



Dîner Dégustation Vinexpo : un menu botrytisé

Lundi, 23 juin 2003, 21h

par Henri Gagneux, chef alsacien de La Petite Palette, Neuf-Brisach

à la Maison du Pays Fronsadais - 1, Barrail de Tourenne - 33240 St Germain la Rivière

Fromage de tête à la rose

Nems de porc aux épices

Gelée de Saint-Jacques à la cardamome

Foie gras au jus de betterave, pain d'épices, vinaigre balsamique

Escalope de canard à la poudre d'orange et jambon de Parme

Escalope de foie gras mariné à la truffe blanche d'Alba

Flan salé aux morilles et citron confit

Tajine d'agneau au gingembre

Confit de lapereau au coing et épices

Tchina au chocolat amer

Alsace, vendanges tardives, Fronholz 2000, Domaine Ostertag

Condrieu, Fleurs d'automne 2002, Domaine Pierre Gaillard

Coteaux du Layon, les 4 villages 2001, Domaine Jo Pithon

Sauternes, Cru Barréjats 1996, Mireille Daret & Ph. Andurand

Sauternes, Château Guiraud 1998, 1^{er} Cru Classé

Alsace, Gewurztraminer Vendanges 1999, Dom. Marcel Deiss

Quarts de Chaume, Château de Suronde 1999, Francis Poirrel

Coteaux du Layon, Grains Nobles 1999, Dom. Patrick Baudouin

Gaillac, Délire d'automne 2001, Domaine de Causse Marines

Mâcon, Cuvée Botrytis 2000, Domaine de la Bongran

S A P R O S - Le Club des Vins de Botrytis www.sapros.org

Les vins moelleux ou liquoreux obtenus exclusivement par concentration naturelle sont rares en France. Ces vins d'exception, quand ils sont issus de pratiques à la vigne et au chai respectueuses de la nature, sont une expression très particulière, magique, de leurs terroirs et cépages propres, dont ils traduisent et subliment les spécificités. Le Botrytis concentre les sucres mais aussi l'acidité et la matière du vin, il en résulte donc un vin équilibré : cette dégustation veut affirmer que les vins de botrytis ne sont pas seulement des vins de dessert, au contraire, s'ils sont utilisés avec intelligence, ils peuvent accompagner un repas entier, comme le prouvent les « goûters » réalisés par Henri Gagneux, chef de La Petite Palette en Alsace.

Sapros est le premier mot, en grec ancien, qui semble avoir osé associer, pour le vin, la notion de « pourriture », de « blet », à l'idée de très mûr, de nectar, de moelleux, de noble. L'association SAPROS est née avec 13 vignerons qui partagent la même éthique des vins liquoreux, à la suite de rencontres, d'échanges, de dégustations de vins botrytisés des quatre coins de la France : Alsace, Condrieu, Coteaux du Layon, Gaillac, Jasnières, Mâcon, Montlouis, Quarts de chaume, Sauternes. Partager l'éthique SAPROS veut dire avoir la même morale, la même conviction, la même sensibilité, le même respect à l'égard des vins liquoreux et de la nature : nos vins liquoreux ne doivent être que les enfants naturels et hasardeux du soleil, du vent, du brouillard et du Botrytis. Et là est leur magie... Les membres de SAPROS se refusent de recourir aux procédés artificiels de concentration et d'enrichissement des vins. Trois vignerons rejoignent Sapros ce soir.

Don de la nature, le Botrytis est magicien. Grâce à lui, la transformation s'opère... Un liquoreux de Botrytis n'est pas un « vin sec sucré ». Il vous fait découvrir un autre monde, celui des ambres et des arômes confits et rôtis. L'action du Botrytis semble essentielle, évidente et simple : elle est essentielle, elle est évidente mais elle est complexe ! La pourriture noble est un art difficile. La nature est magicienne mais aussi capricieuse et parcimonieuse : elle requiert patience, obstination et respect. Elle impose variation, adaptation, sacrifice. Car travailler dans l'exigence du Botrytis constitue une prise de risque accrue : faire couler des moûts naturellement concentrés des pressoirs impose une réduction considérable de volume, en rien comparable aux volumes obtenus par chaptalisation. « escorter dame nature » et accepter ses aléas, c'est la voie choisie par les membres de SAPROS, choix et parcours personnels aujourd'hui fédérés. SAPROS a pour ambition de révéler ces vins d'exception naturellement liquoreux, inimitables expressions du fruit et du terroir, du travail et de l'éthique du vigneron. Vins Phénix, chaque année reflet du millésime, des vins qui ne trichent pas, clairs pour le consommateur.

Président d'Honneur Comte Alexandre de Lur Saluces Château d'Yquem

Sauternes:	Xavier Planty, Président Mireille Daret & Ph. Andurand Marie-Pierre Lacoste	Château Guiraud Cru Barréjats Ch. la Clotte Cazalis
Alsace:	André Ostertag Jean-Michel Deiss	Domaine Ostertag Domaine Marcel Deiss
Condrieu:	Pierre Gaillard	Domaine Pierre Gaillard
Mâcon:	Jean Thevenet	Domaine de Bongran

Coteaux du Layon:	Patrick Baudouin Philippe & Catherine Delesvaux Joel et Christine Menard Jo & Isabelle Pithon	Domaine Patrick Baudouin Domaine Philippe Delesvaux Domaine des Sablonnettes Domaine Jo Pithon
Jasnières:	Eric & Christine Nicolas	Domaine de Belliviere
Montlouis:	François Chidaine	Domaine François Chidaine
Quarts de Chaume:	Francis & Edith Poirrel	Château de Suronde
Gaillac:	Michel Issaly Patrice Lescarret	Domaine de la Ramaye Domaine de Causse Marines