cortinthe, 6 figues sèches, 60g d'abricots moelleux et 6 grosses dattes dénoyautées. Épongez-les, taillez-les en dés de 2mm de côté (sauf les raisins !). Mélangez-les aux amandes et à 1 cuillère à café de vinaigre balsamique. Placez au frais 24h dans une boîte hermétique. Coupez 400g de foie gras mi-cuit en tranches de 1 cm d'épaisseur, détaillez-les en cubes, roulez-les dans le mélange aux fruits en faisant bien adhérer au foie gras. Disposez les cubes sur une assiette et réservez au frais sous un film étirable. Pour servir, poudrez légèrement de cacao en poudre.

DATTES FARCIES AU FOIE GRAS

Pour 6 personnes
Dénoyauter 12 grosses dattes de Medjoul (pulpuses et très aromatiques). Farcez-les avec 1/2 cuillère de confiture d'oignons (en pot) et une noix de mousse de foie gras (120g en tout). Réservez au frais. Assaisonnez d'un peu de fleur de sel au moment de servir. Vous pouvez remplacer les dattes par des pruneaux, ou alterner les deux.

L'École du Vin de Bordeaux
Initiation à la dégustation des vins GRATUITE
Initiation à la dégustation des vins liquoreux, durant ces deux journées de 13h à 18h, une session toutes les 30 mn. (A proximité de la salle des fêtes)