

MIDI GOURMAND

Mangez bio!

Pour une alimentation saine,
produisons et cuisinons mieux

LE ROUGE EST MIS

Fraises, framboises,
groseilles... les fruits rouges
sans modération

APÉRO

Des chips artisanales
made in Aveyron

ESCAPADE

Calme et volupté dans le Lot

Guinguettes en ville

De Toulouse à Tarbes,
quand les villes
se mettent à l'heure d'été



4,50 €

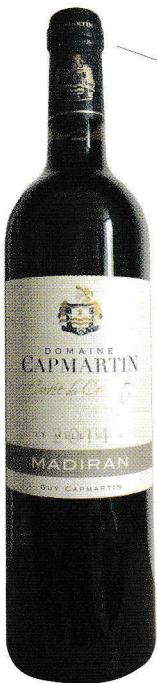
JUIN/JUILLET/AOÛT 2017 - N°27

INTERVIEW

Guy Savoy :
« Sète, c'est une œuvre d'art »

CAVISTES : REMPLIR SOI-MÊME SA BOUTEILLE DE VIN, C'EST TENDANCE

À LA SANTÉ DES MÉCRÉANTS !



LE PÈRE, LE FILS ET L'ESPRIT DU COUVENT

A Maumusson-Laguian, le vieux couvent veille depuis le XVIII^e siècle sur les terroirs de ce coin de Madiranais en surplomb de l'Adour. C'est là que Guy Capmartin, issu d'une des plus vieilles familles viticoles locales, a choisi de créer en 1987 son propre domaine, enrichi d'expériences bourguignonnes et de la conviction que le bio est l'avenir de la vigne. Avec son fils Simon, ils exploitent aujourd'hui 20 hectares dont une roche-mère argilo-calcaire située sur une ancienne carrière qui donne un "Vin du Couvent" à la vinification minutieuse, entre pigeage et élevage sous marc et malolactique en fût et vinification intégrale en barrique pour 20% du moût. Résultat : un vin aromatique, rond, aux tanins soyeux, qui illustre que le bio est une façon de mettre la vigne dans les meilleures conditions pour produire les meilleurs vins possibles.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Une belle pièce de bœuf sur une belle braise. Variante : un mariage avec la cuisine asiatique, tanins et structure répondant harmonieusement aux épices.

OÙ LE BOIRE ?

Près d'un feu de bois, pour se faire plaisir.

COMMENT L'APPRÉCIER

Ne jamais servir un Madiran trop froid, ce qui fait ressortir les tanins. Donc on carafe 1 ou 2 heures à 18-20°C

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

Un vin du Couvent qui n'est pas réservé aux bonnes sœurs : encore fougueux aujourd'hui mais il deviendra plus suave et séducteur avec les années. Une cuvée très travaillée, issue de deux procédés de vinification pour obtenir le meilleur d'un terroir d'exception.

Texte : Alexandra Foissac



LE DOMAIN

- Domaine Capmartin à Maumusson-Laguian Guy et Simon Capmartin
- www.domaine-capmartin.com

MEMO VIN

Cuvée du Couvent, Rouge Bio 2014

Madiran

Cépage : 100 % tannat

Culture : label Bio certifié, vignes à forte densité

Prix moyen : 11,50 €

Garde

Jusqu'à 20 ans mais dès maintenant si on aime la fougue ou dans 3-5 ans pour des tanins plus suaves.

SECRET DES ÉTOILES 2016

LE MEILLEUR DE LA NÉGRETTE

Au nord de l'appellation Fronton, Château Boujac s'étend sur quelque 30 hectares et a pris le virage du bio dans les années 2000 après avoir pris celui de la monoculture viticole dans les années 90, sous l'impulsion de Philippe Selle, 3^e génération. Parce qu'il n'aime pas les vins mous, Philippe travaille ses vins, rouges, rosés et quelques blancs hors AOP, pour qu'ils associent gras et acidité en jouant notamment sur la maturité du raisin. Son "Secret des Etoiles" est un rosé de saignée élevé sur lies, qui associe nez floral, attaque aromatique, gras en bouche et finale longue. « Tirer le meilleur de vendanges bien mûres et de vignes bien équilibrées, tel est le secret du bio », affirme le vigneron qui a redécouvert son métier et la volonté de préserver sa terre et les valeurs de partage du Sud-Ouest.



AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Tout simplement sur des grillades d'été et des légumes à la plancha.

OÙ LE BOIRE ?

Dans un jardin, sans se prendre la tête, dès que des copains arrivent !

COMMENT L'APPRÉCIER

Ce vin, pure et meilleure expression de la Négrette, se boit de l'apéritif à la table.

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

Un vin bio produit par un ex-« anti-bio » ! Tombé très tôt dans le métier, Philippe a connu la « magie » des désherbants jusqu'au jour où il a eu le déclic : une parcelle oubliée qu'il a retravaillée à l'ancienne pour constater que moins on apporte, mieux c'est !

Texte : Alexandra Foissac



LE DOMAIN

- Château Boujac à Campsas Michelle et Philippe Selle
- www.chateauboujac.com

MEMO VIN

Secret des Etoiles 2016

Fronton

Cépage : 100 % négrette

Culture : en bio, rosé de saignée

Prix moyen : 10,50 € à la propriété

Garde

À boire dans l'année.

ROSENC 2016



BIO ET GASTRONOMIQUE

Château Bouissel, c'est une histoire de famille, de graves, de terrasses du Tarn (la 3e et plus haute) et de volonté de se démarquer. En créant des vins blancs aux cépages d'ailleurs – viognier, riesling ou gewurztraminer. En revisitant le rosé pour en faire un vin de gastronomie qui ne soit pas réservé à l'été. Le rosenc est ainsi issu de vendanges très matinales, d'un mariage entre premier jus de presse de négrette et syrah et malbec de saignée, avec soutirage et bâtonnage, pour obtenir l'alchimie la plus parfaite possible entre complexité et fraîcheur. Ce rosé gastronomique est aussi bio, comme tout le domaine Bouissel, « *par philosophie et presque par évidence* », explique Nicolas Selle, quatrième génération aux manettes du château familial.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Dès l'apéritif mais surtout sur un poulet rôti au four avec une poêlée de poivrons, un fromage bleu et même un dessert chocolaté.

OÙ LE BOIRE ?

Partout, en toutes saisons et sur tout un repas.

COMMENT L'APPRÉCIER

Pas trop frais (9-10°C) pour ne pas casser son côté aromatique et toujours accompagné.

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

“Rosenc” comme la rosée du matin en occitan, celle qui refroidit les étés indiens du Sud-Ouest et qui imprime sa fraîcheur dans ce rosé atypique, dont les raisins sont vendangés très tôt le matin.

Texte : Alexandra Foissac



LE DOMAINE

- Château Bouissel à Campsas
- Famille Bouissel
- bouissel.com

MEMO VIN

Rosenc, Rosé Bio 2016

Fronton

Cépage : égrette 50 %, malbec, syrah
Culture : viticulture bio, rosé de pressée et de saignée.

Prix moyen : 8,50 €



LA GARDELLE NATURE 2015



UN VIN NATURE VERSION DURAS

Distillateurs de père en fils, les Castan ont inventé le whisky tarnais en 2010 tout en continuant à vinifier rouges, blancs et rosés issus de 7 hectares plantés sur les cailloux du plateau cordais. Pour la troisième génération actuellement aux manettes, le bio s'est imposé “comme une évidence” sur ces sols argilo-calcaires très caillouteux, sur lesquels la vigne est contrainte d'aller chercher loin ses nutriments, avec, à la clef, des rendements faibles (30 hl/ha) et une biodiversité renouvelée. La cuvée “nature” est vinifiée traditionnellement et mise sur le très typique Duras, amateur de sols pauvres, qui donne des arômes de fruits noirs et de poivre.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Grillades, salades composées, fromages locaux : des mariages simples et efficaces.

OÙ LE BOIRE ?

Les pieds sur les galets et en contemplant les jolis vallons qui accrochent le regard entre Albi et Cordes-sur-Ciel, deux joyaux du patrimoine tarnais.

COMMENT L'APPRÉCIER

A 18°C pour découvrir ses notes d'épices et de fumée associées à une grande légèreté.

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

Le vin “nature” des inventeurs du whisky tarnais (Vilanova) : chez les Castan, on fait aussi du gin, du ratafia, de la liqueur de cerise, de mirabelle et de genièvre, de poire. Jacques, fils de Gilbert et père de Sébastien, fut le dernier bouilleur de cru ambulant du Tarn. Aujourd’hui, la distillerie se visite.

Texte : Alexandra Foissac



LE DOMAINE

- Domaine La Gardelle à Villeneuve-sur-Vère Sébastien Castan
- www.distillerie-castan.com

