

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.



LA LETTRE

DÉCEMBRE 2017 - N°37

■ ÉDITO

2017 s'achève et avec elle, le sentiment d'une année bien remplie, et, comme toujours à cette époque de l'année l'impatience des grands et petits pour les fêtes de fin d'année. Noël s'est emparé de nos vies et pour affronter comme il se doit cette période chargée, on inscrit les dates, on organise les repas, on négocie les détails pour contenter tout le monde.

En attendant de finaliser la liste pour le Père Noël, Maubet vous suggère quelques idées bien ficelées pour vos repas familiaux, amicaux ou professionnels, la petite originalité, le détail qui changera votre "cadeau" en "attention".

Bonjour décembre, j'espère que tu vas réaliser tous mes rêves.



Semis de fèverolles entre les rangs de vigne

■ CÔTÉ VIGNE

EN MODE HIVER

Après un début d'automne très chaud, les premiers frimas sont arrivés dès la Toussaint et la pluie est attendue impatiemment. Le cycle de vigne en sève descendante permet à la taille de commencer. L'équipe des Vignobles Fontan et de ses saisonniers, commencent la taille, étape cruciale ayant pour but de limiter la croissance démesurée de la vigne pour régulariser la production des raisins en qualité et en quantité.

C'est aussi la période où la terre est au centre des préoccupations avec des analyses de sols de chaque parcelle pour déterminer sa qualité et ses besoins potentiels. D'ores et déjà 10 hectares de couverts végétaux ont été semés pour permettre au sol d'avoir un apport naturel de matière organique.

■ CÔTÉ CHAI

On filtre et on affine le millésime 2017. Vous pourrez découvrir les blancs et les rosés entre le début de l'année et le printemps. Les rouges un peu plus tard dans l'année. La qualité de ce millésime qui s'annonce bien, a été l'occasion de perfectionner nos techniques de vinification et d'en essayer de nouvelles ; pour vous proposer des cuvées toujours plus qualitatives et étonnantes.

■ CÔTÉ COUR

On l'a fait !

***Distillation au Domaine le 28 Octobre :** rando dans les vignes, et formule repas « Food Truck » au pied de l'alambic.

***Rencontre avec les professionnels du vin :** Salon Gourmet à Paris les 24/25 Septembre (épicerie fines & cavistes)

***Rendez-vous avec notre clientèle de particuliers** à Blagnac les 21/22 Octobre dernier

Prochaine date à retenir : rencontre avec les professionnels du vin à VINISUD 18/19/20 Février 2018



■ CÔTÉ GERS

Le n°2 du magazine Côté Gers est sorti. Une soirée au Domaine de Maubet lors de la distillation au coin de l'Alambic...

■ CÔTÉ FÊTE

LES VINS

Boudu ! des monocépages ? Quésaco ? Issu d'une seule variété de raisins " locaux " ces Côtes de Gascogne sont authentiques, avec l'accent qui va bien et le caractère bien trempé des gascons...

Ce sont des cépages du Sud Ouest, originaux et typés, ils sublimeront vos repas et festivités, qui plus est s'ils s'accompagnent, de Porc Noir, de Foie gras, de tome des pyrénées, de roquefort, de canard dans toutes ses déclinaisons, d'un risotto aux cépes & truffes, d'un axoa, ou bien d'une croustade aux pommes ...

Trois vins

UN BLANC ½ SEC
100% Gros Manseng



Le Pyrénéen

De la fraîcheur, un bouquet d'agrumes et de fruits secs

Pour : les apéros, salades, poissons cuisinés, sucré-salé, cuisine orientale, plats à base de curry

UN BLANC DOUX
100% Petit Manseng



Le Basco-béarnais

Des notes de miel et d'agrumes et de fruits exotiques et secs

Pour : les apéros, le foie gras, les fromages et desserts

UN ROUGE
100% Tannat



Le Gasco-béarnais

Des notes de griottes, poivre et cacao

Pour : les viandes rouges et en sauce, les gibiers, les fromages, les desserts au chocolat noir



LES ARMAGNACS



Assemblés, millésimés, bruts de fût... Les craft spirits comme les armagnacs sont dans l'air du temps. Comme pour les whiskies et les rhums, la diversité, l'originalité, la richesse de l'armagnac permet aux amateurs éclairés, mais aussi aux initiés d'alcool ambré en quête de découverte, d'y trouver son compte, et de faire voyager son palais de l'apéritif à la fin de soirée.

Pour sublimer vos tables de fêtes L'Armagnac de Feu & de Glace sera une entrée en matière originale, une valeur sûre de l'apéritif à servir avec ou sans glace. Les

palais plus gourmands, apprécieront la Blanche de Maubet, déclinée en Cocktail, avec les variations infinies qui sont celles des Eaux de Vie blanches.



Carafes d'Armagnacs, caisses de vins en assortiment, Cuvée S, coffrets gourmands, beaucoup d'idées pour accompagner vos fêtes.

Conseils, informations, dégustations au Domaine ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, ou par téléphone 05 62 08 55 28.

Accueil au Domaine boutique et dégustation de notre production, **du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 18h**

Visite des chais et accueil au domaine le week-end sur rendez-vous.

Vignobles FONTAN - Famille Fontan - 32800 Noulens - Gers - France
Tél. 00 33 (0)5 62 08 55 28 - Fax 00 33 (0)5 62 08 58 94 - Email : contact@vignoblesfontan.com
VIGNOBLESFONTAN.COM