

N°1

# La Revue

Du monde du vin

---



au  
Monde  
du Vin



## Vous allez y trouver. . .

1. Le magasin
2. En ce moment dans les vignes?
3. La Brasserie du Grillen
4. Le label Biodyvin
5. La vinification en « millefeuille »
6. Nos coups de cœurs du moment
7. Un mois, un vignoble
8. Des recettes de cuisine

## 1. Le magasin

Au monde du vin c'est 1300 références de vins, 800 de spiritueux et une surface de 250m<sup>2</sup> pour vous combler.



Nos 5 cavistes passionnés et partageurs de bons moments vous proposent, une magnifique sélection de vins de toute la France et du Monde.

Mais pas seulement, également des Bières, Spiritueux, Champagnes, Coffrets cadeaux, un rayon épicerie fine, des soirées dégustation, deux box découverte du caviste et des cadeaux d'entreprise.

Suivez notre actualité sur nos réseaux:



@aumondeduvin



@aumondeduvin.fr



aumondeduvin.fr

Votre avis nous intéresse: sur google « Au monde du vin ».

## 2. En ce moment dans les vignes?

### « Les vendanges »

#### En quoi ça consiste?

La définition même des vendanges est le fait de recueillir les raisins mûrs pour la fabrication du vin, la vinification du moût.

#### Quand démarrent-elles?

Les vendanges ne se font pas au gré des domaines, chaque région viticole doit attendre de recevoir l'autorisation préfectorale pour démarrer la récolte qu'on appelle le *ban des vendanges*.

La période des vendanges dans toute la France s'étale généralement de fin août à début octobre. Cela varie en fonction de critères divers et variés comme le climat, la région, l'inclinaison des vignes, l'exposition au soleil qui favorise la maturité du raisin mais aussi du cépage et du type de vin (blanc, effervescents, vendanges tardives...).

On commence à évaluer la maturité des raisins à partir de 100 jours après l'apparition de la première fleur (varie selon les critères précédent). Quoi qu'il en soit, le raisin doit atteindre un certain équilibre entre le sucre et l'acidité pour être récolté.

#### Vendanges mécaniques ou manuelles?

Il y a deux écoles, chacune à ses vertus et ses inconvénients.

La plus ancestrale, la manuelle qui est obligatoire dans certaines appellations, elle est plébiscitée par les domaines en quête d'un vin d'une qualité irréprochable. En effet, qui mieux que l'homme pourra repérer et trier les baies abîmées de son œil avisé et déposer soigneusement les baies dans son panier afin d'éviter de les endommager?

Mais ne négligeons pas les récoltes mécaniques. Dans certaines régions particulièrement chaudes, il faut vendanger vite afin que le soleil et la chaleur ne ruinent pas la récolte. Par soucis de temps, confort, et de logistique la machine est donc recherchée.

#### Les étapes?

- Publication du ban des vendanges.
- Date des vendanges: choisi par le vigneron en fonction de chaque cépage et de l'état sanitaire des raisins.
- Jour de vendange.
- Vinification.

#### Le Millésime 2020?

Une maturité et des vendanges précoces mais de bons présage.



### 3. La Brasserie du Grillen

Nous avons le plaisir de vous proposer et d'accueillir dans notre magasin la Brasserie du Grillen.



**Petite info de nos brasseurs:** La bière se conserve debout pour ne pas avoir de contact produit/capsule, mauvais vieillissement. L'inverse pour les bières avec un bouchon en liège.

#### Qu'est-ce que la Brasserie du Grillen?

Pour commencer, c'est l'histoire d'une amitié sincère de longue date entre trois copains, Luc, Thibaut et Jean-Cyril. Chacun a eu une expérience personnelle et professionnelle différente mais au final très complémentaire.

Ils se sont réunis en 2019 pour créer la Brasserie du Grillen situé dans le quartier du Grillenbreit à Colmar en Alsace, non loin de l'IUT de Haute-Alsace.

Ce sont des bières cousues main en Alsace dans une vision anglo-saxonne suite à leurs nombreux voyages.

Leurs valeurs: Amitié, Qualité, Voyage, Découverte, Epicurisme, Partage, Passion...

Nous vous proposons, Au monde du vin, 5 de leurs références:



---

## 4. Le label Biodyvin

**Biodyvin** comme son nom l'indique concerne uniquement le vin.

Ce label est mis en place par le Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique, il suit un cahier des charges spécifique de la culture de la vigne et à la vinification.



Certains le juge plus qualitatif, il compte d'ailleurs parmi ses adhérents des domaines prestigieux (Zind-Humbrecht, Chapoutier, Pontet-Canet...), moins de 200 membres mais des domaines à fortes réputation.

Bien que la plupart des vignerons-vigneresses ne souhaitent pas de certification/label/marque, certains se sont rassemblés au sein d'associations, avec des cahiers des charges qui ont valeur de "manifeste".

---

## 5. La vinification en « mille-feuille »

Cette vinification s'apparente à un « mille-feuille » (le dessert), on dépose successivement dans la cuve une couche de grappes éraflées puis une couche de grappes entières. A la clé, beaucoup de gourmandise et une pleine expression du terroir.

---

## 6. Nos coups de cœurs du moment

### ▪ Côtés vins...

\*Savignola Paolina riserva (Italie) - 25.80€

\*Cuvée Classico – Promotion 13.50€ au lieu de 16€.

-*Arômes*: fruit noir, fruit rouge, terreux épicés, floral et boisé.

-*Accords mets et vins*: Bœuf, Veau, Volaille, Fromage.



Le Chianti est le vin italien le plus consommé au monde, emblématique de ce que l'Italie signifie pour le monde du vin.

**\*La Chaussée rouge – La grange aux belles - Languedoc:**

*Cépages* : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau.

Ce vin nature issu de vieilles vignes, offre un nez sur les fruits rouges acidulés (groseille et framboise), une bouche fluide, gourmande et pleine de vivacité, aux notes d'épices et aux tanins souples, la finale sur les fruits rouges à noyau.

*Accords mets et vins*: parfaitement de saison, GRILLADES!

11,50€



**\*L'instant Tannay – Coteaux de Tannay – Garnier - Chablis**



*Cépage*: Melon de Bourgogne.

Son jus au doré intense dévoile une galerie de petites fleurs blanches (églantine et aubépine). Au palais le fruit est court mais généreux. Ce sont des arômes fruités d'abricot et de pêche que « titille » une fine acidité finale.

*Accords mets et vins*: Fromage de chèvre, coquillage.

11,00€

▪ **Côtés spiritueux...**

**\*Rhum Cartavio XO – 18 ans – Pérou**

Complexe, sophistiqué et doux, avec des arômes intenses d'épices, noix, vanille et chocolat. Magnifiquement assemblé, saveur douce et une excellente texture. Un mélange parfait signé **Cartavio** selon la méthode de vieillissement Solera.

*Considéré comme l'un des meilleurs rhum au monde.*

120,00€



**\*Daffy's Gin 43,4%**

Une méthode de production unique, à partir de 8 plantes distillées 9h dans un ancien alambic à Whisky avec une distillation douce et lente.

Rond, épicé et boisé, arômes d'agrumes, menthe, fruits rouges et genièvre.

47,00€



## 7. Un mois, un vignoble

### « Le Languedoc »

Le Languedoc est le premier producteur mondial de vins de cépages, et le leader des vins de pays en France. Cette réussite, il l'a doit aux nombreux vignerons qui ont su adapter leurs productions à un marché exigeant.

La terre de tout les possibles, un grand éventail de vins différents.

 **77% Rouges**

 **10% Blancs**

 **13% Rosés**

#### Carte d'identité

- **Superficie:** 236 000ha (dont 38 000ha en AOC)
- **Production:** 12,7 millions d'hl/an
- **Cépages rouges:** Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault...
- **Cépages blancs:** Grenache gris et blanc, Macabeu, Clairette, Bourbenlenc, Rolle, Muscat à petits grains, Picpoul...
- **Types de vin:** Rouges, Rosés, Blancs, Effervescents, Vin doux naturel
- **Sols:** de schistes, de marnes, de calcaires et de molasses.
- **Climat:** Type méditerranéen
- **Nombre d'appellations viticoles:** 17 AOC, 22 IGP



Carte intuitif sur: <https://avis-vin.lefigaro.fr/connaître-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/languedoc>

## 8. Des recettes de cuisine

### Mini roulés au jambon fumé

*Pour 4 pers.*

1 pâte feuilletée	4 tranches de jambon fumé
concentré de tomate	200 g de gruyère râpé
sel, poivre	

**Préparation:** 5 minutes    **Cuisson:** 15 minutes



#### Préparation:

1. Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné. Nappez-la d'une belle couche de concentré de tomate.
2. Répartissez sur toute la surface les tranches de jambon fumé, puis parsemez de gruyère râpé. Salez et poivrez selon votre goût (pas trop, le gruyère étant un fromage très salé).
3. Roulez la pâte feuilletée sur elle-même pour former un boudin et enveloppez-le de film alimentaire. Réservez 15 minutes au congélateur.
4. Préchauffez le four en position grill.
5. Déballez le rouleau, puis coupez-le en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau bien pointu. Placez celles-ci sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfourez pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que les roulés soient bien dorés.
7. Servez chaud ou laissez tiédir. C'est prêt ! Vous et vos convives pouvez dès à présent déguster vos mini roulés au jambon fumé. Miam !

**Astuces:** Pour varier les plaisirs, remplacez le jambon par du saumon fumé et le gruyère par du fromage frais ! Ou nappez simplement la pâte de pesto ou de tapenade, pour des roulés apéritifs express et colorés.

*Accords mets et vins:* Le RAS Rouge à siroter, la chaussée rouge ou le Daffy's gin

**Bon appétit!**



## Papillote de poisson à la provençale

*Pour 4 pers.*

4 filets de poisson blanc (dorade, merlan,  
cabillaud, lotte...)

12 tomates cerises

1 oignon

2 carottes

huile d'olive

sel, poivre



### Préparation:

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Lavez et coupez les tomates cerises en deux.
3. Pelez et râpez les carottes.
4. Epluchez et taillez finement l'oignon.
5. Préparez 4 feuilles de papier sulfurisé ou aluminium.
6. Répartissez les filets de dorade et les légumes sur chacune des feuilles.
7. Versez un filet d'huile d'olive par dessus puis salez et poivrez.
8. Refermez les papillotes.
9. Enfourez pendant environ 20 minutes, en vérifiant la cuisson.
10. Servez à la sortie du four.

*Accords mets et vins: L'instant tannay, La champine viogner,*

**Bon appétit!**



**L'équipe *Au monde du vin* vous remercie pour votre attention et vous souhaite une bonne rentrée à tous!**