

Vignoble de liberté et de convivialité

Après une année d'espaces clos et de restaurants fermés, le temps est enfin venu de profiter à nouveau de la vie et de ses plaisirs. Les vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes l'ont bien compris et ont concocté des offres variées, célébrant la joie de se retrouver pour redécouvrir ensemble les plaisirs du verre et de la table.



Photo Salomé Imbootena

Et au milieu coule un fleuve

Terres de Syrah sait faire rêver en proposant deux balades atypiques pour vous faire découvrir les vins et les paysages des superbes appellations Saint-Joseph et Hermitage. Pour l'apéritif, laissez-vous bercer par le roulis d'un bateau intégralement boisé, voguant sur le Rhône, pour apprécier pleinement les différentes saveurs locales et déguster des cuvées de la célèbre Cave de Tain. Que ce soit avec la formule d'une heure, comprenant trois vins et un assortiment de produits régionaux, ou bien l'apéritif « vins et fromages », proposant la dégustation de quatre vins et quatre fromages, cette parenthèse enchantée vous permettra de profiter d'une soirée d'été dans la fraîcheur du Rhône et de découvrir les superbes panoramas des vignobles en terrasses. Dépaysement et rêverie garantis. 40 €/personne.

terresdesyrah.com

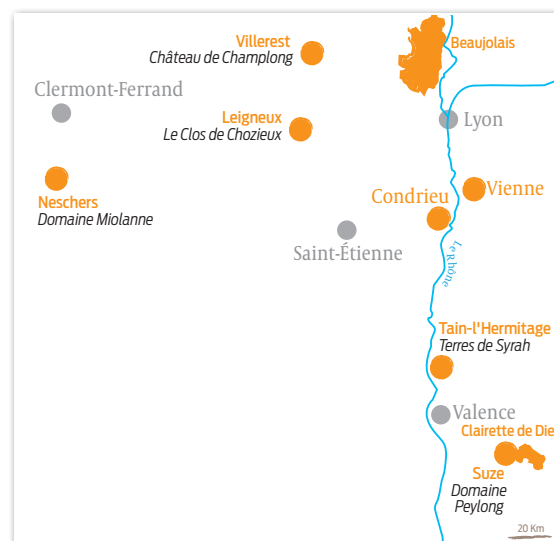


Photo Ardèche Hermitage

Brunchs en Côte-Rôtie et Condrieu

Les vignerons « Vignobles & Découvertes » de Vienne-Condrieu s'associent pour redonner au vignoble des couleurs de liberté. 17 caveaux et domaines se relaient jusqu'au 10 octobre pour vous proposer des week-ends sous le signe du plaisir de se retrouver ensemble : le vendredi soir avec un apéro jazz (en écho au mythique festival Jazz à Vienne) ou un brunch le dimanche, lors duquel des vins de talents se dévoilent. Chaque semaine, un vigneron participant sera mis en lumière. Les domaines Richard, Verzier, Bott, Niero, Cuilleron, Gérard, Gaillard, Faury, Corps de Loup, Pichon, Mouton, Eymin-Tichoux, De Boisseyt, Caveau du Château, Les Terriens, Merlin et Pilon ont hâte de vous retrouver autour d'un moment culturel et convivial. Brunch le dimanche de 11 h 30 à 14 h, 30 € par personne.

vienne-condrieu.com



Épicurisme au domaine Peylong

Niché au cœur de la douce vallée de la Drôme, le domaine Peylong cultive les plaisirs des sens comme ses vins bio (parmi lesquels une superbe Clairette de Die), en vous proposant un été en pente douce grâce aux charmes des spécialités et cuvées locales. Dans le jardin du domaine ou à la cave, les vignerons-œnologues Christelle et Fabien vous accueillent les 5, 6, 19 et 20 août pour une soirée épicurienne, transformant le lieu en restaurant éphémère. Les quatre plats cuisinés maison seront accompagnés de quatre vins (bio), marquant les temps d'une soirée placée sous le signe de la convivialité dans un lieu atypique. (Réservation obligatoire, à partir de 19 h 30, participation de 25,50 € par personne.) À signaler également : les assiettes gourmandes proposées du mercredi au samedi de 18 h à 20 h (juillet et août).

peylong.com



Photo Lucie Mahe

Déjeuners sur l'herbe en Beaujolais

Destination Beaujolais prolonge l'expérience œnotouristique au sein de la sublime Toscane française par des pique-niques dans les vignes chez plusieurs vignerons, à déguster en famille, entre amis ou en amoureux. Plusieurs possibilités en fonction de vos envies et de votre budget : de la formule Simplicité, où vous emmenez votre déjeuner-dîner et où les vins sont fournis, à la formule Élégance, où les mets sont concoctés par un chef. Cette dernière est proposée notamment au domaine Philippe Aufranc, où la vue magnifique sur le vignoble et les Alpes fera écho aux saveurs du pique-nique élaboré par le chef étoilé Aurélien Merot de l'Auberge du Cep, à Fleurie, clôturant un moment privilégié avec visite de l'exploitation et de la cave, sans oublier la dégustation (47 € par personne).

Pique-nique dans les vignes beaujolaises : destination-beaujolais.com/pique-nique-dans-les-vignes.html
Domaine Aufranc : domaine-aufranc.fr

Bar à vin éphémère

Jusqu'au 15 août, le domaine Miolanne, en Côtes-d'Auvergne, vous invite à découvrir le vignoble auvergnat grâce à son bar à vin éphémère. Face au vignoble situé au pied du Parc des volcans d'Auvergne, installé sous la pergola, vous pourrez embrasser la vue sur les vignes du domaine, conduites en bio, et déguster l'ensemble des vins du domaine en savourant la spécificité de ses terroirs volcaniques, ainsi que des assiettes composées de spécialités régionales (charcuterie auvergnate, truite fumée, fromages locaux). Le bar à vin vous accueille à l'heure du déjeuner du mercredi au samedi, ainsi que les vendredis et samedis soir.

domainemiolanne.com

Le rendez-vous gourmand

Découvrir les vins de l'AOC Côtes-du-Forez au Clos de Chozieux

Quatrième génération à la tête du domaine, les frères Jean-Luc et Yves Gaumon l'ont agrandi et produisent plusieurs cuvées (rouge, blanc, rosé et blanc de blancs) exprimant leurs terroirs et leurs cépages, qu'ils ont à cœur de faire découvrir aux amateurs dans leur caveau de dégustation. Ils viennent de planter du gamaret et du pinot noir pour élargir leurs horizons et seront convertis en bio en 2022.

closdechozieux.fr

Séjourner au château de Champlong (Villerest)

Ce havre de paix saura vous séduire au gré de ses chambres décorées avec soin, de la piscine invitant au farniente, du golf et du centre équestre à proximité. Véronique et Olivier Boizet vous invitent à un moment de détente et de plaisirs, magnifié par l'approche culinaire d'Olivier, véritable amoureux de son terroir, qui livre une cuisine gourmande, créative et locale, centrée sur le produit.

chateau-de-champlong.com

La recette du château de Champlong

Asperges XXL et hollandaise parfumée aux morilles (pour 8 personnes)



Photo château de Champlong

La veille, éplucher les 32 asperges et les conserver au frigo dans un linge humide. Faire tremper les 16 morilles à l'eau froide. Réaliser le beurre noisette (200 g) à 152 °C. Le jour J, cuire les asperges dans l'eau très salée et les rafraîchir pour arrêter la cuisson. Cuire les morilles avec très peu de sel 10 minutes, égoutter, réduire le jus de cuisson de ¾ et filtrer. Versez dans un cul-de-poule afin de réaliser un bain-marie et clarifier les œufs (3). Débuter le sabayon avec les jaunes en fouettant jusqu'à obtenir une préparation mousseuse, assaisonner et incorporer doucement le beurre fondu tiède, mettre en siphon, gazer, secouer. Préserver à une température de 40 °C afin de ne pas cuire les œufs. Chauffer les asperges au beurre noisette avec les noisettes hachées (30 g) et les morilles. Au moment de servir, parsemer de persil concassé (20 g). Disposer vos asperges en plat ou sur assiettes chaudes. Pour la préparation dans le siphon, utiliser une saucière ou directement le siphon.

L'accord mets et vin du Clos de Chozieux (Leigneux)

Yves et Jean-Luc Gaumon proposent leur cuvée de chardonnay en IGP Urfé, dotée d'une belle aromatique et d'une grande minéralité, permettant de mettre en valeur l'asperge tout en exprimant les qualités du vin. Pour les amateurs de rouge, la cuvée Chabert, issue de gamay, tout en rondteur et en fruits, permettra de s'équilibrer avec les asperges et les morilles, tranchant dans les deux cas le soyeux de la sauce hollandaise.

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