

LETTRE DU VIGNERON

BOLIN Albert & Fils

Mars 2007 n° 6

Déjà une année de passée..

Comme le temps passe vite, déjà une année de passée et nous revoilà au printemps.

Dans cette 6ème lettre, nous aborderons différents thèmes dont un qui nous tiens particulièrement à cœur le PIQUE NIQUE chez le VIGNERON.

Nous vous donnerons également des nouvelles de notre KAEFFERKOPF, de nos nouveautés et bien entendu une recette simple et facile à réaliser qui s'accommodera très bien d'un vin d'alsace.

Sommaire :

- Le PIQUE NIQUE chez le Vigneron
- Le PINOT GRIS
- Notre trilogie
- La recette

PIQUE NIQUE chez Le VIGNERON |

Certains d'entre vous connaissent déjà notre **PIQUE NIQUE chez le VIGNERON** pour y avoir déjà participé.

Il s'agit d'un moment de convivialité et de partage autour d'un pique nique qui se déroule le lundi de la Pentecôte ; cette année le **28 mai**.

Le rendez-vous est généralement fixé vers 11h pour partager ensemble l'apéritif offert par la maison.

Pour cette 3ème édition, nous avons décidé d'innover un peu et de vous proposer un repas, moyennant participation, en collaboration avec nos amis du Pas de Calais Emmanuel BRASSEUR et Roch DUCROQ respectivement producteur d'escargots et éleveur de cerfs.

Emmanuel vous proposera une assiette découverte (escargots et terrine), Roch vous réglera avec un barbecue de cerf.

Si ce menu ne vous convenait pas, vous pouvez toujours tirer votre repas du sac.

Albert et Vincent se chargeront ensuite d'associer le ou les vins à votre repas tiré du sac.

Vers 15h, Albert se fera un plaisir de vous faire découvrir AMMERSCHWIHR et son vignoble.

Après la ballade, une collation vous sera servie .

La journée se termine en général aux alentours de 18h.

Si vous êtes intéressés par notre PIQUE NIQUE, n'hésitez pas à nous contacter.

Une belle et bonne journée en perspective.

RENDEZ VOUS LE LUNDI 28 MAI



Le PINOT GRIS

Depuis fin décembre, vous êtes nombreux à nous demander si nous avons encore du TOKAY.

Bien sur !!

Une légende fort célèbre prétend que vers 1565 les plants de vigne auraient été rapportés de la ville de Tokay en Hongrie par le Baron Lazare de Schwendi lors d'une de ses croisades.

A cette époque, les régions viticoles rêvaient de produire du Tokay de Hongrie, vin fort prisé et produit à partir du cépage Furmint. D'après plusieurs études ampélographiques, il est vraisemblable que le cépage rapporté par le Baron est plus proche du cépage Pinot gris de Bourgogne que du Furmint de Hongrie.

Toutefois, pour éviter la confusion entre les deux vins, quoique vraiment très différent, le Tokay est restitué à la Hongrie officiellement à partir du 1er avril 2007.

Vous ne trouverez donc plus le terme TOKAY PINOT GRIS sur nos étiquettes mais seulement PINOT GRIS.

Sachez toutefois que le contenu de votre bouteille reste bien évidemment identique aux années précédentes.

L'Histoire pour le TOKAY et l'Avenir pour le PINOT GRIS

Notre Trilogie ...nos nouveautés à découvrir...

Voilà notre **Couleur de saison** que vous connaissiez déjà. C'est notre Pinot Noir rosé



Cuvée Arno

RIESLING 2005

12,5%Vol.

Mise en bouteille à la propriété

750 ml

BOHN Albert et Fils - 68770 AMMERSCHWIHR - France

Produit de France



VIN D'ALSACE
Appellation Contrôlée

Le B

PINOT BLANC 2005

13%Vol.

Mise en bouteille à la propriété

750 ml

BOHN Albert et Fils - 68770 AMMERSCHWIHR - France

Produit de France

Le retour de la Cuvée Arno, il s'agit d'un Riesling fruité

Et pour finir, **Le B**. Issu de Pinot Blanc élevé en barrique d'acacias. Surprenant.

A découvrir.

Dernière minute

A partir de la vendange 2007 le **KAEFFERKOPFF** est officiellement le **51ème GRAND CRU** d'Alsace

Tarte Tatin aux Champignons

Ingrédients :

- 250g de pâte feuilletée
- 500g de champignons mélangés
- 50g de beurre
- Thym
- 1c. à soupe de sauce soja
- 4c. à soupe de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- Muscade
- Curry



Avec cette tarte tatin, servez un PINOT GRIS



Ôtez les bouts terreux des champignons, les essuyer puis les émincer.

Faites fondre le beurre dans une poêle, versez les champignons et rajoutez le thym.

Préchauffez votre four à 200°C.

Lorsque l'eau des champignons s'est évaporée, versez la sauce soja et mélangez bien.

Dans un bol, versez la crème, les jaunes d'œufs et l'œuf entier puis fouettez. Ajoutez la noix de muscade, le curry, saler, poivrez et mélangez bien.

Beurrez un moule à tarte, disposez les champignons et versez la préparation à base de crème.

Posez la pâte à tarte en rentrant bien les bords vers le fond du moule et enfournez pour 25 minutes.