

L'EAU ROUGE ET SA MARGUERITE
VOUS PRESENTENT

la gazette
vol. 3

L'ART ET LE VIN SERVENT AU
RAPPROCHEMENT DES HOMMES.

FEVRIER 2022

Sommaire

Page 3 : Le Mot du caviste

Page 4 : Le Spiced Rhum

Page 5 : Les Recettes Cocktails

Page 6 : Le Goût de bouchon

Page 7-8 : La Chartreuse

Page 9 : Accord Vin et Musique

Page 10 : Nos Adresses

Page 11 : Amateur de Cigare

Page 12-15 : Dans l'intimité d'une dégustation à l'Eau Rouge

Page 16 : Les Fruipotines

Page 17 : Point Culture

Page 18 : Le Bio et le thé

Page 19 : Présentation fromage

Page 20 : Clap de fin !

François



Anne



Guillaume



Colin



Le Mot du caviste

Les années passent et l'univers du port du Légué demeure attractif et animé.

Attractif, car l'endroit est toujours aussi charmant, situé aux portes de deux grandes communes et au carrefour de nombreuses ballades. L'étendue du port côtoie une verdure avantageuse, et la verticalité des mats, aux allures de bouchot, s'ouvre sur une profonde perspective aux couleurs chaudes.

Animé, il l'est devenu, nonobstant la difficile période dont il semble que nous sortons avec mesure. Les concerts, brocantes et expositions apportent à ces lieux un parfum de détente et de découverte qu'il aurait été difficile d'imaginer il y a encore 15 ans.

En cette fin d'année, à l'eau rouge, nous renouons avec nos animations, dégustations et offres que nous avons dû abandonner depuis plus d'un an.

Et c'est avec la même passion et la même envie que chaque année nous partageons avec vous nos coups de coeur et découvertes.

Malgré cette volonté de répondre au mieux à vos attentes, nous sommes conscients de ne pas toujours accéder aux souhaits de chacun.

C'est pour cette raison que nous avons placé une boîte à idée à la boutique et que nous attendons vos suggestions. (horaires, accueil, sélection, prix...)

Il est très important pour nous de vous entendre, dans l'anonymat, sur vos ressentis et besoins.

Bonne lecture,



Le Spiced Rhum



La Compagnie des Indes

Tire son nom des compagnies des Indes Orientales portugaises, anglaises, hollandaises et françaises du 17^e et 18^e siècle. Elles sélectionnaient les denrées rares des contrées lointaines et les importaient dans leur pays respectif.

Embouteilleur indépendant français situé à Beaune au coeur de la Bourgogne, le fondateur est Florent Beuchet. Il sélectionne les rhums avec une grande rigueur, l'objectif étant de faire ressortir la typicité et la qualité de chaque destination.

Le spiced rhum, qu'est ce que c'est ?

Il s'agit d'un rhum aux épices ! Le rhum est issu d'un assemblage de deux terroirs différents : la République dominicaine à 80% et le Venezuela à 20%. Les rhums sont donc assemblés, puis des épices y sont infusés lentement, pendant deux semaines. Seulement 15g de sucre de canne bio y est ajouté pour apporter ce délicieux caractère gourmand.

Comment le déguster ?

Seul ou en cocktail. Il saura trouver sa place lors de vos longues soirées d'hiver !





RECETTES COCKTAILS



La Chartreuse mule

3 CL de Chartreuse verte
1 CL de Jus de citron
10 CL de Ginger Beer

Colette Tatou

5 CL Armagnac de 8 ans
0,15 CL de Liqueur de Yuzu
0,15 CL de Cointreau
4 CL de Jus de pamplemousse
1 c à café de confiture de gingembre
2 à 3 gouttes d'Angostura

Le Goût de bouchon

Odeur de moisie, de poussière ou de carton mouillé.

Le goût de bouchon est probablement le défaut organoleptique le plus connu. Qu'en est-il vraiment ?



Le bouchon en liège a une longue histoire. Il était déjà utilisé dans l'Antiquité pour sceller les amphores grecques et romaines. Son imperméabilité aux liquides et son élasticité étaient déjà plébiscitées pour la conservation et le transport du vin. Tellement efficace, le liège est encore utilisé aujourd'hui pour fermer l'immense majorité des bouteilles. Mais malgré ses qualités indéniables, il a toutefois un petit défaut : le "goût de bouchon".

Notons d'emblée que le goût de bouchon n'est pas si fréquent. En moyenne, 1 bouteille de vin sur 15 est concernée. Et seulement 1 sur 40 pour les plus prestigieuses, car pour celles-ci, les domaines opèrent une sélection plus rigoureuse pour les sceller.

“
Terme assez large décrivant un groupe d'odeurs et de goûts indésirables trouvés dans le vin.
”

S'il est malheureusement impossible à déceler avant d'ouvrir la bouteille, le goût de bouchon est en revanche facile à identifier une fois le vin dans le verre. Odeur de liège, de poussière, de moisie ou de carton mouillé doivent tout de suite vous mettre la puce à l'oreille. Enfin, au nez...

Alors comment contamine-t-il le vin ? Les bouteilles sont-elles toutes concernées ? L'odeur du liège peut être transmise au vin soit par des poussières issues du liège, soit lors de l'ouverture de la bouteille, lorsque le bouchon est transpercé s'il fait des "miettes". Mais, surtout, le bouchon est un véritable piège à odeurs ! Donc attention à l'endroit où vous stockez vos précieux nectars.

D'un point de vue plus technique, ce défaut est dû à la présence de micro-organismes qui produisent une molécule appelée trichloroanisole (TCA). Lorsque celle-ci s'attaque à des composés chlorés, elle délivre des odeurs désagréables.

Mais quel rapport entre le chlore et le vin ? À vrai dire, il y en a plusieurs : désinfection des bouchons, des sols, traitement des bois de charpente, des palettes de stockage ou simplement des barriques. Ces composés chlorés aiment l'humidité. Ainsi, il n'est pas rare qu'une bouteille entreposée dans un carton qui pourrit avec le temps développe ce goût de bouchon.

Étonnamment, cela vaut donc aussi pour les vins dont la bouteille n'était pas fermée avec un bouchon en liège.

Heureusement, chaque problème possède une solution. Et dans ce cas, il en existe plusieurs ! Si vous souhaitez conserver du vin à la maison, consacrez-y une pièce, de façon à ce que le bouchon ne s'imprègne pas d'odeurs indésirables. L'idéal est de retirer les bouteilles de leur carton pour les mettre dans des contenants en bois ou en métal et en hauteur.

Par ailleurs, plus le vin est vieux, plus il est sensible à son environnement : une exposition prolongée à des odeurs de moisie pourra plus facilement l'altérer. À l'inverse, plus le vin est jeune, moins le risque est grand, car l'exposition au liège aura été de plus courte durée.

Voilà, vous connaissez désormais les tenants et aboutissants du fameux goût de bouchon, mais une dernière question subsiste...

Peut-on corriger une bouteille qui présente ce défaut ? Non, il n'existe pas de solution miracle. En revanche, vous pourrez corriger tous les autres défauts du vin : odeurs de ferme, moisissures légères, soufre, etc.) par l'emploi de la carafe ou effectuer une aération quelques heures avant votre repas.

La Chartreuse

En 1605, le Duc d'Estrées remet aux moines de la Chartreuse de Vauvert, à Paris, un manuscrit révélant la formule d'un « élixir » (contenant la quasi-totalité des plantes médicinales de l'époque), dont nul ne sait l'origine.

À cette époque, en effet, seuls les moines et les apothicaires possèdent les connaissances nécessaires au travail des plantes.

Trop complexe, la recette de cet élixir – surnommé « Elixir de longue vie » – semble n'avoir été que partiellement utilisée pendant plusieurs décennies à Paris.

En 1737, le Monastère de la Grande-Chartreuse (proche de la ville de Grenoble) décide d'en faire une étude exhaustive. L'apothicaire de la Grande-Chartreuse, Frère Jérôme Maubec, est chargé de cette tâche. En 1764 il parvient enfin à fixer définitivement la formule de ce qui deviendra l'Elixir Végétal de la Grande-Chartreuse. La commercialisation de l'Elixir est alors très limitée : c'est Frère Charles qui, à dos de mulet, va le vendre sur les marchés de Grenoble et de Chambéry.

La Révolution française de 1789 disperse les moines. En 1793, par mesure de prudence, on fait exécuter une copie du précieux manuscrit que garde le seul religieux autorisé à rester au Monastère, un autre chartreux conservant toujours sur lui l'original.

Arrêté puis envoyé à Bordeaux, ce dernier trouve le moyen de faire passer hors de sa cellule le document à un de ses amis Dom Basile Nantas.

Convaincu, que l'Ordre ne se rétablirait jamais en France, incapable lui-même de faire usage du secret, il vend la recette à un pharmacien de Grenoble, Monsieur Liotard. Celui-ci ne produira jamais l'Elixir. A la mort de Monsieur Liotard, les documents reviennent au Monastère de la Grande-Chartreuse que les moines ont regagné en 1816.

La Chartreuse Verte, 55° dite « Liqueur de santé », est mise au point en 1840. Son succès est immédiat, mais limité à la région dauphinoise.

Cette dernière sera adaptée pour produire une liqueur plus douce et moins alcoolisée, la « Chartreuse Jaune », rapidement surnommée « la Reine des Liqueurs ».



En 1903, les chartreux sont expulsés de France. Ils emportent leur secret et implantent une distillerie à Tarragone en Espagne pour la fabrication de la liqueur. Liqueur qu'ils fabriqueront également à Marseille dès 1921 et jusqu'en 1929, sous le nom de « Tarragone ».

Pendant cette même période, l'Etat français vend leur marque à un groupe de liquoristes qui crée la « Compagnie Fermière de la Grande Chartreuse ». Cette société, dont la production n'a rien à voir avec la vraie Chartreuse, cesse ses activités en 1929.

Les moines retrouvent alors l'usage de l'appellation Chartreuse; ils reprennent la distillation en France, dans leur ancienne distillerie de Fourvoirie, proche du Monastère de la Grande Chartreuse.

Ces bâtiments sont détruits en 1935 par un éboulement de terrain. La fabrication est alors transférée à Voiron, où elle demeure à ce jour.

Investis de cette mission par leur Ordre, deux moines travaillent dans le plus grand secret et sont seuls à connaître les détails de la production. Aujourd'hui comme hier, la formule reste un mystère que les méthodes modernes d'investigation n'ont pu percer.

Vous retrouverez une gamme élargie de ces produits à l'eau rouge et qui sait peut-être l'occasion d'y goûter...



Notes de dégustation :

Puissance aromatique tournée vers le végétal, la menthe, l'estragon, le gingembre, le poivre vert et de petites touches résineuses. La bouche est moelleuse et particulièrement persistante. Un alcool chaleureux et digeste, que nous vous invitons à déguster dans un verre rafraîchi.

COSMO'S FACTORY

Album disponible au magasin Musique !

11 pl.de la résistance
22190 Plérin

CREEDENCE
CLEARWATER
REVIVAL



ACCORD VIN & MUSIQUE

A V E C C R E E D A N C E C L E A R W A T E R
R E V I V A L E T Y O U F C U K M Y W I N E

Un groupe des années 70 aux allures hippies ! Du rock, du blues et du folk sont à l'honneur dans cet album. Avec le titre "Travel band", partez à l'aventure d'un road trip made in USA, où vous pourrez imaginer les délicieux paysages américains. Projetez-vous, dans un lieu agréable où vous pourriez y passer la nuit. Détendez-vous avec le You fuck my wine, signé Fabien Jouves. Un vin rock-and-roll aux arômes de fruits rouges et une gourmandise à toute épreuve. Sans oublier la puissance des épices et sa légère structure tannique.



Une petite faim ?

Nos adresses

L'Arbalaise

Cécile, Aurore et leur équipe vous accueillent du Lundi au Samedi dans une ambiance familiale. Une cuisine maison autour des produits du marché ! Générosité et gourmandise pour vous servir !

12 rue Michelet 22000 Saint Brieuc.
02.96.33.02.30

Le Grand Léjon

Venez profiter du cadre chaleureux du Port du Légué en compagnie d'Audrey, Stéphane et leur équipe. Une cuisine traditionnelle au coeur d'un bistrot authentique.

3 place de la résistance, 22190 Plérin.
02.96.33.02.78

Le 1701

Un bar de copains ! Ambiance décontractée et idéale pour boire un verre, manger dans la semaine ou prendre un brunch le week end. Avis aux amateurs, car les soirées se transforment parfois en Quizz, blind test et concerts !

23 rue Maréchal Foch 22000 Saint Brieuc.
02.96.61.59.94

La Mensa

Nicolas et son équipe, vous accueillent dans leur pizzeria au coeur de Plouha. Innovation et fraîcheur sont les maîtres mots de la Mensa. Des pizzas réalisées maison uniquement avec des produits frais.

32 place Foch 22580 Plouha
02.96.22.49.10

Amateur de Cigare

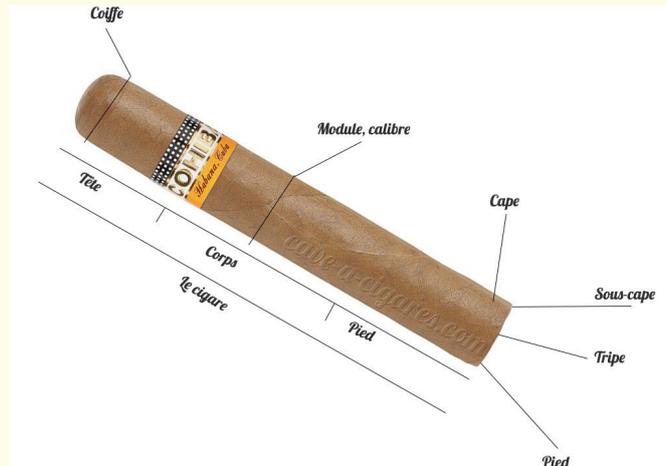
En 1997, un frisson de révolution parcourt le monde du cigare cubain. Alejandro Robaina, veguero de San Luis, dans la Vuelta Abajo (meilleur terroir cubain), voit désormais son nom orner les bagues d'une nouvelle marque de Havane. Cette reconnaissance tient à la remarquable qualité de production des feuilles de capes (enveloppe du cigare) 80 % sont approuvées par le contrôle qualité au lieu de 35% pour ses homologues.

D'un joli aspect chocolaté. Le cigare, au corps légèrement carré, est ceint d'une bague frappée du « R » de Robaina. En bouche, de longues bouffées boisées et un fond de terre sont suivis par des notes fondues de cacao, poivre vert et fruits secs.

D'une longueur de 127mm, il vous accompagnera l'espace de 45 à 60 minutes.

Pour les aficionados, les volutes du Cigare Famosos de Vegas Robaina seront du plus bel effet en compagnie du Marc de Bourgogne 15 ans de Cartron.

La composition du cigare



Dans l'intimité d'une dégustation à

l'Eau Rouge



J'arrive tout juste de chez Johann Dubois avec trois nouvelles tablettes !



Nous avons programmé une dégustation de spiritueux
penses-tu que nous pourrions les accorder ?



Bien sûr, ce sont peut être des accords difficiles à mettre en place, mais réussi
c'est un vrai bonheur !



Commençons par identifier les caractéristiques organoleptiques de chacune des
tablettes, puis arrêtons une sélection de spiritueux susceptibles de s'y associer.

Les Chocolats

Bolivie « cru sauvage » 68%

Rare et unique, ce cacao traditionnel révèle un bouquet de pruneaux, vanille, citron et pamplemousse. Longueur en bouche exceptionnelle.

République Dominicaine 74%

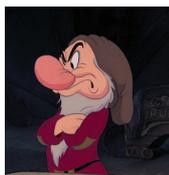
Puissant, mûr et vigoureux. La bouche est fruitée marquée par un caractère tabac, thé noir et de rafaichissants arômes d'orange.

Vietnam 70%

Chocolat au goût chaud et acidulé aux notes de fruits secs et de miel.

Après force débats et moult discussions un certain nombre d'alcools fut arrêté.

Cognac XO Paul Giraud
Cavalos 6 ans Adrien Camut
Rhum Jamaïcain 5 ans de la Compagnie des Indes
Armagnac Darroze Grand assemblage 12 ans
Armagnac Darroze Chateau de Lahitte 1981
Whisky Candid Michel Couvreur
Poire William Mont d'or Cartron



Il faut débiter par le chocolat et ensuite l'associer au spiritueux.

Association N°1 Bolivie / Rhum Jamaïcain



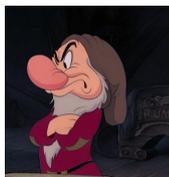
D'ordinaire je n'apprécie pas le chocolat noir, mais il faut avouer que le caractère crémeux de ce chocolat apporte beaucoup de délicatesse au rhum.



Il y a un véritable équilibre entre les deux; un équilibre naturel, même harmonieux.

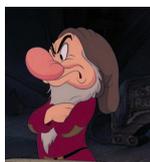


Les arômes se développent sur la longueur, aucun des deux n'est désavantagé.



On touche à la perfection, l'alcool s'efface au profit de l'aromatique, c'est tout simplement du plaisir. Pas mal pour un premier essai.

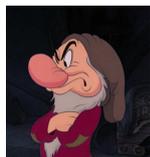
Association N°2
République Dominicaine/Whisky coureur Candid
puis Calvados 6 ans Camut



La puissance du chocolat et l’empreinte légèrement tourbée ne match pas, pourtant j’y croyais.



En effet, rien de bon ne s’en dégage. L’amertume du chocolat renforce la tourbe et neutralise les arômes.



Essayons un alcool de fruit.



Je propose le Calvados 6 ans Camut.



Je n’y pensais pas, mais pourquoi pas.



Ça marche! Il faut dire que l’on est face à un grand Calva. Quelle fraîcheur, on ne sent presque pas l’élevage!



Le fruit de l’alcool exacerbe la matière végétale et aromatique du chocolat.



Nous sommes unanimes, c’est validé !

Association N°3 Vietnam

Cognac Paul Giraud / Armagnac 12 ans et 1981



Le Cognac s'efface totalement en bouche au contact du chocolat.



Oui, l'accord nuit totalement à l'équilibre délicat du Cognac, après 25 ans de fût, pour les plus vieux jus de l'assemblage, ce spiritueux ne tolère pas la puissance du chocolat.



Sur l'armagnac 12 ans, c'est déjà beaucoup mieux, mais le caractère jeune et tonique de ce dernier réveille les tendances végétales du chocolat.

Pas encore le bon choix.



On le tient, l'Armagnac 1981 est une révélation !
La bouche est fondue, l'alcool patiné et l'ouverture aromatique sur les tons écorce d'orange et caramélisé est parfaitement adapté.

Conclusion :

Il ne peut y avoir de règle générale pour les accords. Seule la connaissance des produits conduit au bon choix.



LES FRUITPOTINES

30 LES MOUSTIERS, 56380 GUER

« Un peu d'amour et beaucoup de fruits ! » Thomas Gérard et Nolwenn Douinot, le couple de créateurs des confitures Les Fruitpotines tiennent à leur devise, car elle reflète parfaitement leur gamme. En effet, chaque pot est préparé avec un minimum de 65 % de fruits. Un chiffre tellement élevé qu'ils ne peuvent inscrire la mention « confiture » sur les étiquettes !

Résultat, leurs préparations se situent à mi-chemin entre la compote et la confiture. Meilleures pour la santé, donc puisqu'il y a moins de sucre que dans une confiture conventionnelle, mais surtout meilleures en goût ! Histoire de pousser le concept encore plus loin, les deux artisans ont concocté des recettes originales associant souvent un fruit (mûre, pêche, abricot, kiwi, fraise, pomme, coing...) avec une fleur (coquelicot, violette, lavande) ou un alcool traditionnel (pommeau, crème de cassis, Coteaux du Layon). De quoi en prendre plein les papilles !

Haut de gamme, ces confitures créées en 2016 n'en sont pas moins Bretonnes. Fabriquées à l'orée de la forêt de Brocéliande, à Guer (56), les étiquettes affichent fièrement l'imaginaire de la région, rappelant les légendes du roi Arthur et des fées.

Avec Les Fruitpotines, vous n'avez donc plus de raison de vous priver d'un plaisir gourmand. Vive les crêpes et les gaufres !

Point culture

L'échanson et le Sommelier

Echanson et Sommelier, deux métiers au service des rois.
Quelles sont leurs origines, leurs différences ?



1. L'échanson

L'échanson était au Moyen Âge un officier du roi, issu de la haute noblesse dont la fonction était de servir à boire. Il détenait un savoir-faire et des connaissances oenologiques, qui se transmettaient de génération en génération. On dit qu'il était « gardien de la tradition » car à cette époque là il n'y avait pas d'école qui transmettait ce savoir-faire. On le retrouve à la cour de Charlemagne puis au service des Capétiens. Il avait pour mission d'organiser le service comme un véritable ballet où tous les serveurs avaient un rôle prédéfini.

“ L'échanson était un officier du roi, issu de la haute noblesse. ”

Celui-ci était donc attribué au service du vin. Il devait, lors des banquets gérer la préparation du vin en vérifiant la qualité (risque d'empoisonnement). Bien sûr il se devait de goûter le vin avant le début des festivités. Les serveurs de ces banquets n'étaient donc pas des personnes prises au hasard et leurs fonctions ne se résumaient pas à de simples tâches domestiques.

L'échanson acquit une place de plus en plus importante notamment à la cour de Bourgogne, où le service apparaissait comme une cérémonie à part entière, où les règles du service étaient minutieusement définies lors d'un repas à la cour.

2. Le sommelier

Proviens du terme « sommier » qui à l'origine était un cheval de charge. Autrefois, le terme désignait la charge en elle-même c'est à dire les coffres et biens que la bête devait transporter. Par extension, le sommier devient « le sommier du seigneur » qui désignait un officier affecté aux transports des biens d'un seigneur appelé « Sommes » lors de ses déplacements à travers les campagnes.

Le Sommelier apparaît pour la première fois en 1318 dans une ordonnance du roi Philippe V.

Celle-ci décrit « désormais en outre de l'échanson attribué au service du vin et de l'eau, la présence d'un sommelier chargé de la mise en place des couverts et de préparer le service. »

Le Sommelier se distinguait alors de l'échanson et n'était pas affecté au service du vin mais plutôt à l'organisation et à la mise en place du service. Il jouait un rôle fondamental dans la gestion des caves de la cour et son approvisionnement. Aujourd'hui, la mise en place du service est une tâche confiée au Maître d'hôtel. Il existait plusieurs types de sommeliers associés à des charges différentes. On distinguait le sommelier d'armes, officier de la maison du Roi, le sommelier de la panèterie qui était en charge du service du pain et le sommelier-échanson qui servait le vin et l'eau lors du banquet. Au fil du temps, le sommelier désignait donc à la fois la charge et le service du vin. Le terme Sommelier va peu à peu remplacer l'échanson pour désigner l'officier dédié au service du vin.



LE THÉ, BIO OU PAS BIO ?

Après l'eau, le thé est la seconde boisson la plus bue au monde. Un milliard et demi de tasses sont avalées chaque jour. Le thé est un art venu d'Asie et importé en Europe par les Portugais au XVI^e siècle. Doté de mille vertus, antioxydant, bourré de vitamines, le thé se consomme sur toutes les latitudes. Les principaux pays producteurs sont la Chine, l'Inde, le Sri Lanka, le Vietnam, Taïwan, le Japon, le Népal, la Turquie, le Kenya et la Tanzanie. Le terroir recouvre une importance fondamentale. En effet, de ce dernier dépendra la nature profonde du thé. La plante: le théier (*Camellia sinensis*) apprécie les climats plutôt chauds et humides. En revanche, il n'apprécie pas les pluies torrentielles, les ciels ombragés ainsi que l'ardeur du soleil. Les sols argileux et calcaires sont proscrits en raison de la rétention d'eau. La cueillette reste en grande partie artisanale mais dans de nombreuses régions la récolte a été mécanisée.

Utilisés pour lutter contre certaines maladies (qui prolifèrent vite sous les climats tropicaux humides), les pesticides traitant les théiers peuvent vite se retrouver au fond de la tasse. Le thé se consomme par infusion directe. Le produit fini n'est ni lavé, ni épluché. Le thé de la feuille va directement à la tasse, les résidus des pesticides aussi. Nous pourrions aisément en conclure que le bio est la solution à ce problème. Pourtant, il est difficile de trouver des lots bio sans aucun pesticides car il y a des contaminations annexes, venues d'autres plantations. De plus, la production aux normes biologiques demeure très minoritaire, à l'exemple de la production chinoise dont le bio excède à grand-peine les 2%.

La méthode serait peut être de partir à la découverte de plantations au Rwanda, au Népal, au Sri Lanka et ailleurs, préservées, à l'abri de toute pollution. Mais une certification Ecocert coûte très cher pour de petits producteurs africains ou népalais, qui n'ont que de petites parcelles. Ils sont donc très rarement labellisés, malgré la qualité de leurs produits. Traçabilité, qualité, mais pas forcément la caution d'un label. A l'évidence les petites exploitations sont plus soucieuses de préserver l'environnement, car c'est leur unique source de revenus. Il est facile d'en conclure que seules les petites maisons de thé peuvent s'assurer la collaboration de ces plantations, bien éloignées des modèles industriels prospérant essentiellement sur les coûts d'échelle.

L'Excellence de THEODOR s'inscrit aussi au sein de valeurs respectueuses des hommes et de l'environnement, qui s'expriment au quotidien :

- Notre processus alimentaire respecte le cadre des méthodes HACCP afin d'identifier et de maîtriser les dangers et risques alimentaires.
- Nos thés sont contrôlés de manière fréquente et aléatoire par le biais d'échantillons envoyés à des laboratoires.
- Nous sélectionnons un grand nombre de thés certifiés BIO, sans pour autant les labelliser.
- Nous privilégions des produits à base de matières 'recyclables' et/ou 'recyclées'.
- Notre Maison exige de ses partenaires les mêmes engagements qui font sa valeur.

ACCORD VIN ET FROMAGE



Une riche histoire, mais en voie de disparition. Le Langres est une spécialité originaire de l'ancienne région de Champagne, et particulièrement de Haute-Marne, où se situe le village éponyme. De la même famille que l'Epoisses ou le Munster (les croûtes lavées), il n'en est pas moins proche du camembert d'un point de vue aromatique.

Connu localement au XVIIe siècle, le Langres a rapidement dépassé les frontières de son terroir d'origine. Un siècle plus tard, on le retrouve dans des livres spécialisés aux côtés des déjà réputés Maroilles ou Livarot. Ainsi, le fromage de Langres a rapidement trouvé sa place sur les tables de Paris ou Genève.

Depuis, la production s'est peu à peu industrialisée et sa notoriété a commencé à décliner. À tel point qu'il ne reste plus qu'un seul Langres fermier, produit par la famille Rémillet. C'est celui que nous avons sélectionné à Marguerite. Amateurs de ce fromage relativement puissant, mais élégant, nous avons souhaité participer à sa sauvegarde.

Sa teinte orangée et le cratère situé à son sommet en font un fromage atypique. Les plus fervents seront invités à y verser quelques centilitres de Marc de Champagne ou de Bourgogne pour en accentuer le caractère. Le Langres est vraiment idéal à déguster en fin de repas, accompagné d'un verre de champagne.



Bourgeois Diaz

Assemblage de vieilles vignes de Pinot Meunier âgées d'environ 60 ans sur sols argilo-limoneux, lui conférant fraîcheur et sapidité. D'élégantes senteurs de bergamote nuancent cette cuvée, qui est certainement la plus droite. Un goût franc et grisant qui maintient l'harmonie.

Cépage : 100% Pinot Meunier.

Vieillessement moyen : 24 à 30 mois.



Clap de fin !



Où nous retrouver ?



Marguerite
L'eau rouge



fromagerie_marguerite
cave_eau_rouge_plerin



eau rouge.fr