

La Cave des Carmes
et La Barrique
vous présentent

LA BONDE ET LA PIOCHE

Flash Info

Masterclass !

Les deuxièmes jeudis de chaque mois.

Venez découvrir les trésors que cache notre planète. Des cépages connus sur des terroirs méconnus. Vous serez agréablement surpris des vins élaborés à l'étranger! Nous découvrons chaque mois des produits d'Amérique et Afrique du Sud, Océanie, des pays de l'est etc.

Paille et Ripaille

25/26/27 Août

Venez à la rencontre des vignerons, agriculteurs lors du salon ! Retrouvez des produits de toute la France, des concerts et animations.

Trois jours placés sous le signe de la découverte de produits artisanaux.

Tout comme l'année dernière, l'équipe de La Barrique sera là pour vous présenter une gamme de produits à déguster.

Rendez-vous le 25/26/27 Août au Parc des Vergers- Langon
« *Boire un canon, c'est sauver un vigneron* »

Nous Sommes en AOC Saumur



Le Saumur est un vin d'appellation d'origine contrôlée produit en Loire, autour de la ville de Saumur.

On y trouve du Chenin pour les vins blancs et du Cabernet Franc pour les rouges.

Le Saumurois est un sous-ensemble de l'Anjou, les vins produits dans le saumurois peuvent prétendre aux AOC d'Anjou à l'exception de Saumur-Champigny. Les Saumur rouges sont caractérisés par des notes de cassis, framboises et de violettes.

Les saumurs blancs sont concentrés sur les fruits blancs composés et sur les fleurs blanches tel que le tilleul et l'acacia.

A retrouver en cave :

Domaine de la Paleine
« *Esprit de Chenin* »

Le domaine de la Paleine est situé au cœur du Val de Loire, à deux pas de la magnifique collégiale du Puy-Notre-Dame. Ce haut lieu du patrimoine local est reconnu et référencé comme un des plus beaux villages de France. Le Domaine est passé d'une démarche biologique à une certification en biodynamie sous le label Demeter en 2017. Sous le domaine, 1,5 km de galeries sont creusés dans le Tuffeau.

Quel cépage ? Le Chenin

Planté le plus souvent sur des sols crayeux, dont le célèbre tuffeau, mais aussi sur des schistes, le chenin blanc est l'unique variété qui produit les fameux Savennières, Montlouis, vouvray, coteaux-du-layon. Avec ses parfums floraux (acacia, tilleul) et fruités (abricot, coing, citron, poire) et ses saveurs miellées, aussi bien dans les vins secs que les vins doux, le chenin est un cépage expressif, d'une grande finesse, à l'acidité présente, mais subtile et délicate.

D'une certaine polyvalence en fonction du type de vin, le chenin sera un magnifique compagnon des poissons au beurre blanc, d'un feuilleté de Saint-Jacques, de volailles sautées à l'estragon, et des fromages de chèvre.

Cependant, les moelleux à liquoreux feront la fête à un foie gras frais, à des fromages à pâte persillée et à des desserts aux fruits blancs.

Où manger en Gironde ?

Le cercle de Guiraud



Interview avec le chef Yoann Amado

• Yoann, qui êtes-vous ?

Je suis le chef des cuisines du pôle Terres de Natures sud gironde.

• Comment définissez-vous votre style de cuisine ?

J'aime à définir ma cuisine comme contemporaine et gourmande. Je m'inspire du terroir qui m'entoure et des classiques français, j'y ajoute simplement un soupçon de modernité et d'originalité.

• La recette dont vous êtes le plus fier ?

Sûrement la truite de Banka marinée au miso, jeunes pousses d'épinards et beurre blanc au caviar de brochet ou peut-être ma version du lièvre à la royale.. mon coeur balance entre les deux.

• Parlez-nous du "Cercle de Guiraud"

Le Cercle Guiraud est une auberge champêtre contemporaine, où l'on propose une cuisine française de haut niveau contrastée par un service chaleureux et décontracté, un lieu de vie authentique !

• Avez-vous une anecdote en cuisine à nous raconter ?

Ma rencontre avec Juliette Bonnard, ma cheffe pâtissière et ma compagne à la tour D'argent Paris. Nous partageons aujourd'hui notre vie professionnelle et notre vie privée en duo, le sucré et le salé... elle a changé ma vie.

Mais qui sont Paul et Jean ?



Qui êtes-vous ?

"Nous sommes, Paul et Jean BERNA, frères Sud Girondins depuis toujours, passionnés par les produits de qualité et maraîchers à Savignac!"

Pourquoi se reconvertir dans le maraîchage ?

"On s'est reconverti en maraîchage pour réaliser notre rêve de travailler la terre."

Où pouvons-nous vous trouver au long de la semaine ?

"Lundi de 17H à 19H, à la ferme
Vendredi marché de Langon
Samedi marché de Bazas"

Plutôt salsifis ou brocolis ?

"Plutôt entrecôte frites !"

La Cave des Carmes
et La Barrique
vous présentent

La Bonde et la Pioche



Nos coups de coeur

Distillerie Zebra

Bières artisanales **4,5€**

Au milieu des vignes, à l'entrée de Barsac, Benoit élabore des bières artisanales, 100% biologique, dans un ancien chai viticole. Blonde, brune, ambrée, il y en a pour tous les goûts. Le logo est commun à tous les breuvages, mais chaque bière est unique et a une levure différente.

L'intégralité de la gamme est en vente à la cave des Carmes, n'hésitez pas à goûter ces petites nouveautés!



Château Grand bois blanc

AOC Côtes de Provence **22€**

Le Château Grand Bois, est un domaine viticole Provençal, qui offre une vue unique et sublime sur la Montagne Sainte-Victoire. Les origines de ce domaine remontent aux années 1600. Le château possède 45 hectares de vignes dans un domaine de 500 hectares de bois et de forêts.

Cette cuvée 100% Rolle (Vermentinu) offre des arômes de fleurs blanches, fenouil et fruits à chair blanche. Elle s'accordera parfaitement avec une cuisine provençale de saison !



Château Ricardelle Rosé

AOC Languedoc **14€**

Le Domaine Ricardelle se situe sur les terroirs de la Clape, c'est un domaine familial depuis 35ans. Au milieu des 36 hectares de vigne, sont plantées des parcelles de thym, romarins, oliviers, chênes verts...

Le rosé de saignée est un assemblage de cinsault et grenache. Il nous offre des arômes d'agrumes et de groseille acidulés.



The Bordeaux Distilling Company

Gin **45€**

Cette distillerie Bordelaise a été créée en 2019 par Antoine et Arnaud, deux copains qui ont fait leurs armes à Londres. Ils ont souhaité produire des spiritueux d'exception en petites quantités. Ils créent des Gin, eau-de-vie de céréales, vodka, liqueur de café en plein cœur de Bordeaux, dans un alambic Carl de 750L dont la modularité permet de distiller en une ou plusieurs passes.

Ce Gin style London Dry est élaboré avec des baies de genièvre, zeste de bergamote, des agrumes et des graines de coriandre. Il est subtil et frais, vous trouverez un côté mentholé en fin de bouche.

Parfait pour les Apéro-GinTo' de cet été !



Région du monde

Margaret River - Australia

Margaret River se situe à 200km au sud de Perth, capitale de l'État d'Australie Occidentale. Cette région possède un climat océanique chaud et humide, elle se trouve entre le Cape Naturaliste et le Cape Leeuwin. Le climat est similaire à Bordeaux ce qui permet à cette région australienne de produire des vins plus européens que les autres régions viticoles. On y trouve donc beaucoup de cépages bordelais comme le merlot et le cabernet sauvignon.

Margaret River est une région en plein essor depuis les années 1960, elle est connue pour avoir tenté d'instaurer le premier système d'appellation d'origine dans le pays en 1978.

A retrouver à la cave:

Vasse Felix « Filius » blanc 20€

Vasse Felix fut le pionnier de la viticulture à Margaret River ! Trois médecins, à la fin des années 1960, ont plantés les premières vignes et fondé ce domaine de A à Z. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par Janet Holmes et ses enfants comptent parmi les plus grandes personnalités viticoles Australiennes.

La cuvée Filius est un chardonnay qui fait preuve d'un parfait équilibre. Un parfum de citron, verveine et noisette s'émane du verre, en bouche on trouve des notes exotiques et une finale charnue et vive.

Mots d'esprit

Je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin.

-Jean Gabin

Avis aux cinéphiles !
Retrouvez le titre du film :



-5% de réduction sur l'achat d'une des références "Coups de Coeur" si vous trouvez la réponse du rébus!



CAVE DES CARMES, cave à vins
11 Cours des Carmes 33210 LANGON

05 56 63 06 89

cavedescarmes@gmail.com
f i Cavedescarmes

LA BARRIQUE

LA BARRIQUE, bar à vins
63 Rue Maubec 33210 LANGON

05 57 36 78 13

labarrique.langon@gmail.com
f i labarrique