

LA CAVE DES CARMES  
ET LA BARRIQUE  
VOUS PRÉSENTENT

# La Bonde et la Pioche

## Flash Info

### 5 ANS DÉJÀ !

VENDREDI 28 AVRIL

Le vendredi 28 avril, le bar à vins La Barrique fête son anniversaire ! L'occasion de venir faire connaissance avec son équipe dans la rue Maubec.

Soirée animée par le groupe local des OldBoys. Début des hostilités prévues à partir de 16h. STAY TUNED !



### LA CAVE DES CARMES FÊTE SES 3 ANS !

C'est reparti pour une année remplie de dégustations. Nous nous rendons au salon Millésime Bio, l'un des plus grands rassemblements de vins biologiques au Monde. De nouvelles références arrivent, tenez-vous prêt !

### SAINT-PATRICK À LA CAVE ET RUE MAUBEC Vendredi 17 mars

À l'occasion de la Saint-Patrick, découvrez notre gamme de whisky Irlandais à -10% sur tout le week-end ! La Rue Maubec fête également la Saint-Patrick, une gamme de bières pressions de la Brasserie Gibbon vous sera proposé et un DJ sera spécialement là à cette occasion ! Un moment agréable à passer entre amis ou en famille pour bien commencer le week-end !



### NOUS SOMMES EN AOC TERRASSES DU LARZAC

Depuis une vingtaine d'années désormais, l'appellation Languedoc s'attache à produire des vins de plus en plus qualitatifs en abandonnant les pratiques productivistes, qui en font aujourd'hui, l'une des régions les plus appréciées de notre pays. Cette appellation se situe au nord-ouest de Montpellier et ne produit que du vin rouge à partir de cinq cépages emblématiques : le grenache, la syrah, le mourvèdre, le cinsault et le carignan. C'est un terroir frais, qui bénéficie d'amplitudes thermiques pouvant atteindre 20 degrés entre le jour et la nuit. Ces alternances permettent de produire de vins fins et plus équilibrés sur les terroirs d'argilo-calcaire que dans les secteurs de plaines.

#### Zoom sur Le Clos du Serres « Les Maros »

Le Clos du Serre est un petit domaine confidentiel au sein de cette appellation. Il est situé sur la commune de Saint-Jean de Blaquière, niché à 500 mètres d'altitude, sur les hauts plateaux du Larzac. Les 15 hectares de vignes conduits en agriculture biologique ainsi que la mise en place de douces extractions en cave permettent à Béatrice et Sébastien de produire des vins subtils et généreux.

Une grande fraîcheur émane de cette cuvée, plantée sur des sols de schistes, apportent tension et complexité à ces vieux grenaches. La bouche est soyeuse, soutenue par des épices, de la mûre et des tanins remarquablement fins. Un vrai régal !

A retrouver à la cave : « Belle Lurette » - Domaine de Cébène

CETTE RÉGION  
RELANCE LA  
PLANTATION DE  
CÉPAGES  
AUTOCHTONES

FAUX-FILET  
MARINÉ  
AU WHISKEY  
SALADE  
D'HERBES  
« NAM TOK »

### LA RECETTE DU MOIS

**MARINADE :** poivre noir en grains, coriandre, ail, sauce nuoc-mâm, sauce soja sucrée, sauce huitre, 1 c. à café de Whiskey Irlandais Teeling, et un peu d'huile.

**FAUX-FILET ET SALADE D'HERBES NAM TOK :** 150-200 g de faux-filet de bœuf irlandais par personne, jus de citron vert, sauce nuoc-mâm, sucre blanc, poudre de piment, coriandre, feuilles de menthe, cébettes, échalote, citronnelles, combava

- Marinez pendant 3h
- Mélangez le jus de citron vert, la sauce nuoc-mâm, le sucre et la poudre de piment torréfié pour faire une sauce.
- Mélangez la coriandre, la menthe, les cébettes, l'oignon rouge, la ciboulette et les feuilles de combava dans un récipient, puis ajoutez suffisamment de sauce pour enrober la salade sans la noyer.
- Faites griller le faux-filet à feu moyen vif pour qu'il soit bien caramélisé et ait une belle couleur. Déglacez au Whisky Teeling. Laissez reposer la viande avant de la couper en tranches fines dans le sens contraire des fibres.
- Présentez le faux-filet tranché dans un plat, versez un peu de sauce par-dessus puis lavez la salade d'herbes. Vous pouvez servir.

**L'accord :** Whiskey Teeling - Single Malt - Irlande  
Produits à partir de 100% d'orge maltée, cette cuvée est un assemblage de différents millésimes de la distillerie. On retrouve dans la composition de cette expression, du whiskey distillé depuis 1991. Ces whiskeys sont affinés dans cinq origines différentes : Xérès, Porto, Madère, Chardonnay et Cabernet Sauvignon qui contribuent à l'extraordinaire finesse aromatique de cet Irish Whiskey. Des notes d'agrumes, de fruits secs et clous de girofle émanent de cette cuvée. Des arômes légèrement fumés qui rappellent un bois légèrement grillé apparaissent en fin de bouche se mêlant également à des fruits exotiques.  
Un régal !

BON APPETIT

### MOT D'ESPRIT

« Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin, il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier. »

Oscar Wilde



### OÙ DÉJEUNER EN GIRONDE ?

#### L'ÉCLUSE 52 - CASTETS-EN-DORTHE

Bienvenu dans un petit havre de paix Sud-girondin. Situé aux abords du canal latéral à la Garonne à Castets-en-Dorthe, le restaurant de « Titi » ancien rugbyman et pionnier Langonnais, vous fera profiter d'une cuisine savoureuse, généreuse et gourmande en fonction des produits sélectionnés au cours des différentes saisons auprès d'acteurs locaux ! Installez-vous dans leur salle intérieure lumineuse, ou bien sur leur terrasse en bois, pour profiter d'une superbe vue sur le canal, en admirant la faune et la flore entourant le restaurant.

Ouvert tous les jours (midi et soir) du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> novembre



# Nos coups de cœur



## Les éminades « Montmajou » • 18€



Ce domaine a été créé en 2002 par Patricia et Luc Bettoni sur l'appellation Saint-Chinian.

Ils cultivent avec soin, une partie de leur vignoble planté en vieux carignans, cépage autrefois délaissé. Ce sont des vins soignés, gourmands, qui veulent respecter l'aromatique originale du fruit.

Cette cuvée rend hommage à son terroir originel, le Montmajou. Grenache blanc et Marsanne sont assemblés afin d'obtenir des arômes de fruits blancs, d'amande, de fenouil. Un vin à la bouche fraîche, élégante et minérale à tout petit prix !



## Whisky Redbreast • 64€

Redbreast est l'un des meilleurs et plus connus whiskies irlandais. Il est élaboré à partir d'orge maltée et non maltée puis vieillit en futs de Xérès. Au nez, on trouve des notes de pêche et de cassis pour un finale nous faisant découvrir des notes d'épices douces et de praline.

Un parfait compagnon pour découvrir l'univers du whisky !



## Viña Aromo - 100% Chardonnay Chili • 14€

Propriété de la famille Henriquez depuis 1922, ce vignoble se situe dans la Maule Valley, au sud de la vallée centrale qui est la plus importante et la plus ancienne région productrice de vin. On trouve sur le domaine des vignes préphylloxériques, plantées sur des sols d'origine volcanique et alluviale. Les jours chauds en été et les basses températures pendant la nuit favorisent la maturation du raisin. Le vin exprime des arômes de fruits tropicaux très frais sur un fond de vanille et caramel. La bouche est fraîche et très équilibrée. Un vin de plaisir immédiat !



## Domaine de la Paleine • 11€

Le Domaine de la Paleine cultive sa vigne en agriculture biologique et récolte son raisin manuellement. C'est dans ces conditions optimales que la cuvée de Saumur rouge voit le jour. La couleur de ce raisin est identifiable par sa robe violacée à l'image du Cabernet Franc. Le nez est intense en baies noires et en fruits rouges comme la framboise. Les tanins sont très souples !

## Château de Mérande "La belle romaine" • 14€

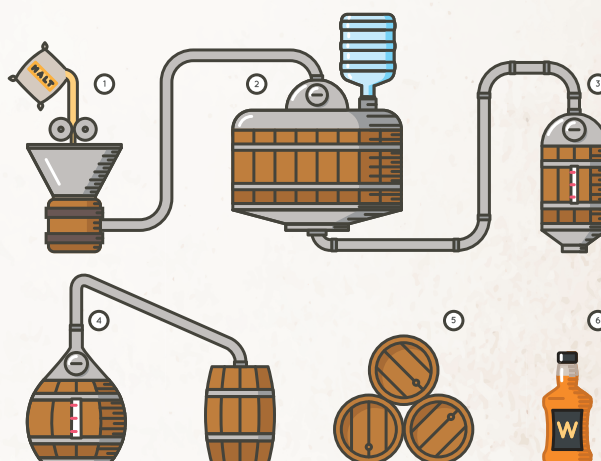
Engagé en biodynamie, ce domaine situé dans le cru Arbin propose une large gamme de vins provenant des sols de coteaux et de moraines glaciaires environnants. La mondeuse domine la production, occupant les deux tiers de la superficie du vignoble.

Un nez sur les notes de violettes et de pivoines, la bouche est savoureuse, fraîche et minérale.

Un vin parfait pour vos soirées savoyardes !



## La distillation du whisky



- ① Maltage
- ② Brassage
- ③ Fermentation
- ④ Distillation
- ⑤ Vieillessement
- ⑥ Mise en bouteille



## Le Vignoble du Rheingau Allemagne

Le vignoble du Rheingau se situe au sud-ouest de Francfort, en bordure de Rhin.

Son climat est plutôt très favorable à la culture de la vigne puisqu'il bénéficie de l'ombre pluviométrique des hauteurs boisées du massif du Rheingau. Les forêts entravent la descente de l'air froid nocturne vers les vignobles en contrebas. Comme le cours du Rhin s'oriente vers l'ouest jusqu'à Rüdesheim, les coteaux du Rheingau sont majoritairement face au sud, et donc exposés à un ensoleillement important et donc à une meilleure maturation du raisin. Riesling et Pinot noir sont les rois sur ces terroirs.

### À RETROUVER À LA CAVE : AUGUST KESSLER - THE DAILY AUGUST

AUGUST KESSELER A REPRIS LE DOMAINE DE SES PARENTS EN 1924 À SEULEMENT 19 ANS. À L'ÉPOQUE DE SES PARENTS, ILS PRODUISAIENT PRINCIPALEMENT DU VIN EN VRAC SUR CES DEUX HECTARES DE VIGNES. GRÂCE À AUGUST, LE DOMAINE EST DEVENU L'UN DES PRODUCTEURS PHARES DE CETTE RÉGION, EN FAVORISANT LA VENTE EN BOUTEILLE. À PRÉSENT, LE DOMAINE S'ÉTEND SUR 80 HECTARES ET PRODUIT D'EXCELLENTS VINS À PARTIR DU CÉPAGE ROI D'ALLEMAGNE : LE SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR) CETTE CUVÉE NOUS APORTE DES ARÔMES SUTILES DE CERISE NOIRE, CASSIS ET POIVRON ROUGE. UNE BOUCHE AMPLE ET EXPRESSIVE, ON Y SENTIRAIT PRESQUE UNE SENSATION « SUCRÉ ».



CAVE DES CARMES, cave à vins  
11 COURS DES CARMES 33210 LANGON

05 56 63 06 89  
cavedescarmes@gmail.com  
Facebook : Cave des Carmes Langon

LA BARRIQUE

LA BARRIQUE, restaurant et bar à vins  
32 RUE MAUBEC 33210 LANGON

05 57 36 78 13  
labarrique.langon@gmail.com  
www.labarrique-langon.fr