

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

SEPTEMBRE 2017 - N°36

■ ÉDITO

PAPILLES ET PUPILLES,

Les jours raccourcissent, les nuits sont plus fraîches, le train-train reprend, et la nature se prépare au repos. Mais avant c'est l'heure de la récolte, l'aboutissement d'une année de travail pour les vigneronnes qui conjuguent avec jubilation les verbes d'action, organiser, préparer, démarrer, vendanger, macérer, presser, vinifier et c'est parti pour quelques mois de fébrilité, mais aussi avec ce millésime 2017 qui s'annonce très joli, de l'émerveillement, du plaisir : pour le vôtre, et une certaine idée du bonheur... Dans le Gers.

Au-delà des nouvelles tendances, manger et boire Végan, sans gluten, sans nanoparticule de colorant, sans... ; sans... L'objectif à ne pas perdre de vue est de privilégier le goût.

Alors, revisitez votre buddha bowl façon Sud-Ouest et accompagnez le d'un verre de Maubet bien sûr !

■ CÔTÉ VENDANGES 2017

Il y a une très jolie qualité, cependant les rendements sont plutôt faibles. Un été en dent de scie des grosses chaleurs, puis un peu de fraîcheur, suffisamment de pluie, a permis aux raisins de bien grossir et d'avoir des degrés assez élevés.

Les vendanges ont démarré le 29 août avec les sauvignons blancs.

Nous effectuons les vendanges de nuit à partir de 3/4h lorsque la chaleur est vraiment tombée et nous évitons de récolter lorsque le soleil devient haut car cela permet d'éviter un choc thermique sur le raisin et préserve tous les arômes, ainsi l'étape de macération est optimum et permet aux arômes extraits une expression intense.

Les vendanges s'effectuent à la machine à vendanger, celle-ci « égrappe le raisin » : elle secoue les grappes pour que seuls les grains bien mûrs soient prélevés. C'est le conducteur du haut de son poste de pilotage qui règle les différents paramètres, suivant les cépages, la maturité et de façon intuitive. Cela permet d'avoir une homogénéité de récolte, de plus, son tapis de tri embarqué élimine les feuilles, les pétioles, et les rafles qui seraient présentes. Après son passage il reste juste la grappe sur le pied de vigne : la rafle ».



■ CÔTÉ COUR

Un été ponctué de festivals et d'animations au Domaine, avec une soirée musique et montgolfière sur le Domaine, le Festival Tempo Latino à Vic-Fezensac, les Jeudis de Maubet, Toros et Vinos à Vic-Fezensac et quelques moments festifs entre nous comme un pique-nique pour bien débiter la semaine et redémarrer ensemble une nouvelle saison.

Des animations aussi chez nos clients cavistes et d'autres encore à venir, avec notamment la distillation et une journée porte-ouvertes avec une formule originale de repas au pied de l'alambic le 28 Octobre prochain; le salon professionnel Gourmet Sélection à Paris les 24-25 Septembre prochain, une journée Vignocaves dédiée aux cavistes le 9 Octobre à Rennes.



■ CÔTÉ BOUQUIN

MAUBET DANS LE GUIDE HACHETTE 2018

IGP Côtes de Gascogne Vignobles Fontan Sauvignon Gros Manseng 2016 : **1 ÉTOILE**

IGP Côtes de Gascogne Domaine de Maubet Rosé 2016 : **2 ÉTOILES**

IGP Côtes de Gascogne Domaine de Maubet 100% Gros Manseng Cuvée Coup de Cœur : **1 ÉTOILE**

Floc de Gascogne blanc Domaine de Maubet : **CITATION**

A lire aussi pour les passionnés de whisky, rhum et armagnac pour l'apéritif un article publié sur :

<https://www.nature.com/articles/s41598-017-06423-5>

où deux scientifiques suédois très sérieux prouvent qu'un peu d'eau / glace / dans votre alcool révélerait et libérerait d'avantage ses arômes... De quoi surprendre les puristes qui dégustent leur whisky sec.

A tester sans rougir avec De Feu & De Glace l'armagnac de l'apéritif.

■ CÔTÉ VIN



UN NOUVEAU PRODUIT EN AVANT PREMIÈRE.

Originale et confidentielle la Cuvée « **L'Oublié de Maubet** » Lors des vendanges 2015, Sylvain a souhaité faire un essai de Petit Manseng sec en barriques. D'une occupation à une autre, d'un mois à l'autre, cette barrique a été un peu "oubliée". Si bien que le vin a évolué sur des notes de "Xérès", fruits exotiques (mangues), abricots confits & fruits secs. Dans l'esprit des vins de "voile",

Présentée en bouteille 50cl

L'OUBLIÉ de Maubet se consomme à l'apéritif, sur des fromages, des desserts et pourquoi pas en cuisine.



LE TANNAT 2016 EST DISPONIBLE

Notre **tannat rouge** aux reflets violacés développe des arômes de fruits noirs très mûrs, de poivre sur notes de cacao. Sa bouche est ronde poivrée et fruitée avec des arômes de cerises et de mûres.

Pour accompagner viandes rouges, gibiers, fromages, cuisine orientale, champignons.

Servir à 15°C. Garde 4 ans.

■ RECETTE

LE BUDDHA BOWL REVISITÉ FAÇON « GASCONY BOWL »

Préparer 200 grs de blé

- Y ajouter finement coupés quelques dés de poivrons, courgettes, tomates, concombres,
- Puis en tranches très fines du magret séché, des gésiers confits, de l'oignon rouge.
- Quelques carrés de chèvre frais, quelques pignons de pin, du basilic.
- Assaisonner à votre convenance avec un pion d'ail écrasé, du piment d'Espelette, jus de citron, huile d'olive, sel et poivre du moulin.
- Déguster sur la terrasse accompagné d'un verre de Lou Campagno rouge frais ou Sauvignon Gros Manseng Fontan blanc.

Accueil au Domaine boutique et dégustation de notre production, tous les jours **du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 18h**
Visite des chais 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