



FICHE SAISON #2

AUTOMNE 2023

Regard sur...

Focus sur le Gamay

Cépage d'origine très ancienne, le Gamay est réputé pour sa générosité en arômes de fruits rouges tel que la cerise et la framboise, ainsi que pour sa fraîcheur et sa légèreté. En bouche, il offre une acidité rafraîchissante très appréciée, ainsi que des tanins souples. Ce cépage emblématique de Touraine donne naissance à des vins fruités très élégants et agréables à déguster pour les déjeuners et douces soirées de l'automne.

le Touraine Primeur

Dans la gamme de vins rouges de l'AOC Touraine, le Touraine Primeur, produit exclusivement à partir du gamay, côtoie le Touraine Gamay (85% de gamay minimum) et le Touraine rouge. Le Touraine Primeur est issu de raisins récoltés manuellement, sa production est confidentielle (une vingtaine de producteurs perpétue la tradition) et sa commercialisation autorisée le 3^e jeudi de novembre. Depuis 2 ans, un Concours est organisé à Tours pour désigner la meilleure cuvée. Cette année il aura lieu le mardi 07 novembre.



AUX SAVEURS DE L'AOC TOURAINE POUR L'AUTOMNE

Le rendez-vous incontournable de l'automne !

LE FESTIVAL DES VINS DE TOURAINE 2023

Samedi 11 novembre 2023
au Prieuré Saint-Cosme, La Riche (37)

Le Prieuré Saint-Cosme accueille à nouveau cette année la 5^e édition du Festival des Vins de Touraine : un événement entièrement dédié à l'AOC Touraine. Ce rendez-vous annuel tant attendu célèbre la richesse et la diversité des vins de l'appellation, mettant en avant des vigneron enthousiastes et passionnants.

Toute la journée, les visiteurs auront l'occasion de découvrir en famille ou entre amis plusieurs activités : ateliers culinaires, moments apéritifs, masterclass ou encore exposition photos. Une trentaine de vigneron seront présents pour faire déguster leurs vins, accompagnés de quelques mets locaux. Une expérience à ne pas manquer pour échanger dans un cadre convivial avec les vigneron sur leur savoir-faire et leur passion pour ce terroir unique de la région de la Touraine.

De 10h à 18h30
Entrée gratuite / Verre de dégustation : 3€
Plus d'informations sur vintouraine.com



PAR LE CHEF AMBROISE VOREUX

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 pieds de cochon
- herbes fraîches
- 100g de panure
- 1 œuf, 1 filet d'aspe
- 200g de petit pois
- 10 feuilles de menthe
- 1 pomme
- 5 cl de Garum de Loire

Lever et désarêter les filets de poisson. Puis, couper de fines tranches à mariner dans le garum de Loire. Pendant ce temps, réaliser une crème de petit pois puis assaisonner avec la menthe.

Couper des bâtonnets de pomme crue pour la fraîcheur. Réaliser les croquettes en cuisant les pieds de cochon jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement fondants.

Les décortiquer et mélanger la chair avec des herbes, de l'ail et du sel. Former des petites boules, les paner et les frire.

Dresser la crème de petit pois, le poisson dessus, quelques tranches de pomme, la croquette et quelques feuilles de menthe pour décorer.

Recette à accorder avec un Touraine Gamay

LES VINS DE L'AOC TOURAINE

À DÉGUSTER À L'AUTOMNE



TOURAINE GAMAY 2022 DOMAINE JOËL DELAUNAY

Ce 100% Gamay est un vin généreux, gouleyant, qui met en avant un fruit jeune et très pur. Sa robe pourpre violine dévoile un nez croquant de petits fruits rouges et noirs frais, tandis que sa présence florale lui apporte beaucoup de fraîcheur. Un vin rouge convivial et gourmand par excellence.

Prix : à partir de 8,50€
À retrouver chez les cavistes à l'export.

www.joeldelaunay.com



TOURAINE GAMAY 2022 DOMAINE JACKY MARTEAU

Fruité et savoureux, le Touraine Gamay du Domaine Jacky Marteau se distingue par ses notes d'épices et par la souplesse de ses tanins. Sa robe est d'une couleur rouge très soutenu, qui laisse apparaître quelques nuances violettes.

Harmonieux, équilibré et élégant, ce vin rouge s'appréciera avec de la charcuterie ou une viande blanche.

Prix : à partir de 6,50€
À retrouver en CHR ou à l'export.

www.domainejackymarteau.fr



TOURAINE GAMAY 2022 DOMAINE BELLEVUE

Ce Touraine Gamay est un vin flatteur qui dévoile au nez des arômes de fruits frais et de fruits rouges et noirs. Sa robe pourpre est limpide, jeune et dense. L'ensemble de bouche est charnu, souple et enrobé avec une belle sucrosité. Son fruit et ses notes poivrées lui confèrent beaucoup de charme. Le Touraine Gamay du Domaine Bellevue sera idéal pour accompagner les douces soirées de l'automne.

Prix : à partir 5€
À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

www.domainebellevue.fr



TOURAINE GAMAY 2022 DOMAINE DU PRE BARON

Ce 100% Gamay noir offre des arômes de fruits rouges, parfois associés aux arômes de fruits exotiques. Doté d'une belle robe rouge vif brillant, sa fraîcheur et sa légèreté se marieront parfaitement avec un plateau de charcuterie ou une viande blanche. Conseil de dégustation : servir le vin un peu frais pour en profiter dès le début de l'été indien.

Prix : à partir de 7€
À retrouver en vente directe au domaine ou chez les cavistes.

www.domaineprebaron.com



TOURAINE GAMAY 2022 THOMAS FRISSANT - TOUT EN CANON

Généreux et très fruité, ce 100% Gamay à la robe rubis dévoile des notes de griottes et de fruits mûrs. A la dégustation, la bouche longue et généreuse avec des notes d'épices douces. Apprécié tout particulièrement à l'apéritif, Tout en Canon 2022 est un vin convivial, un vin de tous les instants.

Prix : à partir de 9€
À retrouver chez les cavistes.

thomasfrissant.com
