Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 21 septembre 2021

Repas découverte : « L'alchimie de la nature et des vins des Côtes-du-Rhône »



C'était le thème d'une rencontre à la Maison des vins d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Avec une vingtaine de convives et, d'un côté, Odile Danièle, amoureuse des plantes et 'Aventurière du Goût' à Brantes, de l'autre Géraldine Clément, sommelière conseil réputée. Ensemble, elles ont proposé une cuisine nature, colorée, bio, saine, à base de plantes et de fleurs sauvages et comestibles accompagnées de vins de Courthézon, Buisson, Chusclan et Séguret.
« Le but de la soirée est de vous démontrer qu'on peut déguster des bouteilles issues de vignes où l'environnement a été respecté au maximum, le bilan carbone le plus bas possible, les intrants réduits, la biodiversité respectée avec des plantes issues de balades botaniques au pied du Ventoux », explique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 21 septembre 2021

Géraldine Clément.
Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d'ortie et un tartare de consoude, une plante de la même famille que la bourrache et qui a une saveur de poisson. Elle était servie avec un blanc du Domaine de Fontavin, qui depuis l'an dernier s'est partiellement converti à la biodynamie (qui prend en compte l'influence du rythme lunaire).

Faire partager sa passion du vin
Deuxième dégustation, autour d'un pâté végétal de graines germées, de zestes de citron, de fanes de carottes et une tortilla de chénopodes (épinards sauvages) avec un rouge de la Maison Sinnae au rubis intense et une cuvée 'Laurances' de Christian Voeux du Domaine de l'Amauve.
« Ce vigneron fait partager sa passion du vin, avec lui, la nature reprend ses droits » commente Géraldine. Ce repas constitué de cueillettes sauvages, s'est conclu par un 'Délice de fromage de chèvre aux poivrons rouge, menthe et figue' et 'Un crumble aux amandes et fruits du moment' (noisettes, pêche, poire) accompagné d'un rosé du Domaine 'La Romance' à Bagnols-sur-Cèze 60% Grenache et 40% Syrah.
Pour conclure, Géraldine Clément a précisé qu'en 2020, on comptait 365 exploitations labellisée HVE (Haute valeur environnementale) dans l'appellation Côtes-du-Rhône, on est passé à 573 cette année, soit une progression de 33% sur un an, une tendance lourde qui devrait se renforcer à l'avenir avec des vignerons conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : contact@lesaventurieresdugout.com – 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 21 septembre 2021



De gauche à droite : Odile Daniel de l'association 'Les aventurières du goût' de Brantes, Géraldine Clément, sommelière et Emmanuelle Voinier d'Inter Rhône

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !