TERRE DE VINS
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : Septembre - octobre 2021
Page de l'article : p.152-153

Aux couleurs de l'été indien

La fin de l'été et le début de l'automne sont des périodes particulières dans les vignobles, un mélange d'effervescence, avec la perspective des vendanges, et de douceur, grâce aux couleurs automnales qui peu à peu transforment les reliefs en tapis d'or. Savourez les dernières notes estivales chez les vignerons ou en balade dans les collines de la région, pour terminer la saison en beauté avec le Fascinant Week-End !

Photo Étienne Ramousse

La Route des vins du Beaujolais, version gold

À l'automne, les collines beaujolaises se parent de teintes mordorées, invitant à la découverte des 140 km qui forment la Route des vins. Un road book est disponible pour vous guider, ainsi qu'un site mobile dédié, avec notamment une carte illustrée immersive et une géolocalisation pour visualiser tous les points d'intérêt.
Sept circuits sont proposés, de trois à huit étapes et de 12 à 19 km, en fonction de la durée de votre séjour et de vos envies. Partez à la « conquête de l'amour des crus » autour de Juliénas, découvrez les « terroirs de pépites » vers Clochemerle, poursuivez sur la « route des crêtes en pierres dorées » autour de Villefranche, avant de partir à l'assaut des « points de vue vertigineux » aux alentours de Fleurie. Prolongez avec le « panorama du vignoble héroïque » autour du mont Brouilly, pour mieux plonger ensuite « au cœur de l'histoire du Beaujolais » vers Beaujeu, et terminer en douceur dans « la petite Toscane », autour d'Oingt.

destination-beaujolais.com

Vignobles alpins en Cœur de Savoie

Panoramas et pleine nature vous attendent dans le vignoble de Savoie, sur les contreforts du massif des Bauges. Randonnez le long du chemin des vignes de 30 km arpentant villages et vignobles, ou sur les véloroutes, en famille, pour des circuits ludiques. Savourez la beauté des paysages et des vignes en coteaux à votre rythme, et pourquoi ne pas prendre le temps de déguster dans l'un des caveaux ?

vignobles.tourisme.coeurdesavoie.fr/fr/un-fascinant-week-end/chemin-des-vignes

Photo Laurent Maclelon

Tous droits réservés à l'éditeur

Fabuleux Fascinant Week-End

À tous les amoureux de vin, de gastronomie, de convivialité, d'œnotourisme et de découvertes, le Fascinant Week-End vous attend cette année du 14 au 17 octobre, avec plus de 200 activités au programme dans l'ensemble des vignobles labellisés « Vignobles & Découvertes » en Auvergne-Rhône-Alpes.
L'occasion idéale de vous dépayser dans une région que vous aimez déjà mais que vous découvrirez sous un autre jour, ou d'en découvrir une nouvelle : Bugey, Destination Beaujolais, Condrieu-Côte-Rôtie, D'Hermitage en Saint-Joseph, De Cornas en Saint-Péray, Vignobles Sud Ardèche, Clairette Drôme Vallée, Drôme Provençale, Forez Roannais, aux Racines de la Loire, Cœur de Savoie et Vignobles de Savoie Aix-les-Bains Riviera des Alpes vous ouvrent leurs vignes et caveaux.
Venez arpenter les reliefs de la région, échanger avec les vignerons, profiter d'animations originales, sportives, culturelles ou gastronomiques le temps d'un Fascinant Week-End.
https://auvergnerhonealpes.fascinant-weekend.fr

Photo S. Gayet

Vendanges éphémères et convivialité garantie

L'ambiance des vendanges est unique, mêlant plaisir, nature et convivialité. Sous le soleil de l'été indien, prenez part à cette expérience, découvrez les cépages de près, et plongez à la racine des grands vins !

Immersion en Hermitage

Le domaine Michelas vous propose de tout comprendre sur les origines du vin, en jouant les vendangeurs d'un jour. Vivez l'excitation des vendanges et surtout leur convivialité en dégustant d'abord le paysage matinal qui s'offre à vous, puis le casse-croûte dans les vignes, avant de revenir à la cave avec des explications sur la vinification, et de finir par un déjeuner réconfortant et intime après quelques coups de sécateur.
michelas-st-jemms.fr/oenotourisme

Vendanges guidées dans le sud de l'Ardèche

L'Ardèche et son ambiance méridionale vous attendent pour une expérience complète lors des vendanges. Rejoignez le vigneron de votre choix parmi les 13 caves participantes pour tout comprendre sur les cépages cultivés localement et admirer le résultat d'un an de travail de vigneron, à votre propre rythme. À l'issue de cette matinée de plein air, vous recevrez votre diplôme de vendangeur d'un jour ainsi qu'une bouteille du domaine, avant de poursuivre votre expérience ardéchoise autour d'un déjeuner et d'une dégustation des vins du domaine.
lesvinsdardeche.com/portfolio-item/vendangeur-dun-jour

Le rendez-vous gourmand

Restaurant La Ruche

La Ruche, menée par le chef Maxime Le Maux à Saint-Péray, a déployé ses ailes jusqu'au Guide Michelin, décrochant un Bib gourmand pour l'excellence de son rapport qualité-prix. La cuisine bistronomique du chef s'articule autour des produits locaux et de saison, aux allures contemporaines et aux accents savoureux et raffinés.
Sans oublier la superbe carte des vins qui fait la part belle aux vins de la vallée du Rhône septentrionale et compte environ 400 références.
Suivez le chef pour une recette automnale de pigeon, sublimée par un accord proposé par le talentueux Stéphane Robert au domaine du Tunnel.

Pigeon sur coffre, sauce aux airelles et purée de betterave au moût de raison (pour 4)

Photo La Ruche

À partir de 2 pigeons entiers (préparés sur coffre par votre boucher), colorer les ailes, le cou, les cuisses et les petits os.
Ajouter 1 carotte, 1 oignon, 3 brins de thym, flamber au cognac puis déglacer avec du porto rouge.
Mouiller ensuite avec 12,5 cl de fond de volaille et laisser cuire 30 min avant de filtrer le jus et de le laisser doucement réduire.
Cuire 1 botte de betteraves rouges dans l'aluminium au four à 150 °C pendant 2 à 3 h, puis les mixer avec du beurre et le moût de raisin pour réaliser la purée.
Cuire 500 g de pommes de terre grenaille au four à 160 °C environ pendant 20 min, avec du beurre et de l'huile, ainsi qu'une gousse d'ail écrasée, du thym, sel et poivre.
Au bout de 10 min, rajouter les cèpes coupés en 2 pour les 10 min de cuisson restantes.
Faire colorer les coffres de pigeon 1 min de chaque face du filet à la poêle, et enfourner 10 min à 200 °C. Laisser reposer 15 min hors du four couvert de papier aluminium, avant d'ajouter les airelles dans le jus de pigeon.

Accord idéal

Le domaine du Tunnel produit des cuvées en AOP Cornas, Saint-Péray et Saint-Joseph, et tient son nom d'un tunnel, anciennement traversé par un train à vapeur, réhabilité par le propriétaire vigneron Stéphane Robert, qui y établit sa cave d'élevage et de vinification, surplombant la vallée du Rhône. Pour épouser la chair ferme mais sanguine et goûteuse du pigeon, Stéphane conseille sa cuvée en appellation Cornas sur le millésime 2019, un vin concentré, sur le fruit et très ouvert, avec des arômes d'épices qui viendront sublimer le pigeon (prix à la propriété : 32 €).

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

Tous droits réservés à l'éditeur