

Le vin



de Juin

LE GRIS DE PÉPÉ

Le Vin de Pays du Var, limitrophe aux Alpes Maritimes à l'Est, Hautes Alpes au Nord, Bouches du Rhône et au Vaucluse à l'Ouest, est appelé ainsi depuis l'obtention du label IGP (Indication Géographique Protégée) en 2009, qui a vocation à labelliser, après dégustation, les vins ne pouvant postuler une appellation d'origine. 250 000 hectolitres sont produits chaque année. Directement exposés au violent Mistral, les raisins donnent à leur vin du caractère.

Le vin gris est une variante du vin rosé, à macération très courte et donc à robe très claire. Comme le rosé, il est généralement obtenu par la vinification en blanc de raisin noir (en particulier le pinot noir). Le jus récupéré est séparé de tout contact avec la peau du raisin, laissant les colorants et arômes d'un côté et le jus de l'autre. Le jus est ensuite fermenté normalement dans des réservoirs en acier inoxydables avant d'être mis en bouteille peu de temps après, sans vieillir dans des barriques de chêne.

Avec un climat méditerranéen tempéré et chaud, les gris donnent un vin sec et fruité.

Jean-Paul

IGP

Var

CEPAGE

Pinot noir

NOTE DE DÉGUSTATION

Sous une robe d'une couleur rose pâle, le Gris de Pépé dévoile un nez fin et élégant, marqué par des notes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs blanches. Il dégage ensuite une bouche nette, fraîche, ronde et fruitée empreinte des mêmes arômes.

A déguster sans attendre afin de profiter de l'intensité de ses arômes. Servir entre 10 et 12°C.



BROCHETTES DE LOTTE A LA CREOLE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g. de lotte
150 g. de poitrine fumée
3 bananes (pas trop mûres)
3 citrons verts
curry, sel, poivre au goût de chacun

Pour la marinade :
2 citrons jaunes
1 orange
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail pilées
cumin et coriandre en grain
sel au goût de chacun

Confectionner la marinade : mélanger le jus des citrons jaunes et de l'orange, ajouter l'ail pilé, le cumin, les graines de coriandre et le sel. Bien mélanger le tout, ajouter la lotte coupée en dés, les bananes coupées en tronçons et citronnées. Laisser mariner 5 minutes en mélangeant 2 fois.

Envelopper les morceaux de lotte dans une lamelle de poitrine et embrocher en alternant : 1 morceau de lotte, 1 morceau de banane, 1 quartier de citron vert.

Faire cuire à forte chaleur 3 à 4 minutes, saupoudrer de curry, saler et poivrer avant de servir.

Servir les brochettes avec de l'aïoli au piment d'Espelette, accompagnées de riz ou d'une salade verte.

« Un conseil : pour donner du moelleux à la poitrine, la laver et la dessaler à l'eau bouillante pendant 2 minutes environ. »

Hélène



« Le Gris de Pépé est un vin étoffé, rond et long en bouche, équilibré par une belle structure qui lui donne toutes ses lettres de noblesse. C'est bien pour cela qu'il raffole des mets à forte personnalité gustative, qu'il magnifie sans lasser les papilles. Sa complexité aromatique, sa texture onctueuse, sont parfaites avec ce plat exotique accordant le sucré-salé. Il est d'autant plus légitime sur cette recette qu'il se prête merveilleusement aux mariages de contrastes, son côté moelleux entrant en résonance avec les fruits, tandis que sa structure souligne la texture du poisson. »

Jean-Paul