



Automne 2017

Il y a quelques années, durant un salon en région parisienne, un client vient récupérer sa commande passée par téléphone quelques jours auparavant. Ne nous étant jamais rencontrés, nous entamons une discussion en dégustant.

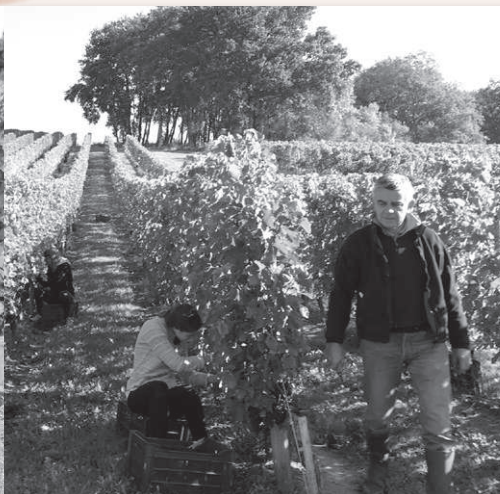
A ma grande surprise, après avoir chargé plusieurs flacons, il me quitte sur ces mots, les yeux embués : « Avant de partir, je tenais à vous remercier. J'ai découvert votre vin chez un ami, lors d'un bon repas, et j'en suis tombé amoureux. En le dégustant j'ai retrouvé des saveurs de ma jeunesse et des souvenirs de famille que j'avais oubliés jusque là. J'ai repensé à des personnes chères et à de superbes moments partagés avec elles. Je n'avais jamais ressenti cela. Merci beaucoup pour ces belles émotions. » Touché par cet aveu sincère et très ému moi aussi, je n'arrivais à bredouiller qu'un « Merci Monsieur pour ces compliments... ».

Cet échange inattendu est resté intact dans ma mémoire. Il fait partie de ces récompenses inestimables que nous partageons avec l'équipe du domaine et qui nous aident lors des moments de doute. Comme remerciement, point de cadeau, mais une promesse... Celle de toujours rechercher l'essentiel et tendre vers l'excellence quelque soient les conditions et les facéties du climat.

2017 restera dans toutes les mémoires du vignoble français suite au gel printanier. Grâce au travail encore une fois impeccable de toute l'équipe du domaine, et à beaucoup de clémence de la part des cieux, ce millésime vous procurera, nous l'espérons, d'intenses et belles aventures gustatives.

Merci à toutes et tous pour votre fidélité, pour ces merveilleux moments d'échange et à bientôt pour de nouvelles émotions !

Quentin DEFFARGE



2017 : Année sèche et plutôt chaude sauf....

Cette année au vignoble a commencé sur des bases très hautes. Les gelées de Janvier et Février ont été dans les standards habituels et le soleil est resté présent tout au long de l'hiver. La pluie quant à elle, permettant de faire des réserves lorsqu'elle tombe à cette époque, a été très timide. Les vignes vont donc profiter de la fin d'hiver ensoleillée pour pointer leurs premiers bourgeons...

Le début de printemps reste sur le même « tempo » avec beaucoup de soleil et peu de pluie. Tout indique un millésime d'exception avec une précocité jamais vue. A la mi Avril, nous réfléchissons déjà aux travaux estivaux, forts de l'expérience des millésimes 2003 et 2005 eux aussi assez précoces. Il ne faudra pas effeuiller les vignes trop tôt et bien travailler les sols afin de capter au mieux la pluie qui se fait rare...

27 Avril au matin : - 2°C

28 Avril : - 1,5°C

A l'embauche, toute l'équipe du domaine fait grise mine. Il nous faut attendre quelques heures pour visualiser l'étendue des dégâts...

Au final, 6 ha sont complètement gelés et ne produiront quasiment rien. 4 autres ha sont partiellement touchés, il faudra donc bien gérer les maturités lors des vendanges. Notre situation en «

altitude », 80 m exactement, et beaucoup de chance, ont préservé la majorité du vignoble à notre grand soulagement. Chez les voisins, amis, collègues c'est bien souvent l'hécatombe... 70 %, 80 %, 100 % pour certains... Cruel mois d'Avril pour notre profession.

Conscients de notre chance, nous passons l'été orageux en tremblant à chaque coup de tonnerre. Les premiers prélèvements de maturité nous orientent vers un début des vendanges fin Août.

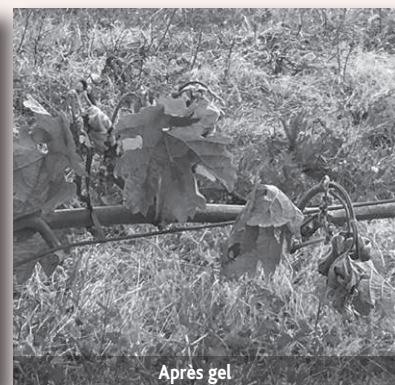
En effet, le 25 Août, nous ramassons les premiers raisins de Sauvignon Gris. Le record précédent était au 28 Août, en 2015. Dans la foulée les Sauvignons Blancs, Sémillons et Muscadelles seront rentrés au chai en 2 semaines. Les premiers

Merlots (pour le rosé) sont ramassés mi Septembre. Viennent ensuite les Merlots destinés aux cuvées de rouge puis les Malbecs, Cabernets Francs et Sauvignons. 25 ha au total ramassés du 25 au 28 Septembre. 72 h de vendanges pour 4 h de sommeil ! Phénomène rare, les 4 cépages rouges ont atteint leur maturité optimale à la même période. Les cépages précoces (Merlot et Malbec) ayant été davantage « freinés » par le gel.

Ce millésime 2017 sera donc d'exception. Par la rareté mais aussi par la qualité. Les blancs ont profité des nombreuses amplitudes thermiques de l'été pour développer leurs arômes. Les rouges auront une couleur très profonde et prononcée. Réservez d'ores et déjà quelques places dans vos caves...



Avant gel



Après gel

Nouveautés !



Aurélie



Lisa



Egreneur trieur



Les Frangins

✓ L'équipe s'agrandit, et se féminise !

Nous sommes très heureux de compter parmi nous depuis cette année, Aurélie et Lisa.

Aurélie occupe un poste polyvalent partagé entre les préparations de commandes et stocks dans le chai et également dans les vignes. Vous pourrez la croiser certains jours à l'accueil !

Lisa renforce l'équipe « bureau » sur la préparation des commandes, facturation et accueil au caveau.

✓ Plantation 2017

Dans la suite logique du travail effectué au vignoble, nous avons replanté 1 ha 50 de Sauvignon blanc cette année.

Première récolte dans 3 ans !

✓ Egreneur/ Trieur Pellenc

Afin de faire un pas de plus dans la qualité de nos vins, nous avons fait l'acquisition d'un égreneur/trieur de marque Pellenc.

Il nous permet d'affiner encore plus le tri déjà opéré sur la machine à

vendanger ou sur la table de tri pour les vendanges manuelles.

Vidéo sur notre site :

www.moulincaresse.com !

✓ « Les Frangins » & « La Frangine »

Créés par la nouvelle génération de la famille, « Les Frangins » Rouge et Blanc et « La Frangine » Rosé sont des Vins du Périgord alliant convivialité et simplicité. Rendez vous sur notre boutique en ligne pour une disponibilité en fin d'année !

A vos agendas !



C'est toujours un vrai bonheur de vous rencontrer.
Retrouvez nous sur nos salons :

Hérault / Montpellier

23 Novembre 2017
soirée dégustation
chez Chic et Bohème
31 rue Prudhon
Montpellier (34)

Région Parisienne

2^{ème} week-end de Septembre 2018
Salon des vins et fromages
Antony (92)

Région Centre

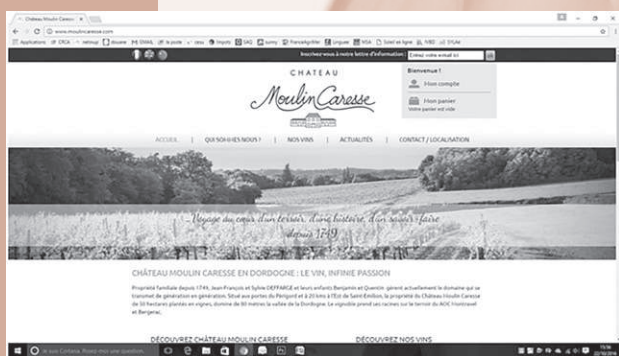
17 Décembre 2017
Foire à la truffe salle Pepsi
Issoudun (36)

Et bien sûr toute l'année
nous vous accueillons
au domaine
du lundi au vendredi
de 9 h à 12 h
et de 14 h à 18 h
le samedi de 9 h à 12 h 30
et de 13 h 30 à 18 h

Retrouvez nous
sur facebook !



Et toute l'actualité,
nos recettes, nos vins
sur notre site en ligne
www.moulincaresse.com



Dossier de Presse

parutions 2017

- ✓ **Guide Hachette :**
1* en Côtes de Montravel moelleux « Magie d'automne » 2016
et en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2015
- ✓ **Guide Bettane Desseuve :**
(3BD) : 15/20 en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2015
16/20 en Montravel « Cœur de Roche » 2016,
nommé « vin du sud ouest de l'année »
- ✓ **Guide Hubert :**
15/20 Montravel sec « CENT pour 100 » 2015
16/20 Bergerac rouge « Magie d'automne » 2014
17/20 Cœur de Roche 2012
- ✓ **Guide Gilbert et Gaillard :**
Pour le Montravel rouge « CENT pour 100 » 2014,
note 90/100
et le Bergerac rouge « Magie d'automne » 2015,
note 88/100

Médailles / Distinctions

obtenues en 2017 et rappel des vins médaillés toujours à la vente



CONCOURS GENERAL DE PARIS

Médaille d'Or en Haut Montravel « CENT pour 100 » 2010
Médaille d'Or en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2014
Médaille d'Or en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2015



CONCOURS DES VINS DE LA REGION DE BERGERAC

Médaille d'Or en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2015
Médaille d'Or en Bergerac rouge « merlot » 2015
Médaille d'Or en Montravel sec « Magie d'automne » 2016
Médaille d'Argent en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2014
Médaille d'Argent en Montravel rouge « CENT pour 100 » 2015



CONCOURS DES VINS D'AQUITAINE

Médaille d'Argent en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2015



CONCOURS DES VIGNERONS INDEPENDANTS

Médaille d'Or en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2014
Médaille d'Or en Haut Montravel « CENT pour 100 » 2014
Médaille d'Argent en Montravel sec « CENT pour 100 » 2015
Médaille d'Or en Côtes de Montravel « CENT pour 100 » 2015
Médaille de Bronze en Côtes de Montravel « Magie d'automne » 2013



CONCOURS DE MACON

Médaille d'Argent en Bergerac rouge « Magie d'automne » 2015



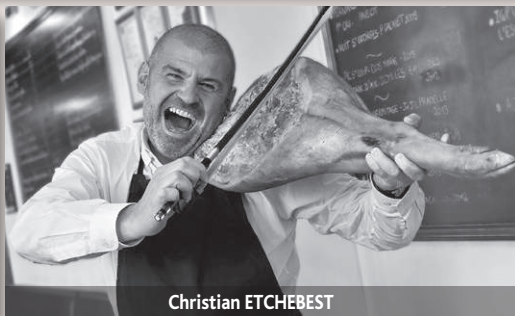
1 chef . 1 équipe . 6 restaurants . 1 recette . 1 vin



La cantine du Troquet



Nathalie & Benjamin



Christian ETCHEBEST

Restaurant La cantine du Troquet Cherche Midi

Depuis 2008, Christian ETCHEBEST régale les parisiens avec ses 6 « cantines ».

Les maîtres mots sont : qualité - bonne humeur - convivialité - Sud Ouest.

A la cantine Cherche Midi, l'équipe de choc : Benjamin au piano, « vrai » chef exigeant et passionné, avec Nathalie, accueillante et « bosseuse ». Ils ont choisi pour accompagner notre Bergerac rouge « **Magie d'automne** » un plat authentique et goûteux.



La Cantine du Troquet

**La cantine du Troquet
Cherche Midi**
79 rue du Cherche Midi
75006 Paris

Chou farci aux pieds de cochon Bergerac rouge « Magie d'automne »

Pour 4 personnes

✓ Préparation : 1h Cuisson : 1h

4 belles feuilles tendres de chou vert
100 g d'oignon
1 gousse d'ail
1 brin de thym
1 feuille de laurier
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
400 g de pieds de cochon cuits et désossés
150 g de chair à saucisse
sel et poivre
piment d'Espelette

✓ Faites blanchir les feuilles de chou vert pendant 3 ou 4 minutes dans l'eau bouillante puis plongez les aussitôt dans de l'eau glacée. Egouttez les bien et réservez au frais.

✓ Pelez et ciselez finement l'oignon. Pelez l'ail et écrasez le. Faites compoter l'oignon dans de l'huile d'olive (laissez cuire doucement jusqu'à qu'il soit bien fondant) à la casserole avec le thym, le laurier et l'ail.

✓ Emincez grossièrement les pieds de cochon. Ajoutez les à la compotée d'oignon et laissez mijoter pendant 45 min.

✓ Dans une poêle chaude, faites sauter la chair à saucisse, laissez la colorer légèrement. Puis mélangez la avec les pieds de cochon, salez, poivrez et pimentez.

✓ Préchauffez le four à 180°C. Garnissez les feuilles de chou de farce. Refermez les bien en repliant les bords. Posez ces choux farcis dans un plat à four. Arrosez de 4 cuillères à soupe de jus de cuisson de la farce et enfournez pour 10 min. Bon appétit !

