MAN VS WINE

THE PROBLEM SOLVER FOR WINE

DANS CE NUMÉRO

DE BORDEAUX À LA MONGOLIE... RÊVEZ EN GRAND !

SOUS LES FEUX DE LA RAMPE : CHÂTEAU MAINE GAZIN & CHÂTEAU DES TOURTES

« SOYONS CURIEUX ! » POSEZ DES QUESTIONS. MAN VS WINE

RECETTES : TARTE AU CHOCOLAT, BOURBON ET NOIX DE PÉCAN

Rêvez EN GRAND !

par Man Vs Wine 🍷

Succès de l'exportation de 6000 bouteilles de vin en direction de la Mongolie !

Salut et Bonjour à tous !

J'espère que vous allez tous super bien et que vous faites de votre mieux pour profiter de la vie ! Ça a été vraiment intense ici au QG de @manvswine...

J'ai fini mon dernier mariage de la saison la semaine dernière, je suis en compétition pour les prestations de « sommelier de mariage » jusqu'en 2028, j'organise les prochains envois pour le @manvswine Club vers les États-Unis et l'Irlande, j'emmène des groupes en excursions autour du vin à Bordeaux et à Cognac et je bosse sur un projet secret à Londres (restez à l'écoute !)

Mais dans ce numéro, je suis VRAIMENT ENCHANTÉE de vous annoncer LA NOUVELLE :

Après avoir œuvré en coulisses pendant les 10 derniers mois avec l'une des plus grandes chaînes de vente au détail de Mongolie, Minii Delguur LLC... ensemble, nous mettons en place un tout nouveau marché pour les vins rouges et blancs de Bordeaux en Mongolie !

Et le jeudi 30 octobre à 12h54, j'ai envoyé 6000 bouteilles à Oulan-Bator, en Mongolie, depuis deux de mes domaines viticoles indépendants, familiaux et durables préférés de tout Bordeaux : Château Maine Gazin et Château des Tourtes !

Ce projet a été captivant dès le début ! J'admire l'enthousiasme, la passion et le talent que mes nouveaux amis mongols ont montrés pour créer cette incroyable chance d'offrir le meilleur de Bordeaux au peuple mongol !

Cette collaboration incroyable (avec des vins exceptionnels !) est si pleine d'événements que j'ai vraiment hâte de vous en parler... Cela a inclus une mission d'exportation au Royaume-Uni, des heures et des heures d'appels, d'e-mails et de messages WhatsApp, un road trip de 3 000 km jusqu'à Düsseldorf pour rencontrer les Mongols de ProWein, et bien d'autres choses encore... J'ai vraiment hâte de vous révéler tous ces détails...

Mais pour l'instant, je veux juste exprimer un ÉNORME MERCI à Saruul & Zesmee Minii Delguur LLC, Geoff @ Château Maine Gazin et Emmanuelle & Marie-Pierre @ Vignobles Raguenot pour tout ce qu'ils ont fait pour nous permettre d'arriver à ce moment... à cette OPPORTUNITÉ de créer quelque chose de vraiment spécial !

L'occasion... de faire découvrir ces vins extraordinaires à la Mongolie pour qu'elle puisse également fêter anniversaires, événements professionnels, mariages, fêtes et, avouons-le, même les mardis soirs avec une touche bordelaise, élégante et tout simplement joyeuse !

Minii Delguur LLC a récemment fait son entrée sur Instagram, mais n'oubliez pas de les suivre sur Facebook où ils ont déjà 299 000 abonnés (et vous pouvez aussi vous joindre à la fête !) Rejoignez-nous pour faire découvrir ces vins exceptionnels en Mongolie, afin qu'elle puisse célébrer anniversaires, événements professionnels, mariages, fêtes, et, avouons-le, même les mardis soirs avec un style bordelais pur, élégant et tout simplement amusant !

Alors que nous approchons de la fin de cette année incroyable... cette nouvelle occasion me rappelle que, peu importe ce qui se passe, nous devons toujours RÊVER GRAND !

Les grands rêves, combinés à un travail acharné, nous donnent le meilleur des deux mondes... on ne sait jamais ce qui est vraiment possible tant qu'on n'a pas tenté l'aventure !

Jesse (Man Vs Wine 🍷)

Alors, qu'est-ce que je fais parvenir en Mongolie ? (Du vin rouge)

CHÂTEAU MAINE GAZIN

GEOFF COOK

Les sols argilo-calcaires et le terroir de Geoff sont vraiment parfaits pour le Petit Verdot, qu'il intègre dans tous ses vins ! Cultiver le Petit Verdot, c'est un vrai défi, surtout à cause de ses petites baies, de sa peau épaisse et de son besoin d'un ensoleillement long et intense. Il faut un talent exceptionnel pour faire de ce cépage unique un vin d'exception. Geoff Cook, qui vient de Sydney en Australie, est cet homme !

Le domaine de Geoff est une charmante petite propriété de seulement 7,5 hectares sur les terres romaines ancestrales de Plassac. L'équipe est vraiment internationale, avec des membres venant d'Australie, d'Amérique et de Grande-Bretagne. On n'y croise pas un seul Français, et Geoff est l'un des rares vignerons australiens de tout Bordeaux ! Bien qu'il soit « officiellement » à la retraite, Geoff a fait ce que tout retraité sensé ferait : en 2015, avec sa femme Marion, il a quitté l'Australie pour s'installer en France, racheter CMG et le transformer. Aujourd'hui, nous avons le plaisir de déguster deux de leurs vins : le Tradition, le Rouge, le Petit Verdot et l'incroyable Prestige, élevé en fût de chêne... aucun de ces vins ne contient la moindre goutte de Cabernet Sauvignon ! Et... c'est bio ! Préparez-vous à être émerveillés !

Tradition Écarlate
Médaille d'Argent Concours de Bordeaux
2019

88 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot. La griotte s'associe aux fruits noirs bien mûrs. Tanins doux, finale vanillée agrémentée de savoureuses notes toastées. L'arôme se déploie avec harmonie, révélant une belle concentration de fruits noirs. Un vrai délice !

Le Prestige
Médaille d'Argent Concours de Bordeaux
Médaille d'argent au Concours des vins de Londres 2019
Concours des vins de Londres 2020 (Médaille d'argent)
2023

Composé de manière originale d'une base de Cabernet Franc et de Petit Verdot, agrémentée d'une touche de Merlot, ce vin révèle au nez des arômes riches de cerises mûres, de myrtilles, de brioche et d'épices. Le Prestige propose une fraîcheur fruitée remarquable, délicatement boisée. Les tanins, harmonieusement intégrés, continuent de s'épanouir en bouche... un vrai régal ! À savourer avec un carré d'agneau ou des brochettes libanaises.

Alors, qu'est-ce que je fais parvenir en Mongolie ? (Du vin blanc)

CHÂTEAU DES TOURTES

EMMANUELLE MILLER & MARIE-PIERRE LALLEZ

Le Château des Tourtes est une belle propriété de 70 hectares, nichée sur la rive droite de Bordeaux, dans l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Ce château, situé à Saint-Caprais-de-Blaye, est dirigé par les sœurs dynamiques Emmanuelle et Marie-Pierre, et accueille aujourd'hui la troisième génération avec la fille d'Emmanuelle, Agathe. Fondé par leurs parents en 1967 sur les superbes sols argilo-graveleux de leur région, le domaine est l'un des plus au nord de tout le Bordelais ! Leurs vins, qui ont reçu plus de 100 médailles, sont appréciés dans le monde entier. Étonnamment, malgré la qualité et le prestige de leurs vins, Emmanuelle et Marie-Pierre restent simples et chaleureuses ! Bienvenue au Château des Tourtes !

Vins blancs délicieux

Duo Blanc Or Concours Général

Ce vin blanc présente un joli équilibre entre le Sauvignon Blanc et le Sémillon. Au nez, il libère de douces notes florales et minérales. En s'aérant, il dévoile une belle gamme d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Pensez à un saumon, un carpaccio de Saint-Jacques, des huîtres et plein d'autres délices… mais ne traînez pas trop !

Cuvée Classique Concours de Lyon Médaille d'Or Concours Général Agricole Médaille d'Argent

Été, été, été… c'est le mot d'ordre de ce vin blanc du Château des Tourtes, tellement agréable à déguster. Le vin blanc d'Emmanuelle & Marie-Pierre présente un joli équilibre entre 80 % de Sauvignon Blanc et 20 % de Sémillon. Au nez, il libère de superbes notes florales et minérales. En s'aérant, il dévoile aussi une belle gamme d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques…

Préparez-vous à savourer un petit morceau d'été !

SOYONS CURIEUX, D'ACCORD ?

Demandez à Man Vs Wine… !

Cher Man Vs Wine,

Que sont les « trésors du vin » ?

Ronya d'Iselin, New Jersey

Ravie d'avoir de tes nouvelles, Ronya… super question !

Avez-vous déjà observé le fond d'une bouteille de vin (souvent un blanc ou un rosé !) et eu l'impression d'apercevoir de petits diamants ?!

Que pourraient-ils bien être ???

Croyez-le ou pas, ce sont en fait des indices d'un vin de qualité !

Ces « diamants du vin », ou tartrates, se forment à partir de l'acide tartrique, l'un des trois principaux acides que l'on trouve dans le raisin (les deux autres étant l'acide malique et l'acide citrique). L'acide tartrique est super important car il joue un rôle dans la stabilité chimique, la couleur et le goût du vin. L'acide tartrique qui reste après la fermentation aide à la texture en bouche et à l'équilibre du vin, ajoutant une touche de complexité.

Ces dépôts de calcaire se retrouvent souvent dans les vins frais. Même si on peut stabiliser le vin à basse température, ou même y ajouter des substances pour enlever ces tartrates, il faut savoir que cette méthode peut changer son acidité naturelle et pourrait aussi diminuer sa durée de vie.

Alors la prochaine fois que vous apercevrez ces jolis diamants de vin au fond d'une bouteille, pensez à ce que disait Marilyn Monroe… « Les diamants sont les meilleurs amis des femmes »… on est tous d'accord… sauf qu'ils sont aussi super pour les hommes !

Que prépare Jesse dans la cuisine ?

Tarte au chocolat, bourbon et noix de pécan.

Il n'y a pas d'autre manière de le formuler... c'est vraiment la décadence dans toute sa splendeur...

Je ne le prépare généralement qu'une fois par an, pour Thanksgiving, même si je le fais parfois pour Noël. Cela dit, ma famille et mes amis me demandent toujours la recette... Avec toute la nourriture qu'on a probablement mangée pendant les fêtes, que ce soit de la dinde, une côte de bœuf, un cochon de lait ou même un magnifique rôti de noix... il n'est peut-être pas conseillé de finir par un dessert aussi riche. Mais c'est tellement délicieux ! Puisqu'on vise l'excellence... pourquoi ne pas savourer de l'or ? De l'or liquide, bien sûr... !

Je vous suggère de conclure la soirée avec un vin d'Emmanuelle & Marie Pierre ou de Geoff... pourquoi ne pas essayer un mélange de fraîcheur et de chocolat avec l'incroyable crémant 100 % Malbec du Château des Tourtes, ou bien vous laisser charmer par la douceur veloutée de leur somptueux « L'atTribut ! » ou du « Petit Verdot ! » de Geoff ? Vous ne pouvez pas vous tromper !

VOUS AUREZ BESOIN DE :

Pâte à tarte sucrée
-1 moule à tarte
-1 1/4 tasse (156 g) de farine universelle
-1/4 cuillère à café (575 mg) de sel
-1 cuillère à café (5 grammes) de sucre
-6 cuillères à soupe (85 grammes)
2 ou 3 cuillères à soupe (10 à 15 grammes) d'eau. Cette préparation permet de faire un peu plus d'une pâte à tarte de 23 à 24 cm de diamètre.

La tartelette
-1 tasse (200 g) de sucre
- 200 g (1 tasse) de sirop de maïs foncé Karo (si vous pouvez !). Sinon, mélangez 175 g (3/4 tasse) de miel avec 250 g (1 tasse) de mélasse.
-1/2 tasse (100 g) de beurre (idéalement au sel de mer)
-4 œufs extra-frais (bien battus)
-1/4 de tasse de bourbon plus riche et plus sec (j'aime bien le « Knob Creek » pour la tarte)
-1 cuillère à café (5 grammes) d'arôme de vanille
-1/4 de cuillère à café de crème (575 mg)
-6 onces (170 grammes de morceaux de chocolat au lait)
-1 tasse (200 g) de noix de pécan hachées très finement et bien tassées

COMMENÇONS...

1. Toute délicieuse tarte débute avec une pâte savoureuse. J'adore les pâtes à tarte qui pourraient presque être un dessert à part entière. Combinez les ingrédients en respectant les bonnes proportions pour obtenir une belle boule de pâte. Étalez-la pour qu'elle recouvre bien le moule à tarte.
2. Préchauffez le four à 325 degrés F (165 °C).
3. Dans une petite casserole, combinez le sucre, le sirop de maïs et le beurre. Faites chauffer à feu doux à moyen, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu et que le sucre soit complètement dissous. Laissez tiédir.
4. Dans un grand bol, mélangez les œufs, le bourbon, la vanille et le sel. Remuez bien. Versez lentement le mélange de sucre dans le mélange d'œufs, tout en fouettant sans arrêt. Ajoutez les pépites de chocolat et les noix de pécan. Versez la préparation dans le fond de tarte.
5. Faites cuire dans un four préchauffé pendant 50 à 55 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien ferme et doré.
6. Servez-le avec de la glace... si vous êtes dans le coin, la glace à la vanille L'Angélys chez Super U est vraiment délicieuse !

WINE TIME
@manvswine
And ANOTHER BRILLIANT #newclient meeting w/ THESE
(3!)
RAYMOND BOSSIS
Cognac
XO

@manvswine
manvswine@gmail.com

UN GRAND MERCI D'AVOIR PRIS LE TEMPS DE LIRE CETTE ÉDITION DE LA NEWSLETTER MAN VS WINE, RÉDIGÉE PAR VOTRE HUMBLE SERVITEUR !

ALORS, QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE, VOUS ME DEMANDEREZ ?

FAIS-MOI SIGNE !

QU'EST-CE QUE VOUS AIMERIEZ DÉCOUVRIR DANS LA PROCHAINE ÉDITION ?

N'HÉSITEZ PAS À ME CONTACTER À MANVSWINE@GMAIL.COM

N'HÉSITEZ PAS À ME FAIRE SIGNE SI JE PEUX VOUS AIDER D'UNE MANIÈRE OU D'UNE AUTRE… VISITES DE VIGNOBLES, CLUB DE VIN, ÉVÉNEMENTS OU TOUT CE QUI VOUS PASSE PAR LA TÊTE !

THANK Y'ALL SO MUCH! MERCI BEAUCOUP, DRINK WELL & SANTÉ!

JESSE (« LMAN VS WINE 🍷 »)