



# La Touraine ouvre la tournée des apéros urbains

L'apéritif est devenu une grande tendance dans le monde mais surtout en Belgique.

**L**a fin de l'été, pour autant que vous n'êtes pas resté en Belgique, annonce le retour des apéros urbains. Le wine truck de l'AOC Touraine vous invite à sa tournée Apéritif à travers Bruxelles. L'occasion de retrouver ses amis, évoquer les souvenirs de vacances et siroter des vins d'apéritifs frais et fruités.

L'AOC Touraine, est l'une des appellations les plus importantes du Val de Loire. Entre Chambord et Azay-le-Rideau, en passant par Chenonceau et Chaumont-sur-Loire, le vignoble de l'AOC Touraine s'étire paisiblement au fil de la Loire et de ses affluents. Au cœur du jardin de la France, 5.000 hectares de vignes se déploient à perte de vue, ici en surplomb de la Loire, là le long du Cher. L'AOC Touraine produit depuis son origine des vins en quatre couleurs: des vins blancs aromatiques et floraux, des vins rouge tendre et fruités, des rosés légers et délicats et des fines bulles blanches et rosées pleines de légèreté. Ils ont la personnalité des 650 vigneronnes qui les conçoivent.

Le mot apéritif qui vient du verbe latin aperire, signifie ouvrir. Logiquement l'apéritif sert à ouvrir l'appétit. L'apéritif est une grande tendance dans le monde mais surtout en Belgique. Notre style de repas a évolué, et les repas à rallonge ont cédé la place au concept d'apéritifs dînatoires ou walking dinner. Beaucoup plus convivial, il permet non seulement de boire et de manger, mais aussi d'entretenir nos relations sociales qui ont été mises à mal par le confinement. Les plats se partagent avec un partenaire ou tout le groupe. Les alternatives sont nombreuses entre les légumes crus, les chips ou les olives jusqu'aux mousses, verrines, céviches ou cakes salés.

Pour accompagner ces délices, les Vins de l'AOC Touraine s'invitent à la fête. Les fines bulles de Touraine sont un choix assez classique pour réveiller les papilles et sublimer des

rouleaux de saumon fumé, des petits blinis au tarama ou au jambon de Parme, des bouchées au foie gras, des mises en bouche exotiques, des magrets séchés ou des jambons crus. Celles et ceux qui préfèrent un vin de Touraine blanc pour l'apéritif l'accompagneront ingénieusement de petits blinis au saumon fumé, de bouchées au fromage de chèvre ou de gougères au Comté. Si en revanche, vous optez pour un vin de Touraine rouge, pensez à le déguster avec des mini-brochettes de magret fumé, du jambon de Bayonne ou une préparation à la mimolette, ce fromage au lait de vache et à pâte pressée non cuite, dont la croûte est grisâtre et la chair orangée.

Les vins que vous aurez l'occasion de déguster:

■ **Touraine Sauvignon 2020. Domaine de la Renaudie (blanc)**

Vin blanc sec très aromatique. Arômes de fleurs blanches: acacia, sureau et d'agrumes. Attaque franche, le vin est souple, légèrement salé, il fait saliver. Ce vin est caractérisé par son millésime: c'est un vin très fruité, riche, gras et long en bouche.

■ **Sauvignon 2020. Domaine Joël Delaunay (blanc)**

Robe or pâle. Nez à dominante fruitée (citron vert, pamplemousse, pêche de vigne), fond floral (buis). Bouche très désaltérante, qui séduit par sa fraîcheur parfaitement ajustée aux fruits. Ces derniers se prolongent en finale. Gourmand à souhait.

■ **La Croix du Pin 2020. Plou et fils (blanc)**

Vin aux couleurs très pâles, et aux reflets argentés. Nez très expressif, d'une grande complexité, dû à ses différents terroirs, tout d'abord d'agrumes puis se révélant plus exotique. Bouche ronde, légère, complexe, fruitée sur toute

la longueur, et une petite fraîcheur en finale.

■ **Château de Pocé 2020. Pierre Chainier (blanc)**

La robe est jaune pâle et brillante. Le nez est très expressif, aux riches arômes d'agrumes (pamplemousse, orange), évoluant sur des notes de chèvrefeuille et de banane.

■ **Rosé de Touraine 2020. Domaine des Echardières (rosé)**

Délicat nez de fraise et framboise écrasée. En bouche: sec, souple, fruité et équilibré.

■ **Les Griottines 2019. Domaine des Corbillières (rouge)**

Robe rouge vif, arômes de fruits rouges: griotte, mûre, cassis.

## En pratique

Pour 2€, vous recevrez 6 doses de dégustation (5cl) de six différents vins de l'AOC Touraine, soit l'équivalent de deux verres de vin, ainsi que des snacks salés et un verre à vin AOC Touraine en cadeaux.

## Dates et lieux:

Jeudi 26 août (9h-18h) @ See U (Rue Fritz Toussaint 8 - 1050 Ixelles)

Lundi 30 août (9h-18h) @ Marché annuel de Jette (Chaussée de Wemmel - 1090 Jette)

Mardi 7 septembre (14h-20h) @ Marché de Saint-Julien (Rue Valduc - 1160 Auderghem)

Dimanche 12 septembre (8h-18h) @ Brocante du quartier Keym (Place Keym - 1170 Watermael-Boitsfort)

Info: <https://www.facebook.com/events/1071282296740626>



■ L'AOC Touraine, est l'une des appellations les plus importantes du Val de Loire. © D.R.



■ L'AOC Touraine produit depuis son origine des vins en quatre couleurs. © D.R.