

La Cave des Carmes  
et la Barrique  
vous présentent

# LA BONDE ET LA PIOCHE

## Flash Info

### Nouveaux produits



La sélection de la cave s'est élargie récemment avec l'apparition de produits de la maison "conservistes". Une gamme de pâté et rilette fait maison, accompagnera parfaitement vos apéritifs, d'octobre. A découvrir sans modération !



En Octobre, vient le moment du Bourru, des châtaignes, des cèpes et de la palombière. Comme chaque année, venez découvrir notre sélection dédiée à cette période. De la gourmandise et des petits prix sont à retrouver

### Coupe du monde de Rugby

Du 08/09 au 21/10 : phase finale !

Pendant un mois et demi, La Barrique diffusera les matchs de la France ainsi que les phases finales.

Ambiance rugbyistique assurée, un événement international à ne pas manquer !! Sélection des vins à thème, en fonction des matchs  
Aller le XV de France !!



-10% sur les vins du monde lors des matchs de l'équipe de France !

### Masterclass du 2ème Jeudi

Piqûre de rappel:

Nous organisons chaque mois des masterclass autour des cépages. 3 vins blancs et 3 vins rouges à découvrir dans une ambiance conviviale et ludique à partir de 19h30. Venez participer à la future session du 12 Octobre sous la thématique du Riesling et Mourvèdre. Réservation obligatoire. .

### Où manger en Gironde ?

AGA

chez Aga - Cadillac



A AGA, vous ne trouverez pas de carte : l'intégralité de la cuisine d'Alexandre Goniak est réalisée à base de produits frais, locaux et de saison. Nous privilégions les fournisseurs locaux et régionaux afin de vous assurer une assiette de qualité, et notre cuisine change donc en fonction des arrivages. Cette démarche implique de nous accorder votre confiance et de vous laisser guider tout au long du repas.

Moins d'un an après l'ouverture du restaurant, nous sommes très fiers d'avoir conquis (presque) tous nos clients, que ce soit sur Google, sur [TripAdvisor](#), dans le [Petit Futé](#) ou dans le prestigieux [Gault et Millau](#)...

Un couple adorable que nous prenons plaisir de recevoir à la Barrique et d'échanger autour du vin et de la restauration.

Félicitation à vous pour ce magnifique projet.

## Nous Sommes en Roussillon

Aujourd'hui, Le vignoble du Roussillon compte environ 21000 hectares de vignes. Cette région a considérablement réduit la superficie de vigne plantées au cours des dernières décennies. La région est influencée par les Pyrénées Orientales. De nombreux vignobles sont situés sur les pentes ou les contreforts de cette chaîne montagneuse. Environ 70% de la superficie viticole est classée en AOC. Il n'y a pas de vaste plaine plate et côtière ici adaptée à la culture du raisin à fort volume, comme dans le Languedoc par exemple, donnant lieu souvent à de petites cuvées confidentielles. Environ un quart de sa production est constitué de Vins Doux Naturels.



Il y a également des vins à Indications géographiques protégées (IGP) qui sont produits. L'influence des coopératives continuent d'être très fortes dans cette région puisqu'elles représentent environ 75 % de la production. La majorité des vins produits dans cette région sont rouges, suivis du rosé avec une petite proportion de vin blanc.

Le Roussillon a un climat méditerranéen chaud et venteux, avec des précipitations modérées de 500 à 600 mm par an et des heures d'ensoleillement élevées.

La combinaison de vents fréquents et de faibles précipitations contribue à réduire la menace de maladies ; cependant, ces facteurs climatiques réduisent également le rendement...Il y a une forte proportion de raisins certifiés biologiques dans cette région favorisée par les conditions chaudes, sèches, venteuses et ensoleillées.

Les cépages les plus importants sont le grenache noir, la syrah, le carignan et le mourvèdre pour les vins rouges et rosés, les muscats (principalement utilisés pour les vins fortifiés) et le macabeu pour les blancs.

### A retrouver en cave :

Domaine Le Roc des Anges - Segna da Cor - Grenache, Syrah, Carignan sur terroir de schistes.

Son nom est l'anagramme de Roc des Anges. Issu d'un assemblage des vignes de Carignan les plus jeunes, simplicité est sa première qualité. Ce vin a été produit dans l'esprit de la fête, de la dynamique, d'une franche expression et toujours en bonne compagnie.

Une grande cuvée pour un plaisir immédiat !

Un domaine que l'on suit depuis de nombreuses années. Un must dans l'appellation.

### Quel cépage ? Le Carignan



Le carignan est un cépage rouge même si une toute petite surface existe en blanc.

Ce cépage bourgeonne tard et peut ainsi éviter les gelées printanières et mûrit également tard (et doit donc être cultivé dans un climat chaud avec une longue saison de maturation). Il peut produire des rendements élevés (200 hl/ha et plus), ce qui l'a rendu populaire dans le passé lorsque les volumes de production ont été recherchés. Ces vins avaient souvent une faible intensité aromatique... Pour produire des vins de haute concentration, son rendement a dû aujourd'hui être fortement réduit, ce qui se produit naturellement lorsque les vignes vieillissent 40 ans et plus.

Ses raisins sont riches en acidité et en tanins. Les vignerons cherchent souvent à adoucir ces caractéristiques ; par exemple, en utilisant la macération carbonique ou en l'assemblant avec d'autres cépages. Cependant, les exemples de très bonne qualité ou de qualité exceptionnelle ont des fruits noirs intenses avec des notes épicées et terreuses avec de grands potentiels de garde !

La Cave des Carmes  
et la Barrique  
vous présentent

# LA BONDE ET LA PIOCHE



Rémi Hugo

Vos pinardiers langonnais

Comment ne pas débuter ce mois par ces quelques paroles :

« Le vent fera craquer les branches  
La brume viendra dans sa robe blanche  
Y'aura des feuilles partout  
Couchées sur les cailloux  
Octobre tiendra sa revanche  
Le soleil sortira à peine  
Nos corps se cacheront sous des bouts de laine  
Perdue dans tes foulards  
Tu croiseras le soir  
Octobre endormi aux fontaines »  
(...)



Sublime son, signé F. Cabrel

En parlant de branches et donc par extension des fruits portés, je ne saurais évoquer octobre, sans mentionner son premier jour pour lequel nous célébrerons avec joie et hâte, la fête du chocolat et du café !

Le café pour lequel nous accordons une affection tout particulière est issu des arbres caféiers. Ils sont un genre de plantes de la famille des Rubiacees, qui comprend plus de 130 espèces d'arbres ou d'arbustes originaires des régions tropicales d'Afrique ou d'Asie. N'hésitez pas à venir découvrir notre 100% Robusta Kajera en dégustation dans votre bar à vins La barrique !

## Un terroir :

En lien direct avec l'authenticité d'un lieu, le sol est un élément primordial à prendre en compte dans les cultures pérennes telles que la vigne ou encore l'arboriculture.

Nous avons évoqué lors de notre précédent numéro, un terme très usité qu'est le « terroir ». Mais voyons aujourd'hui l'un de ses principaux composants, le sol.

Le sol est la couche supérieure de la terre et est généralement composée de :  
- sédiments géologiques : matières solides tels que les sables, cailloux, roches... qui ont été déplacés et déposés dans un nouvel emplacement, par exemple par le vent ou l'eau.

- de restes organiques sous forme d'humus, et les pores entre les sédiments qui contiennent de l'eau et de l'air. Les sédiments géologiques proviennent de l'altération du substrat rocheux qui est la roche solide sous le sol.

Le sol d'un vignoble peut souvent être constitué de différentes couches formées à différentes périodes de temps, dont chacune peut avoir une texture, une structure et des caractéristiques différentes qui auront un impact direct sur la qualité du vin !

Venez découvrir notre sélection de produits et comparer les différents effets du terroir sur les vins. Nous aurons plaisir de vous partager cette notion si peu connue et pourtant si importante.

## A ce propos,



Un magnifique cigare m'a été donné à déguster :

Arturo fuente château fuente en module petit robusto. Ce petit cigare fabriqué en Rép. Dominicaine se présente sous une cape claro colorado, fine et très singulière. A cru, il se montre suave et enjôleur. On en salive déjà ! L'allumage est très avenant, sur des notes boisées très discrètement relevé d'épices. Le cigare distribue une fumée généreuse et un boisé de bon aloi, modérément corpulent. Quelques touches caramélisées et cacaoées font leur apparition au deuxième tiers. La dernière partie est marquée par le poivre et le bois précieux. Le final est un peu corsé. Impeccablement construit pour un petit moment de détente. J'ai adoré.  
**Module présent à la cave ! Dépêchez-vous !**

Accord : Un joli Sauternes sur un millésime solaire comme Château Lafaurie-Peyraguey 2005 AOC SAUTERNES.

## Nos coups de coeur

Nous faisons un focus sur les vins liquoreux ce mois-ci. Trop souvent écartées de nos tables par leur manque d'équilibre, voici quelques cuvées qui vous redonnerons l'envie de sortir le tire-bouchon.

### Château de Rolland, 2015

AOC Barsac 28€

Élaborée à partir de sémillon, sauvignon et de muscadelle sur de superbes terroirs calcaires. Voici l'expression d'un vin botrytisé tout en finesse. On aime aujourd'hui ces fruits exotiques pour un vin couleur jaune or. On a adoré cette justesse entre concentration et acidité. De léger amer en finale équilibre cet ensemble harmonieux.  
Au top ! Merci Romain.



### Domaine Lapeyre Interstellar, 2020

Vin de France 30€

250grs de sucres résiduels, 8% vol. d'alcool voilà l'extraordinaire cuvée, réalisée par Fabien Lapeyre sur ces coteaux de l'entre-deux-mers. Un vin très atypique crée à partir du cépage Ugni blanc. La passerillage naturel permet de produire un flacon d'un équilibre cisailant et d'une grande complexité. Un vin rare pour des moments d'exception !



### Domaine Castéra Caubeigt, 2020

AOC Jurançon 25€

Frank lihour, est un jeune vigneron doué. Producteur sur un vignoble situé sur le piémont pyrénéen il nous enchante sur l'ensemble de sa gamme. La cuvée Caubeigt, un liquoreux transcendant dont l'énergie débordante, la teinte tropicale et le contraste sucre-acide ont fait sauter de joie nos papilles. Je fais le pari que ces 2020 vont truffer à fond dans 3-4 ans !  
Un must à mettre en cave !



### Buitenverwachting 2014

Afrique du Sud (nous consulter)

C'est un vin de haut vol... Issu du cépage Muscat de Frontignan, ce vin produit de vendange tardive s'exprime autour d'arômes d'abricot confit, de raisin de Corinthe, de poire, de pêche, de cédrat confit, de clémentine, de cire d'abeille, de lavande, de fleur d'oranger, de bois de Santal et de fumée, c'est juste splendide ! La bouche est à la hauteur avec un incroyable équilibre acidité/sucre/alcool. Tout est soyeux, moelleux et digeste. La finale est longue et envoûtante... Un très très grand vin.



Mots d'esprit

« Je suis comme les cigares, on ne m'allume qu'en tirant »  
Gustave Flaubert.



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  
32 Rue Maubec 33210 LANGON

05 57 36 78 13

labarrique.langon@gmail.com  
f i labarrique