

LA CAVE DES CARMES
ET LA BARRIQUE
VOUS PRÉSENTENT

La Bonde et la Pioche



NOUS SOMMES EN JURANÇON

650 HECTARES
DE VIGNES SONT
PLANTÉS
ENTRE 300 ET
400m D'ALTITUDE

La région du Jurançon est un vignoble situé entre Pyrénées et océan produisant des vins remarquablement bien équilibrés. 650 hectares de vignes sont plantés entre 300 et 400m d'altitude sur des sols argileux ou de graviers/galets déposés par le gave de Pau. Les vignes sont plantées en hautain, suffisamment hautes pour éviter le gel. Des cépages autochtones comme le Petit et Gros Manseng, Camarlet, Petit et Gros Courbu y sont implantés afin de produire des vins surprenants.

Zoom sur : Le Petit Manseng

Le Petit Manseng est un cépage qui concentre les sucres de ses baies tout en conservant son acidité. C'est le cépage utilisé pour la production des Jurançon doux, grâce à la méthode dite de passerillage. Ce phénomène concentre les raisins sur pied sous l'action du soleil et du vent.

Ces arômes oscillent entre les notes exotiques, de fruits confits, miellés ou encore épicés selon son vieillissement.

A retrouver à la cave : Domaine de Castéra "Caubeigt"



Je suis un cépage rouge, je suis le roi d'une région viticole française. On me trouve également sur les terroirs de Nouvelle-Zélande. Je me compose d'arômes de cerise, fruits rouges, mes tanins sont souples. Je suis un cépage gourmand, apprécié par le plus grand nombre !

-5% de réduction sur l'achat
d'une des références « Coups de Cœur »
si vous trouvez la réponse à l'énigme !

OÙ DÉJEUNER EN GIRONDE ? LE BOUCHON LANGONNAIS- LANGON

« Mais que se passe-t-il place de la mairie ? »

C'est la question que tout le monde se pose depuis quelques mois à présent. Bruno Celhay connu sous le surnom de « Titi », patron de l'Écluse 52 à Castets-en-Dorthe à ouvert tout récemment un nouvel établissement au centre de Langon. La brasserie Le Bouchon Langonnais succède au cercle des amis et vous propose une cuisine simple, de terroir et gourmande !

Une déclinaison d'œufs (mimosa ou basse température), des pieds de cochons grillés ou bien en sauce, du saucisson lyonnais et bien d'autres spécialités prennent place sur sa carte. Un endroit où il fait bon vivre (et surtout bon manger !), il nous tarde déjà les déjeuners estivaux sur la terrasse ensoleillée.

Flash Info



Les dates à ne surtout
pas manquer !



CINQ ANS DÉJÀ POUR LA BARRIQUE !

Vendredi 28 avril

Le bar à vins La Barrique fête son anniversaire. L'occasion de venir faire la connaissance de son équipe, au milieu de la rue Maubec accompagné par le groupe Local des OldBoys. Début des Hostilités prévues à partir de 16h. Stay tuned !

LA CAVE DES CARMES FÊTE SES 3 ANS !

Du vendredi 28 au dimanche 30 avril

Venez profiter de -15% sur l'ensemble de la cave !
Un week-end de fête à ne pas manquer !



LA RUE MAUBEC FÊTE LE VIN

Vendredi 5 et samedi 6 mai

Pour cette deuxième édition, venez retrouver une trentaine de vignerons dans la rue afin de vous faire déguster leurs produits ! Des stands de nourriture provenant de producteurs locaux seront à votre disposition. Un grand moment en perspective !

LA CAVE DES CARMES
ET LA BARRIQUE
VOUS PRÉSENTENT

La Bonde et la Pioche

Nos coups de cœur



Domaine de la ville rouge : Crozes-Hermitage • 20 €

C'est au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage, sur la rive gauche du Rhône, que vous pourrez découvrir le domaine de la Ville Rouge et ses vins au caractère unique et authentique. Créé en 1919 par Paul Girard, ce domaine est une exploitation familiale dont le savoir-faire se transmet de père en fils. Le domaine travaille en agriculture biologique depuis 2009 et cultive son raisin selon les principes de la biodynamie depuis 2013. C'est une cuvée gourmande et épicée aujourd'hui présentée, représentative des vins de ce secteur.



Clos le Joncal blanc • 11 €

Après plusieurs années à travailler dans le milieu du courtage en Bourgogne, Thierry Simon rentre sur ses terres natales en provenance. Il crée à Bandol en 1999, son domaine qui compte aujourd'hui 19 hectares. Sa philosophie est de travailler en agriculture régénérative afin d'augmenter la biodiversité de ses terroirs. On retrouvera ici, un rosé fruité subtil et élégant.



Domaine False Bay « chardonnay » Afrique du Sud • 11 €

Le domaine de Waterkloof est situé à Somerset West à une quarantaine de minutes du Cap. C'est un domaine éminemment respectueux de la nature puisqu'ils travaillent en biodynamie depuis plusieurs années. Les vins sont produits dans un style vieille Europe, avec une vraie cohérence de gamme. Un vin qui séduira les amateurs de ce cépage emblématique à prix très doux !



Gin Brasserie Guyenne • 40 €

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 !



La Toscane

La Toscane, une région qui de son simple nom, invite au voyage ! C'est un des vignobles les plus célèbres du monde, grâce à la renommée de la ville de Florence. La Toscane rime avec Chianti, produit à base de Sangiovese. On trouve également des cépages Bordelais tels que le Merlot et le Cabernet Sauvignon arrivés dans les années 1970 prétendant à l'appellation Super Toscan. Le Sangiovese est majoritaire répandu sur ses terroirs de prédilection au Nord de l'Italie. On retrouvera aussi en Romagne et dans les Pouilles de façon plus anecdotiques, puis à l'international, en Corse (sous le nom de Nielluccio), en Argentine, en Californie ou encore en Australie.

À RETROUVER À LA CAVE : CHIANTI CANAIOZZA

L'appellation Chianti Colli Senesi est une des sept sous-régions du Chianti. Elle est située autour de la ville de Sienne. La famille Daviddi est une ancienne famille de vigneron qui produit plusieurs appellations sur une vingtaine d'hectares. Elle produit des vins de qualités en limitant les rendements, notant en augmentant la densité de plantations mais aussi en sélectionnant les meilleurs des futs de chêne français pour l'élevage de ses vins. Ces vins nous offrent un bouquet de framboises et de cerise et une bouche veloutée et gouleyante confortée par des tanins souples et élégants ! On adore !

À LA RENCONTRE DES
BRASSEURS GIRONDINS

Mathieu Brasserie GIBBON

Bonjour Mathieu, peux-tu nous en dire plus sur qui tu es ?

En quelques petits mots, je me nomme Mathieu et je suis le brasseur et fondateur de la brasserie Gibbon située à Castillon-de-Castets, au bord du canal. Mes premiers pas avec le monde brassicole se sont fait en Nouvelle Zélande, pays avant-gardiste sur la "craft beer" (bière artisanale). À ce moment de ma vie je travaillais dans la restauration gastronomique et je brassais en amateur dans le garage d'un retraité australien qui m'a appris les premières notions.

Rapidement fasciné par ce métier, j'ai parcouru le pays à la découverte des différentes brasseries et de leurs différents saveurs afin de travailler la culture de cet univers si vaste. Après trois ans sur l'île des maoris je décide de me lancer le défi de revenir en France et de travailler en tant que professionnel dans des brasseries artisanales.

Je fais alors la rencontre de Pablo Baez, fondateur de la micro brasserie KM5 à Genissac. Il me prend sous son aile pendant plusieurs mois et rapidement je suis convaincu que cette activité est faite pour moi. J'achète du matériel pour continuer à brasser en parallèle et travailler mes recettes personnelles pendant mon temps libre avec un ami, forcé de boire les bonnes et les mauvaises fournées. Je pars faire un tour en Allemagne pour voir une culture différente et j'effectue du bénévolat pendant quelques mois dans une brasserie de taille plus conséquente, la buddeleship à Hambourg.

De retour de cette expérience je décide de monter la brasserie en commençant petit et chaque année, depuis, on grossit grâce à notre communauté. Le projet s'étouffe actuellement avec la restauration d'une ferme Bazadaise et d'un séchoir à tabac en pierre, lieu d'accueil de la brasserie.

Comment définis-tu le style des bières que tu proposes ?

Les bières que l'on brasse chez Gibbon sont inspirées de mes différents voyages et basées sur les traditions brassicoles respectives des différents pays. Notre gamme classique et permanente est centrée sur l'accessibilité. On produit des bières douces, équilibrées et « pintable » avec du goût ! Notre gamme « dégustation » est plus orientée sur la recherche de la saveur et l'intensité aromatique. Enfin on propose une gamme « éphémère » où on brasse des cuvées atypiques (au miel, à l'hibiscus, à la courge etc.) suivant nos inspirations.

L'essentiel selon toi pour faire de bonnes bières ?

L'essentiel pour faire une bonne bière passe par deux axes selon moi. Le premier, la pureté des matières premières choisies lors d'une cuvée. Comme le veut le Reinheitsgebot (loi de pureté Allemand pour la bière). En s'inspirant de cette loi on met tout en œuvre pour s'approvisionner des meilleurs ingrédients possibles. C'est pour ça que nous travaillons le bio sur toutes nos bières. Le second axe serait celui destiné au brasseur. On dit que pour brasser il faut du travail, de la patience et de la foi. Nous faisons ce métier avant tout par immense passion et nous travaillons dans le seul but de proposer des produits qui nous plaisent avant tout.

Quels sont tes projets futurs ?

Les projets futurs sont de stabiliser la brasserie sur le secteur local et de devenir une référence en termes de bières pour les locaux. En parallèle, on travaille depuis quelques temps sur un projet qui me permettrait de renouer avec le monde de la restauration. La création d'un lieu où les gens pourront venir déguster nos produits dans l'univers de la marque.

Quel serait l'accord mets/bières parfait selon toi ?

Un accord qui m'a marqué récemment c'est l'association d'un fromage à pâte persillée avec notre Porter (bière brune) chez Laurent le fromager de la rue maubec. Une troisième saveur se développe dans la bouche, c'est assez troublant. Je recommande vivement de faire l'expérience.

CAVE DES CARMES, cave à vins
11 COURS DES CARMES 33210 LANGON05 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 LANGON05 57 36 78 13
labarrique.langon@gmail.com
www.labarrique-langon.fr