

LA LETTRE

MARS 2013 - N°19

■ ÉDITO

Ici, de l'eau il en fallait, et il a beaucoup plu ces derniers mois. Là de l'Eau il y en a, et c'est un jeu de mots pour vous présenter en avant-première une nouvelle Eau de Vie d'Armagnac brute de Fût : **L'Eau de Là** sélectionnée pour sa typicité, son originalité et sa jeunesse.

Le début de l'année, c'est donc l'heure des changements mais dans la continuité. Changement de millésime pour les vins blancs et rosés qui sont désormais disponibles en 2012, et continuité dans la qualité que nous souhaitons maintenir pour vous assurer des dégustations surprenantes de plaisir.



Le Rosé 2012



Le Blanc sec 2012

■ CÔTÉ VIGNE

Les travaux d'hiver se finissent, la taille se termine.

Le millésime 2013 se construit ici et maintenant au rythme de la saison qui avance.

On prépare aussi les sols pour planter de nouvelles parcelles et entretenir les vignes existantes.

■ CÔTÉ CHAIS

Comment est fait le vin rosé ?

Ce n'est pas un savant mélange entre vin blanc et vin rouge, comme c'est le cas dans d'autres appellations, mais une technique de vinification moderne. Le rosé c'est une affaire de goût et de couleur, qui requiert dextérité et une attention de tous les instants dès la vendange.

Les rosés de Maubet sont des rosés de pressurage, issus de raisins rouges de cépages cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, tannat. Après la récolte, les raisins macèrent jusqu'au moment où la couleur et les arômes sont optimum. Le jus est écoulé et légèrement pressé. Il est ensuite vinifié comme un blanc. C'est à dire que chaque cépage de vin fait sa fermentation alcoolique, que l'on stoppe ensuite en refroidissant les cuves lorsque l'on juge l'équilibre optimum entre l'acidité et les sucres résiduels. Puis les cépages seront assemblés peu de temps avant la mise en bouteille.

■ CÔTÉ COUR

Au service des générations futures :

Un défi au long cours avec toujours plus d'attention à la terre, pour mettre en pôle position la qualité de nos produits, mais surtout préserver et préparer ce que sera demain. **Pour les générations futures.**



■ ON A PARLÉ DES VIGNOBLES FONTAN



Magazine Terre de vins :

Concours des vins de Gascogne à Éauze : Le Petit Manseng Lauréat pour la 6^{ème} année consécutive.

Concours Agricole de Paris : Médaille d'Argent pour l'Armagnac 1995.



■ NOUVEAUTÉ

L'EAU DE LÀ...

Là, c'est la terre des Vignobles Fontan. Des boulbènes du Bas-Armagnac, donnant un vin issu du cépage ugni-blanc, ayant toutes les qualités pour faire une eau de vie généreuse, délicate et complexe. La terre, le climat, les hommes, le savoir-faire et le temps... voilà ce que vous restitue cette **Eau de Là**.

C'est un Bas-Armagnac Brut de fût (au degré naturel de vieillissement) 50,2° ; 100% ugni blanc ; commentaires dégustation : Sa robe jaune paille et son nez d'amande torréfiée séduira votre nez ; Sa bouche assez douce à l'attaque puis puissante avec un bois vanillé qui s'estompe pour laisser la place à des saveurs de pâte de coing et de pêche compoté, finira de vous conquérir.

Distillée en 2006, et contrairement à l'Éternel (1996 à 54,6°) elle doit son degré peu élevé, malgré sa jeunesse au choix du degré de distillation moins fort en 2006 pour optimiser le potentiel du vin mais aussi à son emplacement dans le chai, au dessus de la terre battue, ce qui a permis aux anges de se tailler la part belle, en terme d'évaporation.



■ POUR LES GOURMANDS

Mousse à l'Armagnac et au chocolat noir et blanc

Mousse au chocolat noir

- 70g de chocolat noir
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café d'Armagnac

Faites fondre le chocolat avec une goutte d'eau au micro-onde (cela va permettre de laisser quelques grumeaux qui se transformeront en pépites de chocolat une fois la mousse bien prise).

Mélangez ensuite le sucre et les jaunes d'oeufs au chocolat fondu.

Montez les blancs en neige très fermes (oui oui, faut pouvoir retourner le bol sans que ça tombe!)

Incorporez les blancs en neige à la préparation au chocolat.

Disposez une couche de préparation dans les verrines.

Réservez au frais.

Mousse au chocolat blanc

- 100g de chocolat blanc
- 3cl de crème liquide
- 2 blancs d'oeuf
- 2 cuillères à café d'armagnac

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie avec l'eau.

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et mélangez la au chocolat fondu.

Montez les blancs en neige fermes (tout pareil que pour la mousse au chocolat noir).

Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat blanc.

Déposez la préparation au dessus de celle au chocolat noir dans les verrines.

À préparer la veille.

INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER

Pour recevoir notre lettre, inscrivez-vous sur : www.vignoblesfontan.com, rubrique Newsletter.
Ou recevez notre lettre d'information sur votre smartphone en scannant le Qr Code ci-contre.

