

*L'EAU ROUGE & MARGUERITE PRÉSENTENT...*

# *LA GAZETTE VOL. 4*

*« RIEN N'EST PLUS SÉRIEUX QUE LE PLAISIR... »*

*JEAN COCTEAU*



# Sommaire

Page 3 : Le Mot du caviste

Page 4 : Nos coups de coeur de l'année 2022

Page 5 : Matsue Tea

Page 6 : La touche sucrée-salée

Page 7 : Le gaz dans les vins naturels !

Page 8 : Recette cocktail

Page 9 : L'évolution du taux d'alcool

Page 10 : Le cognac, alcool boudé des français ?

Page 11-12 : Fanny Fougerat

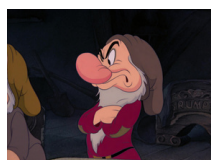
Page 13 : Point Culture

Page 14-15 : Des créations à la Marguerite

Page 16 : Création du whisky L'Eau Rouge

Page 17 : Clap de fin !

François



Anne



Guillaume



Colin



## Quoi de neuf à l'eau rouge ?

Bon nombre de choses : en tout premier lieu, une annonce à partager.

L'Eau rouge fêtera ses 15 ans d'existence cet été. Pour marquer le coup, nous vous invitons à un salon de vigneron qui se tiendra à la cave le samedi 3 juin. L'occasion pour nous de vous remercier de votre fidélité.

Sinon, un nouvel agencement vous attend côté thés, cafés et infusions. En effet, nous avons privilégié, il y a quelques années, le pré-emballé de l'ensemble de notre gamme de thés. Aujourd'hui, le vrac est de retour. Ainsi, chacun pourra convenir de son choix, entre effluves et matières. Notre sélection n'aura désormais plus aucun secret pour vous.

De grands changements sont également en cours concernant notre sélection de vins.

Le contexte inflationniste fait parti de ces facteurs qui ont initié ces ajustements. Mais également les faibles récoltes des années passées, et un monde du vin qui a renoué avec les exportations après deux ans de repli sur le marché français dû au Covid.

En somme, nous aurons le plaisir de partager avec vous de nombreuses nouveautés.

Et pour terminer, merci à Anne, cheville ouvrière de ce lourd, mais passionnant travail ; et merci à l'équipe de L'Eau Rouge pour son investissement quotidien.





# Nos coups de coeur de l'année

## Haut les Choeurs, Domaine Perrault-Jadaud, Vouvray, 100% Chenin

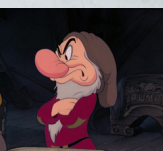


Tanguy Perrault et Anne-Cécile Jadaud sont à la tête d'un domaine de 4 hectares, au confins de la charmante ville de Vouvray, sur les bords de la Loire. Leurs vignes, issues uniquement de chenin, sont chouchoutées toute l'année, afin de proposer des vins à leur image, remplis de fraîcheur. Haut les Choeurs, c'est une petite pépite. Un vin blanc pétillant et gourmand. Le chenin est reconnaissable grâce à sa fraîcheur luxuriante et ses arômes typiques de fruit à chair blanche. Ne laissons pas de côté sa bulle digeste, fine, élégante et persistante. Une petite bulle pour un bon moment entre amis et famille !



## Faustine rouge, Domaine Comte Abbattuci

C'est au coeur de l'époustouflante vallée du Taravo que se situe l'un des plus prestigieux domaines viticoles de l'île de Beauté. Reconnu dans le monde entier pour ses vins étonnants de pureté, d'éclat et de fraîcheur, Jean Charles Abbattucci est à la tête de 20 hectares de vignes à la diversité exceptionnelle : Sciacarellu, Nielluciu... Ces noms ne vous disent probablement rien, pourtant ils sont le coeur de la cuvée Faustine 2021. Un vin étonnant de fraîcheur, gorgé de fruit, d'épices et d'arômes de garrigue, avec une texture soyeuse, reflétant parfaitement la beauté des paysages de la Corse.



## Grand Lopin, Château de Plaisance

Château de Plaisance, retenez bien ce nom, indissociablement lié à celui de Vanessa Cherruau. Cette jeune Angevine est à la tête d'un vaste domaine de 25 hectares. Repris en 2019, il est situé au coeur de l'Anjou, sur la butte de Chaume, berceau du Chenin et de ses grands liquoreux. Terre de blanc, il n'est pourtant pas rare d'y trouver quelques parcelles de cabernet franc et sauvignon. C'est de cette assemblage, traditionnel, que naît Grand Lopin. Ce vin arbore toutes les qualités d'un Grand, couleur d'un rouge profond, nez généreux et complexe, bouche robuste et voluptueuse à la fois. A n'en pas douter la région a trouvé là l'une de ses plus talentueuses porte drapeau.



## Maunoury, Sarrandière

Il a bien fait de se reconverter ! Auparavant ingénieur dans la chimie du plastique, Jonathan Maunoury a posé ses valises dans la micro-appellation Saumur-Puy-Notre-Dame, dans la vallée de la Loire, pour réaliser des vins au naturel. Sa cuvée "Mon nom est rouge" en est l'expression même. Fruité pur, touché soyeux, parfaite retransmission du terroir et du cépage, gourmandise coupable... Un 100% cabernet franc d'une élégance rare, qui m'a tout de suite remémoré de belles récoltes de framboises dans le potager de mes parents.





Tadam !! Voici la nouvelle marque de thé qui fait son entrée, cette année à la cave.

Matsue Tea, est une maison de thé française, certifiée en agriculture biologique. Tous les théés, sont respectueusement récoltés et fabriqués à la main. La gamme s'inscrit dans une démarche luxueuse, assurant les principes de la durabilité, de la qualité et de la responsabilité.

De la provenance au stockage en passant par la préparation, la conservation et l'étiquetage, tout répond aux critères du bio.

Avec Matsue pas de format en sachet mais tout en vrac !

En effet, celui-ci permet d'avoir des feuilles entières, qui respecte, l'odeur naturelle et envoutante du thé.

Vous l'aurez compris, nous sommes enchanté de notre collaboration avec la maison Matsue. Celle-ci respecte nos valeur ainsi que notre amour du thé.



# La touche sucrée - salée !

Peut-être avez-vous eu l'occasion de vous procurer chez Marguerite les produits de Mademoiselle Breizh ?

Si ce n'est pas le cas, laissez-nous vous les présenter !

Mademoiselle Breizh est une jeune entreprise située à Plescop, dans le Morbihan. Désireuse d'utiliser des ingrédients bretons, on y retrouve naturellement le sarrasin comme base de presque toutes les recettes.

La création des produits est réalisée par des pâtisseries et passionnés du made in Breizh ! Un savant mélange de bonne humeur, d'amour et de créativité marque la signature de cette maison.

Chez Marguerite vous trouverez du caramel au beurre salé, du granola, des cookies et sablés au sarrasin, chips sarrasin, gressins au romarin... Du bonheur à manger et partager !





## *Le Gaz dans les vins naturels*

« Ton vin, il pique, il n'est pas bon... », « Secoue-le, le gaz partira ! » Il est courant d'entendre ces phrases quand du gaz est présent dans une bouteille. Mais pourquoi ? A-t-il une influence positive ou négative sur le produit ? On fait le point.

Si vous êtes adepte des vins SAINS et que vous avez lu la gazette numéro 2, en lien avec la définition des vins naturels, il est possible, voire fort probable que cette caractéristique ne vous surprenne pas. Dans les grandes lignes, l'ajustement de CO<sub>2</sub> est une alternative à l'ajout de soufre dans les cuves. Il est possible de combiner les deux, mais d'une manière générale les vignerons adeptes de ce gaz carbonique évitent le soufre le plus possible.

Ce CO<sub>2</sub> est produit naturellement au cours de la fermentation, il est possible pour le vigneron d'intervenir à la fin de la vinification en ajustant son taux. La majeure partie du temps, la quantité initiale peut se suffire à elle-même. Le gaz carbonique agit comme une protection naturelle du vin.

Dans la région viticole du Muscadet, on retrouvera toujours cette note perlante. Celle-ci est due à l'élevage sur lie du vin.

De manière générale, le gaz en teneur normal voir faible n'impact pas la dégustation. Vous sentirez légèrement ou de manière modérée ce côté « piquant » que nous appelons « perlant ». En termes d'aromatique, le gaz n'apporte pas de complexité. En revanche ! Si vous le sentez énormément et que l'aération n'a rien changé il y a un problème. Il peut s'agir de la fermentation qui repart en bouteille. L'avantage de soufré légèrement les vins, permet d'éviter ce genre d'inconvénient. Il est important de ne pas diaboliser l'apport de soufre. Bien sûr, quand vous avez des doutes, n'hésitez pas à nous ramener les bouteilles ! Alors, que faut-il faire quand vous rencontrez ce genre de particularité ?

Et bien, il est vivement recommandé d'ouvrir les bouteilles en avance ! L'aération permet au gaz de s'échapper tranquillement. Vous pouvez mettre le vin en carafe afin d'optimiser l'aération, pratique quand le temps nous manque ! Certains diront que vous pourrez secouer la bouteille très fortement, mais ce conseil est à prendre avec des pincettes... En moyenne, l'ouverture anticipée est de 4h à 6h.



# RECETTE COCKTAIL À LA BRETONNE

## FREZENN

- 2 cl de liqueur de fraise des bois Cartron
- 1 cl de Rhum blanc
- 4 fraises
- 1 cl de jus de citron frais
- 3 cl de chouchenn vieux doux

Couper les fraises en petits morceaux et mixer dans un mixeur.

Ajouter la glace pilée, le rhum, la liqueur de fraise, le jus de citron et le chouchenn.

En garniture, apporter une fraise et une feuille de menthe.

### Le Chouchenn késako ?

L'alcool des druides et breton par excellence ! Le produit est historique et ses origines se perdent dans la nuit des temps. Le chouchenn rentre dans la famille de l'hydromel, déjà connu à l'époque médiéval. C'est un alcool qui titre en moyenne 14°. Il peut être dégusté à l'apéritif, servit avec de la viande blanche en sauce ou bien avec du fromage !





# L' évolution du taux d'alcool dans le vin



14°, 14,5°, parfois 15°... Vous l'avez sans doute remarqué, le taux d'alcool affiché sur les étiquettes des vins enflé depuis quelques années. En moyenne, le taux d'alcool était de 11° en 1980. Il s'élève aujourd'hui à environ 13°, avec évidemment des disparités régionales. Traditionnellement, les vins sont plus puissants de ce point de vue au sud de la Loire qu'au nord. Selon, l'INRAE, le taux augmentera encore de 2 à 4° au cours des 100 prochaines années. Mais pourquoi, au juste ?

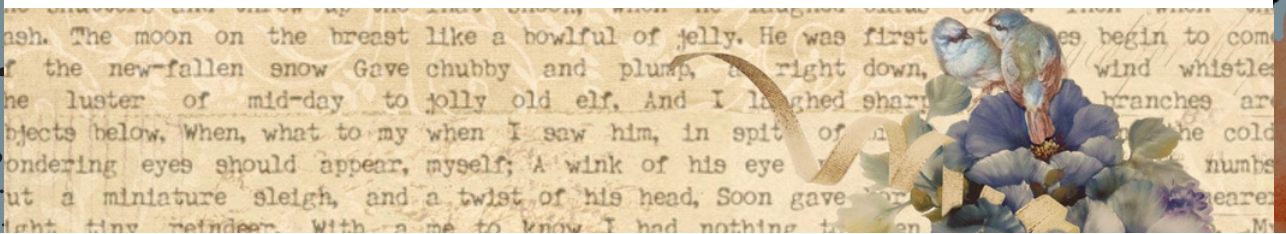
Une des premières (et plus évidentes) explications est celle du dérèglement climatique. Via la photosynthèse, la vigne produit du sucre dans ses raisins. Logiquement, plus il y a de soleil, plus il y a de sucre dans les baies. Et plus il y a de sucre, plus il y aura d'alcool dans le vin après fermentation. Les périodes de sécheresse n'arrangent rien. Moins il pleut, moins la plante absorbe d'eau. Et moins il y a d'eau dans les baies, plus le pourcentage de sucre est élevé. Imparable.



A quelques nuances près... Le vigneron est évidemment acteur du produit fini. Les cépages et levures utilisés peuvent avoir une incidence sur le taux d'alcool. Mais aussi le terroir sur lequel a été cultivé la vigne. Le sol peut être très drainant ou au contraire retient bien l'eau. La date de récolte a aussi énormément d'impact. Plus le vigneron attend, plus les raisins seront mûrs. Et plus ils sont mûrs... On vous laisse deviner la suite.

Mais ce n'est pas tout. Les taux d'alcool constatés actuellement répondent également à une logique de marché à laquelle doit bien sûr répondre le producteur. Depuis quelques années, on constate que les goûts et habitudes de consommation changent. Les vins plus fruités et plus onctueux ont davantage la cote. Au détriment des plus tanniques ou acide. Et pour cela, l'alcool est un allié de choix, car il donne une sensation de gras à la dégustation.

Pas d'inquiétude, donc. Les vins qui titrent à 14,5° ne sont pas forcément lourds et capiteux. Au contraire, ils peuvent être gourmands et pourvus d'une belle fraîcheur. Comme nous aimons le dire, l'important c'est l'équilibre !





# Fanny Fougerat : Le renouveau de Cognac



"Mes cognacs sont épurés et agréables, ils sont travaillés sans artifices". Voici les mots simples et affirmés de Fanny à l'égard de son produit. Celle-ci a repris le domaine familiale en 2013 afin de créer ses propres cuvées. Elle définit ses produits comme "Cognac d'auteur". Représentant un terroir et un savoir-faire, à la recherche de la fraîcheur, finesse et précision !



La petite cigüe, est un cognac V.S.O.P (4 ans d'élevage au minimum) offrant un profil frais et gourmand. Au nez, une palette aromatique naturelle, rappelant le raisin frais. En bouche, plus de complexité, amenée par une touche végétale, légèrement épicée. Une finale longue et persistante.



## Et avec ça ? Un cigare !

Laissez vous porter par les délicates volutes de l'insidieux...Déroutante et décrié par le cénacle des puristes de la Havane, cette vitole originale et séduisante par son prix(environ 10€) à la grande qualité de s'associer aux plus fins des Cognac. Une courte description vous permettra d'entrevoir le modeste raffinement de ce petit Corona :

Tripe, sous cape et cape 100% Hondurienne. Cape Claro, légèrement sucré à la tête. (En effet, cette dernière se voit trempée dans le sucre de canne.)A l'allumage, ce cigare dévoile des arômes boisés et délicats, une fumée blanche et généreuse.

Malgré sa douceur la longueur n'est pas compromise et même si le registre aromatique reste simple sa présence est manifeste. La délicatesse dont il est empreint présidera magnifiquement au mariage avec le cognac Petite cigüe. Dans ce cognac j'ai aimé les notes de pêche jaune, melon et d'épices douces. La bouche est ronde et chaleureuse, marquée par le clou de girofle, le fruit et une touche de vanille. Ce cigare fût pour moi une belle découverte malgré mon gout affirmé pour les havanes. A essayer sans plus attendre.



# Le Cognac, alcool boudé des Français ?

Le cognac, plébiscité par les stars internationales, et produit par de grandes entreprises telles qu'Hennessy ou Martell. Comment explique-t-on qu'il soit exporté à 98% ?



Tout d'abord, le cognac est une eau-de-vie de la catégorie des spiritueux (comme le whisky ou le rhum). Il est produit en Charente-Maritime, et élaboré à partir du cépage Ugni-blanc, dans un alambic charentais. Le terroir, distribué en six crus influence la typicité des différentes eaux-de-vie. Traditionnellement, le cognac présente une structure complexe, parfois gourmande et raffinée, tantôt puissante et affirmée.

Au milieu 17<sup>e</sup> siècle, la double distillation, induite par les Hollandais, permet d'assurer le transport du vin à l'export. À cette époque, les ventes sont concentrées vers, l'Europe du Nord, puis l'Amérique du nord ainsi que l'Extrême-Orient. Dès 1830, les expéditions se font en bouteille, et non plus en barrique. Objectif : lutter contre la fraude et garantir l'origine des produits. L'abaissement des barrières douanières, et la progression du pouvoir d'achat, au sein des pays développés, contribuent à l'essor du cognac. Au 20<sup>e</sup> siècle, la filière met en place d'importantes campagnes marketing afin de développer le marché extérieur. A la fin de ce siècle, le cognac a conquis des consommateurs d'environ 150 pays. Et bien sûr, chacun à sa façon ! Cette eau-de-vie est devenu une référence dans le monde du luxe.

Pourquoi alors, les Français boudent-ils cet alcool ? Vous l'aurez compris, le cognac, dès sa création, est destiné à l'export. En France, il souffre d'une image négative et stéréotypée. Sa consommation est souvent associée au monde des affaires ou de l'élite sociale.

Pour ne rien arranger, les ventes déclinent sur le marché français dans les années 1980. En cause, une fiscalité plus contraignante et des mesures prises pour lutter contre l'alcoolisme (suivra en 1991 la loi Évin). Le cognac subit également la concurrence des alcools bon marché... D'autant qu'à cette époque, 48% de la production de cognac réputée de qualité inférieur est consommé par les français.

En somme, le cognac ne s'est réellement jamais fait une place sur le marché national. En effet, le coût de production élevé de cet alcool, induit nécessairement un positionnement haut de gamme. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le cognac fait face à un nouvel acteur, le whisky. Ce dernier a su répondre aux attentes du marché français, par sa diversité, son prix... Voyant son impossibilité à produire rapidement et à moindre coût, le cognac renforce son intérêt pour le marché du luxe.

Nous pourrions continuer d'étoffer nos propos mais trêve de bavardage ! Il est temps de vous parler de la nouvelle génération de vigneron de cognac !





# Point culture

## La grande révolte paysanne de 1907

En 1900, la France connaît de multiples mouvements révolutionnaires. Le pays est plongé dans un climat de tension extrême et les travailleurs enchaînent les grèves. Remontons le temps, au coeur d'une affaire mémorable dans le monde du vin : La Révolte paysanne de 1907. Celle qui réunit Cafetiers et Vignerons du Languedoc-Roussillon contre l'Etat.



En 1863, l'épidémie du phylloxera ravage les vignobles. Ce qui entraîne de manière paradoxale une crise de surproduction. Celle-ci est expliquée par la plantation de beaucoup de vignes dans les plaines irriguées afin d'augmenter les rendements. S'en suit une chute des volumes de ventes et des prix. Au début du 20e siècle, la crise est telle que dans certains bistrot, on paie son vin non pas au verre, mais à l'heure !

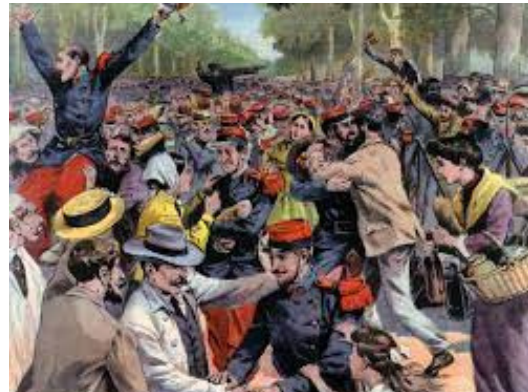
Dans le même temps, les négociants passent maîtres dans toutes sortes de trafics. Certains produisent du vin à partir de raisins de Corinthe, pour mieux contourner les droits de douane sur les vins étrangers. D'autres mouillent les marcs et rajoutent du sucre pour fabriquer de la piquette. Le manque d'encadrement à l'égard de la production de vin permet à peu près toutes les dérives.

Conséquence, les viticulteurs et les ouvriers agricoles de l'Hérault, de l'Aude, du Gard et des Pyrénées-Orientales s'appauvrissent considérablement. Pour eux, la situation est devenue intenable. Chaque dimanche du printemps 1907, les vignerons décident alors de manifester dans les villes du Midi. C'est le début de la révolte. Le 11 mars 1907, les vignerons conduits par Marcelin Albert, considéré comme le leader du mouvement, se rendent à Narbonne où siège une commission d'enquête parlementaire envoyée pour étudier la crise du vin.





Les vigneron demandent alors l'abrogation de la loi de 1903 qui implique une détaxe sur le sucre, afin de décourager les importations et de lutter contre la fraude. Mais Georges Clémenceau, alors ministre de l'Intérieur, reste sourd face aux doléances des manifestants. Le 9 juin, le ton monte. Près de 500 000 personnes se rendent à Montpellier. Marcellin Albert, rallié par Ernest Ferroul, maire socialiste de Narbonne, adresse au gouvernement un ultimatum pour le vote d'une nouvelle loi. Ensemble, ils déclenchent le 10 juin la grève de l'impôt et la démission des municipalités.



En retour, Clémenceau envoie l'armée pour maintenir l'ordre dans le Midi. Des affrontements éclatent, faisant six morts, et les principaux responsables des manifestations sont incarcérés. Finalement, les 29 juin et 15 juillet sont votées des lois qui encadrent pour un siècle la production et le marché des vins en France. En imposant la déclaration des récoltes, en réglementant la chaptalisation, en luttant contre la fraude et en contrôlant le mouvement des vins. Le 22 septembre, la Confédération générale des vignerons, première organisation d'un grand secteur agricole, est créée à Narbonne sous la présidence de Ferroul.



Le mouvement de 1907 marque la dernière grande révolte paysanne en France.



## Des créations à la Marguerite

Chez Marguerite, on aime vous faire découvrir des nouveautés. Parfois même, nous vous proposons des créations, tout droit sorties de notre imagination !



### **Brillat-Savarin au poivre noir fumé de Kampot**

Une association ultra crémeuse avec l'un des meilleurs poivres au monde, délicatement fumé à froid.

Subtilement épicé,  
mais pas piquant !

### **Le p'tit nouveau !**

Pour célébrer le retour des beaux jours, nous avons élaboré un nouveau plateau cocktail. Vous aurez toujours du fromage et de la charcuterie, mais aussi des légumes, qui évolueront selon les saisons. Plus frais, plus croquant, il sera le compagnon idéal de vos prochains pique-niques sur la plage !



### **Nos plateaux évoluent !**

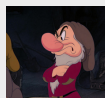
Vous l'aurez remarqué, nos conceptions de plateaux ont évoluées depuis quelques mois. L'aboutissement d'une réflexion pour diminuer notre impact environnemental. Résultat, des plateaux, selon nous, plus esthétiques et plus gourmands ! En l'occurrence, un plateau raclette pour 6 personnes. La saison dernière, il nous fallait deux plateaux, car nous séparions fromages et charcuteries.

Nous avons aussi mis en place une consigne sur nos plateaux en bois réutilisables.

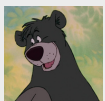


# Création du Whisky de l'Eau Rouge

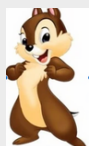
*Au cours de l'année 2022, la distillerie Warengheim située à Lannion nous à offert l'opportunité de créer un whisky. Nous devons choisir le type d'élevage de celui-ci. La base étant un single malt de 8 ans, non tourbé.*



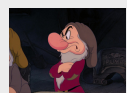
Bonne nouvelle, Paul, de la maison Armorik, vient tout juste de nous déposer cinq échantillons. Notre projet d'une cuvée spéciale l'eau rouge va pouvoir enfin prendre forme.



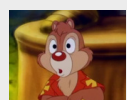
J'apporte les verres !



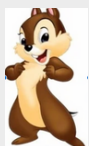
Qu'avons nous là ?



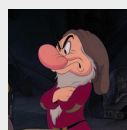
Un finish en fût de Chouchen, un de Rhum, deux de Sauternes, et enfin un de Porto.



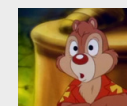
Ils sont tous issus d'une barrique unique et présentés à leur degré naturel. J'ai hâte de découvrir tout ça !



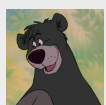
Je propose pour débiter le Porto, ensuite le Rhum, les Sauternes et pour finir le Chouchen.



Le premier me laisse dubitatif, le nez est relativement fermé, la bouche serrée et malgré la finale épicée la persistance est décevante.



La version Rhum est particulièrement éloquente. Le nez est aussi vibrant que la bouche !

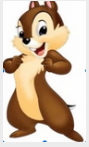


En effet, l'empreinte de vanille adoucie la finale chaleureuse. Je lui reprocherai peut-être un caractère trop boisé, pas très moderne.

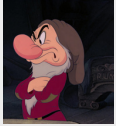




On passe au suivant ?



La première version de Sauternes est beaucoup plus fruité, d'une longueur généreuse.



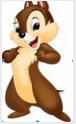
J'arrive à la même conclusion. Après quelques secondes, un caractère cérééalier se réveille en finale. Intéressant !



Voyons le second Sauternes. Le premier nez me semble fermé au premier abord.



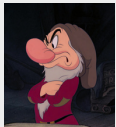
Oui, mais il se développe beaucoup avec l'aération et la montée en température.



La bouche est superbe. La complexité est nettement plus grande que pour les trois autres.



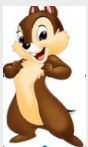
Vous avez raison. La touche légèrement toastée voire grillée rehausse la matière céréalière.



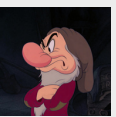
Bonne remarque. L'origine de cette singularité aromatique tient au bois, il a été rebrulé avant remplissage. C'est plutôt original !



La version chouchen pique ma curiosité, je ne crois pas avoir déjà croisé pareille finition. De prime abord, le nez est très charmeur.



Incroyable ces arômes de miel et de fleurs ! Mais ces premières impressions ne résistent pas à un examen critique de la bouche.



Effectivement, la sucrosité domine et le caractère miellé l'emporte sur la nature du whisky. Je pense, sans trahir le verdict, que nous sommes unanime. Le Sauternes rebrulé sera l'élu. Reste à définir le degré d'embouteillage. Nous attendrons que notre palet se refasse pour procéder à de nouveaux tests.

*Après quelques jours de réflexion et plusieurs séances de tests, nous décidons de le réduire à 48% d'alcool. Le whisky révèle des notes fruitées, finement mielleuses et torréfiées. En bouche, il a beaucoup d'aplomb, une structure nette et élégante qui apporte une très belle persistance aromatique. Nous sommes très heureux d'avoir un whisky qui nous ressemble !*





# *Clap de fin !*

## Où nous retrouver ?



Marguerite

L'eau rouge



fromagerie\_marguerite

cave\_eau\_rouge\_plerin