

2015



Les meilleures adresses de
producteurs de vins et
fromages de chèvre fermiers

www.cga-paris.com
www.saveurspoitoucharentes.com

Les médaillés Poitou-Charentes



Sommaire

Les lauréats 2015

classés par catégorie et récompense

VINS DU HAUT-POITOU AOC

- ▶ LES LAURÉATS 5 à 6
- ▶ RECETTE : gaspacho de Melon du Haut Poitou
avec sa chantilly de Chabichou du Poitou..... 7

FROMAGES DE CHÈVRE FERMIERES

- ▶ LES LAURÉATS 9 à 14
- ▶ RECETTE : cake au Mothais sur Feuille
et courgettes 15

VINS DE PAYS CHARENTAIS IGP

- ▶ LES LAURÉATS 16 à 24
- ▶ RECETTE : soupe de poivrons rouges au chèvre
et au Pineau des Charentes..... 20

VINS DE SAUMUR AOC VINS D'ANJOU AOC

- ▶ RECETTE : onglet à l'Echalion du Poitou confit 25
- ▶ LES LAURÉATS 26

VINS DU VAL DE LOIRE IGP

- ▶ LES LAURÉATS 27

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer
avec modération.*

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour.

www.mangerbouger.fr

Le Concours des Saveurs Régionales



Le Concours des Saveurs Régionales est organisé en juin pour les vins et fromages de chèvre fermiers et en octobre/novembre pour les autres produits emblématiques régionaux.

L'IRQUA Poitou-Charentes et les **Services Vétérinaires de la Charente** (DDCSPP) remercient toutes les organisations professionnelles qui rendent cet événement possible :

- ▶ **la Fédération RÉgionale des Syndicats Caprins (FRESYCA),**
- ▶ **l'Association des Producteurs de Vins d'Anjou AOC,**
- ▶ **le Syndicat de Défense des Vins du Haut-Poitou AOC,**
- ▶ **le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins de Pays Charentais IGP,**
- ▶ **l'Association des Producteurs de Vins de Saumur AOC**

Contact :

- ▶ Concours des Saveurs Régionales :
IRQUA - concourssaveursregionales@irqua.com
Tél. 05 45 25 57 80

En partenariat avec



Le Poitou-Charentes est riche d'une agriculture, d'une conchyliculture et d'une pêche diversifiées qui offrent par la passion des femmes et des hommes des produits de qualité.

Je souhaite que chaque habitant et visiteur de notre belle région soit au quotidien l'ambassadeur des saveurs régionales, fruit d'un travail collectif et de l'excellence des territoires.

Jean-François Macaire

Président de la Région Poitou-Charentes



Le Concours Général Agricole



Les Chambres d'agriculture sont les partenaires officiels du **Concours Général Agricole** et du **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**. Elles ont reçu délégation pour l'organisation des phases amont du Concours Produits et la mise en œuvre du Concours des Vins afin de sélectionner et primer le meilleur de la gastronomie picto-charentaise.

En partenariat avec :

- ▶ **le Syndicat de Défense des Vins du Haut Poitou AOC,**
- ▶ **le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins de Pays Charentais IGP,**
- ▶ **le Labco,**
- ▶ **le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron,**
- ▶ **l'Union Générale des Viticulteurs pour l'AOC Cognac,**
- ▶ **le Syndicat du Pineau des Charentes AOC.**

*En 2015, ce sont **66 produits** et **26 vins** des producteurs et entreprises de la région qui ont été récompensés.*

Contact :

- ▶ Concours Général Agricole :
Chambre régionale d'agriculture Poitou-Charentes
sippa@poitou-charentes.chambagri.fr - Tél. : 05 49 44 74 84

**Poitou-Charentes, terre
de diversité et terroir
d'excellence reconnus.**

LES MÉDAILLÉS AU CGA 2015 :

- ▶ **Prix d'excellence :**
Cognac Jacques Estève
- ▶ 26 vins
- ▶ 8 apéritifs et liqueurs
- ▶ 2 bières
- ▶ 12 Cognac AOC
- ▶ 16 Pineau des Charentes AOC
- ▶ 4 jus de fruits
- ▶ 1 rilette pur canard
- ▶ 1 truite fumée
- ▶ 11 huîtres Marennes Oléron
- ▶ 2 beurres AOP Charentes Poitou
- ▶ 9 fromages de chèvre



Vins du Haut-Poitou AOC



Les Haut-Poitou
Vins AOC

Alain BOURDIER

6 rue de l'Ancienne Commune - Seuilly - 86110 MIREBEAU
Tél. 05 49 50 51 31 - Fax : 05 49 50 96 71
contact@domainedevillemont.com
www.domainedevillemont.com



BRONZE • Haut Poitou Rouge 2014
Domaine de Villemont- Assemblage Rouge



Patrice MELIN

10 Chemin de Latillé - 86170 NEUVILLE-DE-POITOU
Tél. 05 49 54 01 07
melin.patrice@neuf.fr
www.vins-patricemelin-poitou.com



ARGENT • Haut Poitou Blanc Sauvignon 2014
Domaine de la Treille Guérin



ARGENT • Rosé Brut Méthode Traditionnelle 2013
Domaine de la Treille Guérin



EARL Morgeau

2 Avenue de Bordeaux - 86490 BEAUMONT
Tél. 05 45 85 50 37 - Fax : 05 49 85 58 13
tour.beaumont@terre-net.fr
www.domainelatourbeaumont.fr

 **OR • Haut Poitou Blanc Sauvignon 2014**
Domaine La Tour Beaumont

 **OR • Haut Poitou Rouge Cabernet 2014**
Domaine La Tour Beaumont

 **OR • Haut Poitou Blanc 2014**
Domaine La Tour Beaumont

 **OR • Haut Poitou Rosé 2014**
Domaine La Tour Beaumont

 **OR • Haut Poitou Rouge 2014**
Domaine La Tour Beaumont

 **ARGENT • Haut Poitou Rosé 2014**
Domaine La Tour Beaumont

 **ARGENT • Haut Poitou Blanc 2014**
Domaine La Tour Beaumont



GASPACHO DE MELON AVEC SA CHANTILLY DE CHABICHOU DU POITOU AOP

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 Melon du Haut Poitou IGP
- 1 Chabichou du Poitou AOP
- 1 gros Echalion du Poitou « Signé Poitou-Charentes »
- 1 cuillère à soupe d'Huile de tournesol « Signé Poitou-Charentes »
- 250 cl de crème fraîche liquide
- Poivre blanc du moulin

Accords mets/vins

Cette préparation peut très bien servir d'entrée comme de dessert.

Afin d'accompagner les saveurs fraîches du Melon du Haut-Poitou, nous vous conseillons soit un Vin du Haut-Poitou rosé, soit un vin mousseux type Méthode Traditionnelle blanc demi-sec.

PRÉPARATION Temps de préparation : 15 mn

Peler l'échalion, l'émincer et le faire revenir à la poêle dans l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'il soit fondu, mais sans le laisser colorer. Ouvrir le Melon du Haut Poitou, éliminer l'écorce, les graines et les fibres. Prélever toute la chair et la détailler en morceaux dans un saladier. Arroser avec le contenu de la poêle et mixer l'ensemble. Poivrer, goûter et rectifier l'assaisonnement. Couvrir hermétiquement et placer au réfrigérateur deux heures au moins.

PRÉPARER LA MOUSSE DE CHÈVRE :

Faire bouillir la crème liquide et la verser sur le Chabichou. Fouetter vivement, laisser infuser et refroidir au réfrigérateur. Une fois rafraîchie, monter la crème en chantilly au fouet électrique.

COMPOSER LES VERRINES :

Disposer aux 2/3 de chaque verrine le gaspacho de melon, puis, à l'aide d'une poche à douille, recouvrir de crème chantilly de Chabichou. Décorer avec des fleurs à manger (capucine, hibiscus, bourrache...). Servir très frais.

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr



VIVRE LOCAL ET FERMIER AVEC LES CHAMBRES D'AGRICULTURE !

www.poitou-charentes.chambagri.fr


AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
POITOU-CHARENTES

La Chambre d'Agriculture

Prestations

Formations

Publications

Vidéos

Vivre local et fermier

- Bienvenue à la ferme
- Les Marchés
- Les produits locaux près...
- les produits médaillés...



- **Bienvenue à la ferme** : 1^{er} réseau de vente directe de produits fermiers et de tourisme à la ferme



- **Marchés et marchés de producteurs de pays** : des marchés 100 % producteurs, sans intermédiaire, en direct de nos terroirs

- **Les produits locaux près de chez vous,**
... en direct de nos fermes





Fromages de chèvre fermiers



Charente

EARL Jousseume

2 Impasse de Chez Goin - 16440 ROULLET ST ESTEPHE
tél. 05 45 66 33 41
contact@goat-and-cheese.com
www.goat-and-cheese.com



ARGENT • La Taupinière charentaise cendrée

Charente-Maritime

Martine POUPARD

Petite Porcheresse - 17170 ST-JEAN-DE-LIVERSAY
Tél. 06 25 24 52 27
michel.poupard04480139@orange.fr



ARGENT • Fromage Frais Démoulé Salé



ARGENT • Fromages de Tradition et Spécialités



BRONZE • Fromage Frais Faisselle ou Pot



BRONZE • Préparation



Deux-Sèvres

EARL Chevreau

Le Petit Chanteloup - 79310 ST-MARC-LA-LANDE
Tél. 07 89 82 87 14
chevreau.aurelien@orange.fr



ARGENT • Fromages de Tradition et Spécialités

EARL La Ferme de Loujeanne

2 Chemin du Paradis - Fayolle - 79230 BRULAIN
Tél. 05 49 26 42 46
lafermedeloujeanne@wanadoo.fr



BRONZE • Préparation
Yaourt de chèvre

EARL Les Fromagines

1 La Roche - 79350 AMAILLOUX
Tél. 06 73 06 45 71
val.millet@neuf.fr



BRONZE • Pyramide

Fromagerie des Gors

ZA la Chagnée - 79500 MELLE
Tél. 05 49 27 06 58
helene.servant0069@orange.fr



OR • Chabichou du Poitou A.O.P.



BRONZE • Mothais sur Feuille

GAEC La Barotière

La Barotière - 79240 LARGEASSE
tél. 05 49 72 02 46
la-barotiere@orange.fr



ARGENT • Fromage à pâte molle et croûte fleurie
Gatinais de la Barotière

GAEC Les 3 Villages

Route de Beauvoir - 79170 PERIGNE
Tél. 05 49 07 17 44 - Fax : 05 49 07 19 82
levillageois3@orange.fr



ARGENT • Chabichou du Poitou A.O.P.



ARGENT • Mothais sur Feuille

GAEC La Roche

38 Rue de Pied Blanc - 79210 ST-HILAIRE-LA-PALUD
Tél. 06 83 16 50 33
lesfromagesdemma@orange.fr



ARGENT • Fromage Frais Faisselle ou Pot



ARGENT • Mothais sur Feuille



ARGENT • Pyramide

GAEC Saboureau

4 La Naide - 79400 EXIREUIL
Tél. 05 49 06 07 83 - Fax : 05 49 06 07 83



BRONZE • Fromage Frais Faisselle ou Pot

SCEA du Petit Boisselage

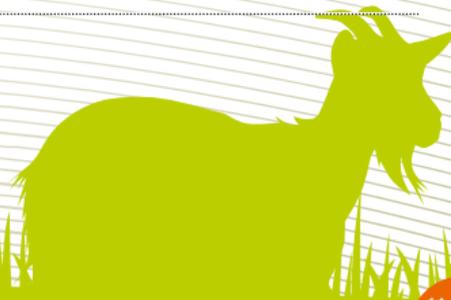
6 Route de la Caille - 79110 VILLEMALAIN
Tél. 05 49 07 88 72
paul-georgelet@wanadoo.fr



ARGENT • Fromage Frais Démoulé Salé



ARGENT • Chabichou du Poitou A.O.P.



Vendée

EARL du Purdeau

Le Purdeau - 85410 THOUARSAIS-BOUILDROUX
Tél. 02 51 52 73 18
denis.lemire@neuf.fr



BRONZE • Pyramide

EARL Thierry Rousseau

8 Route du Communal - 85370 LE-LANGON
Tél. 06 22 85 83 90
thierry.rousseau@akeonet.com



OR • Bûche



BRONZE • Fromage Frais Démoulé Salé

EARL la Vallée du Loup

La Vallée - 85410 THOUARSAIS-BOUILDROUX
Tél. 06 74 45 88 88
jean-lou.bernard123@orange.fr



OR • Fromage Frais Démoulé Salé

Chèvr'Oya nature frais

IRQUA
Poitou-Charentes
INSTITUT REGIONAL DE LA QUALITE ET DU DEVELOPPEMENT

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
POITOU-CHARENTES

Vienne

La C'lait des Champs

Chez Chauveau - 86400 SAVIGNE
Tél. 07 71 00 32 89
bossuet.david@wanadoo.fr



OR • Fromage Frais Faisselle ou Pot

EARL le Petit Cochin

Le Haut Peu - 86290 JOURNET
Tél. 05 49 91 53 19
info@lepetitcochin.fr
www.lepetitcochin.fr



ARGENT • Bûche



BRONZE • Chabichou ou Chabis

EARL de la Treille

7 Rue des Plous Veniers - 86200 LOUDUN
Tél. 06 03 87 78 89
jp.renard86@gmail.com



OR • Chabichou ou Chabis



OR • Fromages de Tradition et Spécialités

GAEC du Maras

Le Maras - 86300 CHAUVIGNY
Tél. 05 49 46 41 79
lafermedumaras@yahoo.fr



ARGENT • Pâte pressée Non cuite



GAEC Roux de l'Ane Vert

L'Ane Vert - 86230 Sossais
 Tél. 05 49 90 73 85 - Fax : 05 49 84 03 39
 ane.vert@wanadoo.fr
 www.lecoinformier.com/ane-vert/



OR • Bûche



ARGENT • Chabichou du Poitou A.O.P.



ARGENT • Pyramide



BRONZE • Fromages de Tradition et Spécialités



Stéphane MOREAU

7 Route de Marigny - 86370 MARCAY
 Tél. 06 17 09 40 92
 lafermeduchampdubois@terre-net.fr



ARGENT • Crottin



BRONZE • Mothais sur Feuille



CAKE AU MOTHAIS SUR FEUILLE ET COURGETTES

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 12,5 cl de lait entier
- 10 cl d'huile de Tournesol
« Signé Poitou-Charentes »
- 1 Mothais sur Feuille (demande AOC en cours)
- 1 belle courgette
- 1 bouquet de cerfeuil
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. Couper le Mothais sur Feuille en fines lamelles et réserver.

Dans une poêle, verser l'huile de tournesol, rajouter la courgette coupée en rondelles, préalablement lavée mais non épluchée. Faire rissoler à feu moyen 15 minutes. Retirer les courgettes et les disposer sur du papier absorbant.

Dans un saladier, fouetter les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporer petit à petit l'huile de tournesol et le lait préalablement chauffé et mélanger le tout.

Incorporer les courgettes, le Mothais sur Feuille et le cerfeuil ciselé. Mélanger et verser le tout dans un moule non graissé. Mettre au four 45 minutes à 180°C.

© Photo P. WALL / CG79



Accords mets/vins

Servi chaud ou froid, ce cake peut s'accompagner d'un Vin de Pays Charentais rouge et souple. En bouche, il fera ressortir toutes les saveurs du fromage et du cerfeuil.



Vins de Pays Charentais IGP

VINS DE PAYS
CHARENTAIS

Charente

Charente Alliance SCA

Z.I. Montplaisir Sud - 51 rue Pierre Loti - 16100 COGNAC
Tél. 05 46 70 20 05 - Fax : 05 46 49 82 93
vpainturaud@charentes-alliance.fr
www.charentes-alliance.fr



ARGENT • Blanc Sauvignon 2014



ARGENT • Rouge Merlot 2014



BRONZE • Rosé Assemblage 2014
Fenêtre sur l'Histoire

Domaine du Petit Cousinaud

Le Petit Cousinaud - 16480 GUIZENGEARD
Tél. 05 45 78 16 49
geoffrey.valentin@orange.fr
www.lepetitcousinaud.com



ARGENT • Blanc Colombard 2014
Le Petit Cousinaud

SCEA Brard Blanchard

1 Chemin de Routreau - 16100 BOUTIERS-SAINT-TROJAN
Tél. 05 45 32 19 58 - Fax : 05 45 36 53 21
contact@brard-blanchard.fr
www.brard-blanchard.fr



OR • Blanc Sauvignon 2014

le meilleur des saveurs régionales

www.irqua.com



origine
100% locale



des saveurs
régionales

respect de
l'environnement
et bien-être animal

La Région soutient les
actions de l'IRQUA.



SCEA Domaine Thorin

Biard - 16130 SEGONZAC

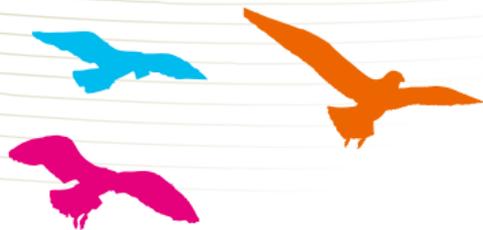
Tél. 05 45 83 33 46 - Fax : 05 45 83 38 93

claudethorin@cognac-thorin.com

www.cognac-thorin.com



BRONZE • Blanc Sauvignon 2014



Charente-Maritime

EARL Courpron père & fils

10 Rue de Chez Mothais - 17260 ST-ANDRE-DE-LIDON

Tél. 05 46 90 82 72 - Fax : 05 46 90 94 97

tcourpron@sfr.fr

www.domaine-viticole-courpron.com



ARGENT • Blanc Chardonnay 2014



BRONZE • Rosé Merlot 2014

Domaine Courpron

EARL Domaine des Claires

2 Rue des Tonnelles - 17530 ARVERT

Tél. 05 46 47 31 87

contact@domainedesclaires.fr

www.domainedesclaires.fr



ARGENT • Rosé Assemblage 2014

Domaine des Claires



BRONZE • Rosé Cabernet-franc Merlot 2014

EARL Mage et fils

La Coindrie - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
Tél. 05 46 47 16 72 - Fax : 05 46 47 16 72
mage.samuel@wanadoo.fr



BRONZE • Rosé 2014

EARL Vincent Morandière

10 rue du pineau le breuil - 17150 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
Tél. 06 89 04 48 11
vignobles.morandiere@orange.fr



OR • Blanc Sauvignon 2014
Gendreau l'Estey



EARL Le Taillis

4 Le Taillis - 17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE
Tél. 05 46 90 50 97 - Fax : 05 46 90 52 00
domaine.jean-chevallier@sfr.fr
www.domainejeanchevallier.surinternet.com



OR • Blanc Colombard 2014
Domaine Jean-Chevallier



ARGENT • Rosé Merlot 2014
Domaine Jean-Chevallier

EARL Pradère

53 Route des Châteliers - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
Tél. 05 46 47 03 12
tardet.pradere@orange.fr
www.tardet-pradere-vigneron.com



OR • Rosé Cabernet-franc Merlot 2014
Le Cotinard



ARGENT • Blanc Colombard 2014

SOUPE DE POIVRONS ROUGES AU CHEVRE ET AU PINEAU DES CHARENTES AOP

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 3 poivrons rouges
- 1 gros oignon
- 15 cl de Pineau des Charentes AOP blanc
- ½ c. à café de paprika
- Quelques lamelles fines de chèvre frais ou ½ sec
- 1 litre de bouillon de volaille
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Laver les poivrons, enlever la peau avec un couteau économe, les pépins et couper en morceaux. Eplucher et émincer l'oignon, le mettre dans une casserole avec le Pineau et porter à ébullition. Baisser et laisser à petit feu 4 à 5 minutes jusqu'à ce que l'oignon devienne souple puis ajouter les poivrons en morceaux et le bouillon de volaille. Saler très légèrement, poivrer et ajouter le paprika.

Porter à ébullition puis laisser à petit feu à couvert jusqu'à ce que le poivron soit cuit (environ 15mn).

Mixer le tout et remettre à chauffer dans la casserole.

Verser dans une soupière ou répartir dans 4 soupières individuelles. Poser 2 ou 3 lamelles de fromage de chèvre



au milieu de chaque soupière et servir aussitôt. Parsemer d'un peu de ciboulette ciselée.

Recette extraite de « La Cuisine du Pineau » de Françoise Barbin Lécresse (L'Hydre édition).

Accords mets/vins

Pour accompagner les saveurs fruitées de cette entrée, laissez-vous tenter par un verre de Vin de Pays Charentais IGP blanc. Sec et léger, il accompagnera à merveille cette préparation chaude.

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

EARL Vincent

73 Route des Châteliers - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON
Tél. 05 46 47 03 97 - Fax : 05 46 36 48 66
infos@vignoble-vincent.com
www.vignoble-vincent.com



ARGENT • Rouge Assemblage 2013
L'Audacieux

Lionel Gardrat

17 Rue des Touches - 17120 COZES
Tél. 05 46 90 86 94 - Fax : 05 46 90 95 22
contact@domaine-gardrat.fr
www.domaine-gardrat.fr



OR • Blanc Chardonnay 2014
Domaine Gardrat



OR • Blanc Chardonnay 2014
Domaine Gardrat Villanova

SARL Distillerie de la Tour

4 Rue des Distilleries - 17800 PONS
Tél. 05 46 91 31 44 - Fax : 05 46 96 15 83
p.naud@distilleriedelatour.com
www.distillerie-de-le-tour.com



OR • Rosé Merlot 2014
Lepontis - Prélude



OR • Rouge Merlot 2014
Lepontis-Croix de Lune



OR • Rouge Pinot Noir 2014
Lepontis-Pinot Noir

Sarl les Hauts de Talmont

Rue du Port - 17120 TALMONT-SUR-GIRONDE
Tél. 06 22 47 10 42 - Fax : 05 46 90 95 22
lionelgardrat@hotmail.com
leshautsdetalmont.com



OR • Rouge Merlot 2014
Les Hauts de Talmont



SARL Vignobles Gardrat

13 Rue de La Touche - 17120 COZES
 Tél. 05 46 90 86 94 - Fax : 05 46 90 95 22
 lionelgardrat@hotmail.com
 www.domaine-gardrat.fr



OR • Blanc Colombard 2014
Domaine Gardrat



ARGENT • Blanc Sauvignon 2014
Domaine Gardrat



ARGENT • Blanc Colombard 2014
Domaine Gardrat



ARGENT • Rosé Assemblage 2014
Domaine Gardrat



ARGENT • Rouge Merlot 2014
Domaine Gardrat Fâ



BRONZE • Rouge Merlot 2013
Domaine Gardrat - Villanova



BRONZE • Rouge Merlot 2014
Domaine Gardrat

SAS B & JG Arrivé

Château Bellevue - 17260 VIROLLET
 Tél. 05 46 94 21 39 - Fax : 05 46 94 51 02
 bruno.arrive@free.fr



ARGENT • Blanc Sauvignon 2014
Domaine du Taillant



BRONZE • Blanc Sauvignon 2014
Domaine du Taillant

SAS Cave Saintonge Romane

32 avenue Malakoff - 17770 BURIE
 Tél. 05 46 91 47 74 - Fax : 05 46 91 40 21
 pierre.merlet@merlet.fr
 www.cavesaintongeromane.fr



BRONZE • Rouge Merlot 2014
Cave de Saintonge Romane

SCA Unire

Route de Ste Marie - 17580 LE-BOIS-PLAGE-EN-RE
Tél. 05 46 09 23 09 - Fax : 05 46 09 09 26
unire.gilbaud@wanadoo.fr



OR • Blanc Sauvignon 2014

Soif d'évasion



OR • Rosé Assemblage 2014

Rose des Dunes

SCA Viti Oléron

37 Avenue de Bonnemie - 17310 ST-PIERRE-D'OLERON
Tél. 05 46 47 00 32 - Fax : 05 46 75 02 23
info@vigneronsoleron.com
www.vigneronsoleron.com



ARGENT • Blanc Chardonnay 2014

Perles blanches



BRONZE • Blanc Assemblage 2014

Seigneurs des Mers

SCEA Billonneau

La Prunellerie - 17120 EPARGNES
Tél. 05 46 90 73 68 - Fax : 05 46 90 80 85
fbillonneau@yahoo.com



ARGENT • Rouge Merlot 2014

Domaine de la Prunellerie



BRONZE • Blanc Colombard 2014

Domaine de la Prunellerie



SCEA Hauselmann & fils

Chemin de la Chauvillière - 17600 SABLONCEAUX

Tél. 05 46 94 44 40

lachauvilliere@wanadoo.fr

www.domainedelachauvilliere.com



OR • Blanc Chardonnay 2014

Domaine de la Chauvillière

SCEA Le Talmondais

58 Avenue de l'Estuaire - 17120 TALMONT-SUR-GIRONDE

Tél. 05 46 94 21 39 - Fax : 05 46 94 51 02

taillantbellevue17@yahoo.fr



OR • Rouge Assemblage 2014

Le Talmondais



BRONZE • Rosé Cabernet Franc 2014

Le Talmondais



ONGLET À L'ÉCHALION DU POITOU CONFIT

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 4 onglets de 200 g de Viande bovine « Signé Poitou-Charentes »
- 3 Échalions du Poitou « Signé Poitou-Charentes »
- 50 g de Beurre Charentes-Poitou AOP
- 10 cl de Vin du Haut-Poitou AOC rouge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Bouquet garni
- Sel de l'Île de Ré
- Poivre

PRÉPARATION

Eplucher et ciseler les échalions. Les faire revenir doucement avec la moitié du beurre dans une petite casserole. Ajouter le vin, le bouquet garni, le sel et le poivre. Réduire à feu vif aux trois quarts. On obtient une sauce épaisse et onctueuse.

Retirer le bouquet garni et réserver. Dans une poêle, mettre le beurre restant et faire cuire les pièces d'onglet selon le goût de chacun (bleu, saignant, à point ou bien cuit).

Déposer les onglets dans les assiettes. Déglacer la poêle avec une cuillère de vinaigre balsamique et ajouter ce jus à la sauce aux échalions. Verser la sauce dans les assiettes, à côté ou sur la viande. Accompagner ce plat avec une jardinière de légumes.



Accords mets/vins

Pour souligner le goût de l'Échalion du Poitou qui aura confit doucement, il serait intéressant d'accompagner ce plat d'un verre de Vin du Haut Poitou AOC rouge, à la couleur rubis et aux arômes de petits fruits rouges.

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr



Vins de
Saumur AOC
Vins d'Anjou
AOC

Deux-Sèvres

GAEC Clos des Motèles

42 Rue de la Garde - 79100 STE VERGE

Tél. 05 49 66 05 37

leclodesmoteles@orange.fr



OR • Anjou Gamay 2014

SCEA Domaine des Martin

10 Rue de la Gare - Vraire - 79290 CERSAY

Tél. 05 49 96 80 71 - fax 05 49 96 80 71

domainedesmartin@orange.fr



ARGENT • Anjou Villages 2013

SCEA Les Magnolias de Trahan

2 Rue des genêts - 79290 CERSAY

Tél. 05 49 96 80 38 - Fax 05 49 96 80 38

domainedestrahan@wanadoo.fr



OR • Saumur Brut Blanc 2013



ARGENT • Rosé de Loire 2014



ARGENT • Anjou Rosé 2014

Vienne

GAEC du Grand Clos

12 Rue des Vignes - 86120 ST-LEGER-DE-MONTBRILLAIS
Tél. 05 49 22 96 33 - Fax : 05 49 22 96 33
alainrobert86@wanadoo.fr



ARGENT • Saumur Blanc 2014



ARGENT • Saumur Rouge 2014



BRONZE • Cabernet de Saumur 2014



BRONZE • Cabernet d'Anjou 2014

Isabelle Suire

12 Rue des Perrières - Pouant - 86120 BERRIE
Tél. 05 49 22 92 61
isabelle-suire@orange.fr



OR • Blanc Brut Méthode Traditionnelle 2013



Vins du Val de Loire IGP

GAEC LEMOINE

La Gachère - 79290 ST PIERRE A CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
gachere@orange.fr
www.vinsdomainedelagachere.com



ARGENT • Blanc 2014



Les meilleures adresses de producteurs de vins et fromages de chèvre fermiers

www.cga-paris.com

www.saveurspoitoucharentes.com

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Avec le concours de :



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



IMPRIM'VERT®