

Un merveilleux air de fêtes

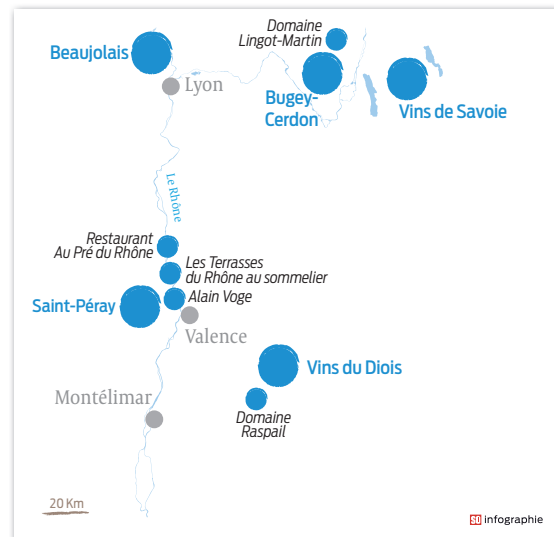
Rouge et or : l'hiver se décline en couleurs de fête dans les vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes. À l'image des couleurs qui subliment les reliefs de la région une fois l'automne venu ou de la neige étincelante qui les recouvre lors de l'hiver, les vins rouges, blancs et pétillants feront scintiller cette fin d'année.



Beaujolais Nouveaux : convivialité et légèreté

Entre la pluie et les premiers frimas de novembre coule l'esprit du beaujolais nouveau qui réchauffe les cœurs et les palais. Des cuvées festives et positivement « glouglou », aux notes de fruits rouges croquants, célébrées partout sur le territoire, à l'unisson avec le reste du monde, grâce à de nombreux événements tous aussi chaleureux les uns que les autres. Du Marathon du Beaujolais, dégusté et avec ravitaillement de Beaujolais Nouveaux aux stands, aux Sarmentelles de Beaujeu, en passant par la Fête des saveurs à Gleizé, le Nect'Art nouveau à Belleville, cinq jours de fête vous attendent pour célébrer l'arrivée du petit dernier et réchauffer votre automne.

beaujolaisnouveau.com



Le rendez-vous gourmand

Restaurant Au Pré du Rhône, à Servas-sur-Rhône

Un voyage vous attend au restaurant Au Pré du Rhône : de la véranda, au bord du fleuve, face aux collines de l'Ardèche, immergez-vous pour découvrir des mets locaux revisités avec des accents internationaux, comme la truite d'Ardèche cuite à la flamme et vierge au saké, ou la raviole de chèvre bio, lard fumé et épices cajuns.

au-pre-du-rhone.fr – 04 75 23 03 44

Des Terrasses du Rhône au sommelier

Fabien Louis vous initie à son terroir sous tous les angles : dans son bar à vin autour de produits du terroir et de vins de toute la vallée du Rhône, à bord du petit train des vignes avec dégustation de blancs et de rouges, ou sur un vélo électrique dans les collines de l'Hermitage, avec halte chez les vignerons.

ausommelier-tain.com – 04 75 08 40 56

Tarte Tulakalum Valrhona, praliné brut à la noix de pécan, glace au fromage

Pour 4 tartelettes :

Préparez la pâte à tarte en blanchissant 58 g de beurre mou et 54 g de cassonade, ajoutez 20 g de poudre de noisette, 100 g de farine, 15 g de cacao, 1 g de fleur de sel, liez avec 22 g d'œuf. Laissez reposer 24 heures, abaissez, foncez, réservez au frais 24 heures et cuisez à blanc 25 minutes à 150 °C.

Pour la préparation au chocolat Tulakalum, portez 12 cl de lait entier à ébullition, ajoutez 1 feuille de gélatine, émulsionnez progressivement



Photo Au Pré du Rhône

à la maryse avec 140 g de Tulakalum, mixez, puis ajoutez 24 cl de crème 35 % froide, laissez cristalliser.

Pour le praliné noix de pécan, réalisez un sirop à 114 °C avec 33 g de sucre et 5 g d'eau, ajoutez 100 g de noix de pécan, mélangez jusqu'à cristallisation, remettez sur le feu jusqu'à caramélisation, réservez puis mixez. Intégrez la préparation et le praliné sur la pâte à tarte.

Accord idéal

Le sommelier Fabien Louis propose comme accord un crozes-hermitage blanc Les Pends, du domaine des Entrefaux, en 2018. Ce vin blanc issu de vignes de marsanne et de roussanne vient en support de l'acidité et de l'amertume du chocolat Tulakalum, tout en alliant la rondeur de son boisé qui s'accorde avec la douceur de la noix de pécan. La glace crémeuse au fromage blanc finit de nous remplir le palais, rafraîchi par le bel équilibre minéral de ce vin.

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

L'effervescence de fin d'année

Les bulles ne sont pas l'apanage de la Champagne. Elles pétillent dans de nombreuses cuvées produites en Auvergne-Rhône-Alpes, comme dans le Bugey, en Savoie, dans la Drôme ainsi qu'en appellation Saint-Péray, déjà réputée pour ses merveilleux vins blancs, produits depuis le X^e siècle.



Photo Adrien Mollex-Etvenard

Vins effervescents de Savoie

La Savoie compte de nombreuses pépites viticoles, produites sur ses sublimes coteaux. Les créchants de Savoie en font partie, exprimant la finesse aromatique de l'alsace et de la jacquère sous un jour nouveau, sublimée par une bulle d'une grande finesse. Tout comme les vins de Seyssel, avec l'alsace (ou roussette) et la molette, cultivées depuis le X^e siècle. Découvrez les créchants au domaine de Méjane ou au caveau de Chautagne, et les vins de Seyssel à la Maison Mollex qui vous initiera aux différentes expressions de l'alsace et de la molette, ainsi qu'aux secrets de fabrication du seysssel méthode traditionnelle, grâce à une visite de la cave et des dégustations thématiques.

maison-mollex.com

Vins du Bugey - Cerdon

Nature et authenticité caractérisent la région du Bugey, alternant paysages champêtres et légèrement montagneux. Tout le monde connaît le Cerdon, moins ses secrets et sa méthode de production, unique en France, qui gagne à être découverte auprès des vignerons (tout comme les reliefs de la région, labellisés Vignobles & Découvertes). Tout son charme réside dans ses arômes fruités, son faible degré d'alcool et son profil demi-sec, le rendant particulièrement apprécié l'été.

Si le Cerdon est aussi frais et aromatique, c'est grâce aux cépages gamay et pousard, que vous pourrez découvrir au domaine Lingot-Martin, dans un espace de dégustation adapté à tous les publics, ainsi qu'avec une visite de la cave.

lingot-martin.fr



Photo Lingot Martin

Clairette et vins du Diois

Appréciée depuis les Romains, la Clairette de Die, nichée entre Vercors et Drôme provençale, invite à la douceur festive. Ce pétillant naturel, au fruité enjôleur grâce au muscat, jouit d'une fraîcheur et d'une sucrosité qui en font un partenaire idéal pour l'apéritif, avec des toasts de foie gras, ou encore au dessert. Les amateurs de brut ne sont pas en reste avec la production de crémant et de clairette brut. Venez découvrir l'ensemble de ces cuvées au domaine familial Raspail, qui cultive ses vignes en bio depuis vingt-quatre ans, et dont Frédéric a repris les rênes.

raspail.com



Photo Cave Raspail et Fils

À Saint-Péray

Située sur la rive droite du Rhône et voisine de l'appellation Cornas, l'histoire de l'effervescence à Saint-Péray démarre au XIX^e siècle quand la première prise de mousse fut réalisée. Produite à partir de marsanne et roussanne cultivées sur les pentes de l'appellation selon la méthode traditionnelle. la bulle est légère et délicate, autour d'un vin aux arômes floraux et de fruits blancs, avec parfois une pointe de noisette ou même de brioche, comme chez Alain Voge dans sa cuvée Les Bulles d'Alain. Son domaine familial existe depuis 1905 et Alain sait sublimer son terroir dans ses cuvées de Cornas comme de Saint-Péray, qu'il fait découvrir avec passion aux visiteurs.

alain-voge.com