

Truffe, vins & montagne

La Région Auvergne-Rhône-Alpes abrite un véritable berceau truffier en Drôme provençale, qui se trouve également être une terre viticole incontournable. L'hiver, les occasions de mêler les plaisirs de la truffe et du vin sont nombreuses, s'y ajoute la magie de la neige, c'est la saison du réconfort.

Photo M. Chapoutier



Comprendre la biodynamie au cœur du domaine M. Chapoutier

La biodynamie est une véritable philosophie, un engagement bienveillant et exigeant de la part des vigneron(ne)s qui ont opté pour ce mode de culture et de travail en cave.

Découvrez ce qui se cache derrière ce choix en partant dans les vignes en compagnie d'un sommelier de la maison. Il vous expliquera les tenants (via le travail de la vigne) et les aboutissants (la vinification), avant de vous faire déguster le résultat au caveau, au travers des vins M. Chapoutier. La biodynamie est plus respectueuse de l'environnement, c'est une promesse de vins plus vivants.

Pensez à bien réserver cette activité, au plus tard cinq jours ouvrés avant la date souhaitée (réservation au 04 75 08 92 61). www.chapoutier.com/fr/oenotourisme/



Nature et douceur en Beaujolais

Le domaine des Pampres d'Or vous ouvre les portes du Beaujolais des Pierres Dor es, de ses richesses viticoles et naturelles.

Au cœur de Geopark Beaujolais, empruntez les différents circuits de randonnée pour découvrir cette région surnommée la Toscane française, pour en apprécier la douceur et la nature profonde, avant de retourner au caveau et de déguster les cuvées bichonn es par le vigneron.

Si vous êtes plus  eno que tourisme, plusieurs formules s'offrent à vous pour goûter le Beaujolais : vous pouvez opter pour la dégustation, ou alors pour l'apéritif vigneron afin de vous immerger dans la vie du vignoble (visite d'une parcelle – avec éclairages sur l'agriculture biologique – et de la cave) et partager un moment convivial en compagnie des vignerons autour du traditionnel m chon. Accueil attentionné garanti.

vignoble-perras.fr/les-visites

Photo P. Muradian



Truffes et vins

Photo Demange



Le domaine de Montine veille sur ses vignes et ses **truffières** de génération en génération, incarnées aujourd'hui par les deux frères Jean-Luc et Claudy, ainsi que leurs filles Camille et Mélina. La famille vous propose plusieurs **activités autour de la truffe** et du vin : le temps d'une journée, vous découvrirez le **cavage** (récolte de la truffe) en pleine nature, suivi d'une dégustation de toasts au beurre de truffe en accord avec les flacons maison. Enfin, un repas entier déclinant les **charmes de la Tuber melanosporum** clôture cette journée d' ception, avant de terminer avec une visite de la cave. Le format demi-journée autour du cavage et d'une dégustation est également possible, avec une visite au célèbre marché de Richerenches si vous choisissez la date idoine.

www.domaine-de-montine.com/prestations#truffe

  la recherche du diamant noir

 galement en appellation Grignan-les-Adhémar, le domaine de Grangeneuve vous promet, en association avec un **trufficulteur dr mois, un voyage autour de la truffe et du viognier**. Cavage, découverte des secrets de la truffe, déjeuner composé de cinq mets truffés concocté par Cathy, dégustation verticale des viogniers de la propriété, voilà une promesse de sensations gustatives privilégiées : réservez pour ce voyage culinaire et temporel au 04 75 98 50 22, ou à l'adresse oh.bour@orange.fr

domainesbour.com

Neige et vin au cœur des Alpes

C toyer les cimes tout en dégustant les plaisirs terrestres : voilà la promesse que vous font le pays de Savoie Mont-Blanc et Alpes Fleurs.

Après une randonnée   raquettes dans les paysages immaculés des Alpes, le réconfort prend forme à la cave du vigneron, ou sur votre lieu d'hébergement. Casse-croûte, buffet ou repas chaud dans un domaine, et bien sûr dégustation des vins de Savoie : la prestation est modulable selon vos envies. D'une journée (pour découvrir une montagne et un vignoble)   trois (pour en découvrir trois) :   chacun ses plaisirs !

Venez embrasser la diversité des vins et la beauté des paysages en réservant la formule de votre choix, au 06 72 72 98 42, ou à l'adresse bernard.vissoud@alpes-flaveurs.com

www.alpes-flaveurs.com/randonneacutees-oenologiques.html

Photo J.-L. Rigaux



Le rendez-vous gourmand

S'offrir un séjour en Drôme provençale est la garantie d'une caresse des sens et de l'âme. L'idéal est de poser ses valises   Grignan, cœur de l'appellation Grignan-les-Adhémar également connu pour son château où séjourna Même de S vigny .

Les Maisons du Clair de la Plume, qui offrent hébergement et restaurants, concentrent tous les ingrédients d'un séjour paradisiaque. Lors de la saison d'hiver, le restaurant propose des menus « tout truffe » et la possibilité de la choisir vous-même, comme au marché ! Nous vous proposons de découvrir l'une des recettes à base de truffe du chef Julien Allano, une étoile au Guide Michelin. www.clairplume.com

Le chou vert en petit farci végétal truffé



Photo Alain Maigre/Clair de la Plume

- Effeuillez un demi-chou vert, prélevez 8 petites feuilles pour la confection du farci et émincez finement le reste.
 - Émincez finement 1 carotte, 4 champignons de Paris bruns et 2 échalotes.
 - Faites suer les carottes, échalotes et champignons dans 50 g de beurre, 5 minutes, et blanchissez les feuilles de chou 2 min 30, les égoutter et les rafraîchir immédiatement dans l'eau glacée. Renouvelez l'opération avec le chou émincé pendant 6 minutes.
 - Ajoutez 10 cl de vin blanc aux légumes et réduire de moitié avant d'ajouter le chou émincé blanchi.
 - Salez et poivrez, puis ajoutez une gousse d'ail avant de faire cuire à feu doux une demi-heure.
 - Ajoutez 50 g de beurre ainsi que la truffe hachée et façonnez les petits choux individuels puis tenez-les au chaud.
- Pour la crème de châtaigne, émincez 1 échalote, avant de la faire revenir dans une casserole avec 3 cl de whisky Lagavulin (16 ans d'âge) pendant 3 minutes. Ajoutez ensuite 100 grammes de châtaigne cuites, compotez à nouveau pendant 3 minutes et mixez finement.

Le conseil du sommelier de l'Université du vin de Suze-la-Rousse

Lorsque l'on s'essaie à l'art subtil de l'association mets et vins, c'est l'acteur principal de l'assiette qui doit servir de... muse. En l'occurrence, c'est le chou vert qui est la star ! Le caractère vert d'une part, calcium d'autre part, nous suggère un vin de profil végétal et lactique. La marsanne est un cépage qui pourrait faire un compagnon de choix ; si on considère les châtaignes (pointe de fruits secs), le whisky (tourbe et puissance), enfin la truffe (arômes nobles, tertiaires et persistants), s'orienter vers un vin blanc du Rhône septentrional paraît judicieux : soupçon racinaire pour le chou, bois  subtilement torréfié pour les châtaignes, enfin richesse pour la truffe...

  Saint-P ray, les marsannes ardéchoises développent avec le temps des notes d'éthanol chaleureuses et envoûtantes, qui exalteront le chou... et les larmes de Lagavulin contenues dans la recette ! www.universite-du-vin.com

Pour plus d'infos et d'activités : www.auvergnerhonealpes-tourisme.com et www.loenoteque-lesite.com