



# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 169  
novembre 2008

## Journal mensuel du BCBG

### ÉDITO

#### CUISINE AU VIN

Lors de notre dernière dégustation prestige relative aux vins du Jura et notamment les vins jaunes, Pierre nous a remis une petite documentation présentant certaines recettes.

Cela m'a donné envi de mettre rapidement en pratique une recette que je voulais réaliser depuis longtemps : le fameux poulet au vin jaune et morilles.

Rappelons, tout d'abord que le vin jaune est sans doute le vin le plus apte à supporter la cuisson.

J'aime la cuisine au vin, celle-ci permettant de déguster des mets aux parfums d'autrefois, tout en réalisant des réductions de sauce, évitant ainsi les cuisines trop grasses. Le vin apporte ses qualités propres. Un vin vieux ne sera pas forcément préférable à un vin jeune. Nul besoin d'un vieux Chambertin pour faire un bon coq au vin, mais pour accompagner la cuisson, il faudra un vin charpenté, dont les saveurs vont résister aux élévations thermiques.

L'alcool du vin s'évaporant pendant la cuisson, la cuisine au vin favorise la digestion, l'action des essences et des tannins étant le plus souvent favorable sur le plan gastrique et intestinale.

La cuisson permet des échanges heureux entre l'aliment et le vin, les arômes du vin l'emportant sur l'alcool pour aromatiser et magnifier une recette.

Je me suis souvent demandé pourquoi les vins bouchonnés pouvaient être utilisés en cuisine, sans qu'ils transmettent le goût de bouchon au plat.

Le défaut serait-il présent que dans l'alcool ? Il s'évaporerait avec ce dernier lors de la cuisson ? Ou bien est-ce tout simplement l'effet thermique qui le fait disparaître ? En attendant de trouver une réponse à ma question, je vous donne ci-dessous ma recette de poulet au vin jaune et morilles.

**Ingrédients :** 1 volaille de Bresse de 1,5kg, 2 carottes, 2 échalotes, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 1 bonne cuillère à soupe de farine, 1 verre de bouillon de poule, 1/2 bouteille de vin jaune, 250 gr de morilles fraîches, 1 dl de crème fraîche épaisse, 1 œuf, beurre, sel et poivre.

**Recette :** Faire revenir en cocotte votre volaille en morceaux, bien dorer et réserver, puis les carottes et les échalotes émincées.

Remettre la volaille, fariner, mélanger et mouiller au vin et bouillon.

Ajouter le thym et laurier, puis donner un bouillon et mettre le couvercle pour laisser mijoter 30 minutes.

Pendant ce temps, étuver les morilles, 2 à 3 minutes avec une noix de beurre. (un conseil, si vous utiliser des morilles séchées, les réhydrater dans du thé, et garder un peu du jus pour cuire le riz).

Introduire les champignons dans la cocotte et poursuivre la cuisson 10 mn.

Réserver sur un plat, au chaud, le poulet et les morilles, puis passer la sauce au chinois (ou dans une passoire), en pressant les légumes.

Dans un saladier, mélanger crème fraîche et jaune d'œuf, puis verser lentement dessus la sauce en battant continuellement.

Napper et servir.

Bon appétit !

François



### CA du 07/10

Presque tous les membres du CA étaient présents, à l'exception de notre cher trésorier Rémy qui déménage, et le connaissant ... il doit avoir du travail pour déplacer sa PETITE CAVE !

#### **CGP 2009**

Comme chaque année, c'est lors du dernier CA de l'année que seront choisis les nouveaux vins susceptibles d'être commandés lors de notre prochaine CGP.

Après une dernière délibération, six places sont disponibles...à vos verres, imminents membres !!!

#### **Super-prestige 2008**

Vous avez été nombreux à vous inscrire à la dégustation Super-prestige du 13 décembre 2008 « Loire et gastronomie ».

Malheureusement, les trois dernières inscriptions reçues n'ont pu être retenues, nous en sommes bien sûr désolés, mais la taille et le contenu des divines bouteilles n'ont pu être modifiés, malgré tous nos souhaits !

#### **Documentation « groupes »**

Vincent nous a présenté son étude relative à la remise à jour des documents présentant les cépages et les appellations, vaste travail qui n'est pas encore terminé, mais déjà bien avancé...à suivre !

Je m'engage également à fournir une notation des derniers millésimes. François



## ***Dictons, proverbes et anecdotes***

### **Un bain au Beaujolais Nouveau pour Japonais au clair de lune**

Les ventes de Beaujolais Nouveau devraient baisser cette année dans l'archipel mais de nombreux Japonais adorent toujours cette cuvée primeur... certains jusqu'à s'y baigner.

Une vingtaine d'amateurs de ce vin du centre-est de la France ont bravé le froid de la montagne japonaise pour se plonger, jeudi à minuit une, dans un bain aromatisé au Beaujolais 2008 tout juste sorti des caisses.

"Nous essayons d'offrir un bain de saison à nos clients", a expliqué Mika Okitsu, une responsable de l'établissement Kowakien Yunessun, situé à Hakone, une station thermale très prisée de la région de Tokyo.

Un agent colorant violet avait été ajouté par avance dans ce bain collectif en plein air d'un genre particulier, avant que quelques bouteilles de Beaujolais Nouveau n'y soient déversées, symboliquement, à l'heure dite.

"Il faisait froid dehors, mais les gens sont quand même sortis du bain, tout suants, pour apprécier le vin", dont quelques verres avaient été servis pour une consommation plus conforme aux usages, a-t-elle ajouté.

Le Japon est de loin le premier marché d'exportation du Beaujolais Nouveau. L'arrivée de la nouvelle cuvée le troisième jeudi de novembre constitue chaque année un petit événement, d'autant que les Japonais peuvent déboucher les premières bouteilles à minuit avant les autres, en vertu du décalage horaire.

Quelque 8,26 millions de bouteilles ont été vendues l'an passé dans l'archipel. Les producteurs français s'attendent à une baisse cette année, mais espèrent un rebond l'an prochain grâce à la baisse du cours de l'euro par rapport au yen.

La bouteille de Beaujolais Nouveau se vend cette année autour de 3.000 yens (25 euros) au Japon.

*Dépêches AFP du Jeudi 20 Novembre 2008.*

### **Peu de vins à Sauternes**

Les viticulteurs de Sauternes et Barsac, en Gironde, ont vendangé l'une des plus petites récoltes de leur histoire.

Suite au gel de printemps et à la grêle, certains crus ne dépassent pas des rendements de 5 à 10 hectolitres par hectare. Plusieurs propriétaires s'attendent à produire un verre de vin par pied de vigne....

Parallèlement, les cours du vrac des vins liquoreux remontent déjà, en raison de la rareté du produit. C'est aussi le cas pour les vins blancs secs du Bordelais.

*05/11/2008 © JDV - 2008 – DT*

**«Le vin de Bourgogne pour les rois,  
le vin de Bordeaux pour les gentilshommes,  
le vin de Champagne pour les duchesses.»**

(Proverbe champenois)

**«L'eau pour la peau, le vin pour la vitalité.»**

(Proverbe italien)

*Nota : « N'oublions pas que dans le vin il y a environ 80% d'eau, donc... »*

*François*