



# Entre nous

Journal du Club MOULIN CARESSE ● n°30 ● Automne 2022

## La trentième en fête !

Cette année, nous célébrons deux trentaines.

Celle de ce journal « Entre Nous », rendez vous annuel lors duquel vous découvrez notre passion, la progression de nos pratiques et l'évolution de nos vins. C'est toujours un grand plaisir de partager les anecdotes du millésime et nos réflexions sur notre métier.

Nous fêtons aussi les 30 ans de « La Frangine », notre sœur Laura. Bien que ne travaillant pas directement au domaine, elle nous apporte son œil extérieur et ses réflexions avisées sur les vins que nous produisons. Etant née pendant les vendanges, il aurait été étrange qu'elle n'ait pas la fibre vigneronne !

Pour ce double anniversaire, nous vous annonçons deux excellentes nouvelles :

- Tout d'abord notre conversion BIO est arrivée à son terme et le millésime 2022 sera le premier labélisé totalement. Après de longues années de préparation et 3 années de conversion, ce label vient récompenser le travail de toute l'équipe. Il n'est pas non plus une finalité, nous avons encore bien des idées à mettre en œuvre pour améliorer la qualité de nos vins et notre impact sur l'environnement.

Depuis cet été, nous avons lancé une nouvelle gamme de spiritueux : Gin et Rhum en Juillet et Whisky qui arrivera cet hiver.

Ce projet, tenu volontairement secret, nous rapproche de la passion de notre grand père Roger pour les alcools. Il avait pour habitude de faire distiller ses macérations de fruits (prune notamment) avant de les ressortir quelques années plus tard lors des réunions de famille.

Cette gamme, plus moderne, vous est présentée en détail dans les pages suivantes et, nous l'espérons, vous offrira de beaux moments de convivialité.

Enfin, cette trentième édition d'« Entre Nous » nous rappelle la richesse inestimable de nos rencontres. Ce trésor de partage et d'échanges passionnés reste au cœur de notre travail, comme une garantie de vous offrir la meilleure expression de notre terroir et de notre expérience familiale.

Bonne dégustation,

Quentin DEFFARGE



# ● Millésime 2022

Gel sur bourgeon



Après une année 2021 très arrosée, 2022 nous offre un changement radical de climat. Pour la première fois depuis de nombreuses années, l'hiver aura été froid avec de nombreuses gelées en Janvier (-8° le 25) et Février.

De quoi lancer le millésime sur de bons rails... Malheureusement, après un mois de Mars assez classique, la nuit du samedi 2 au dimanche 3 Avril a « jeté un froid ». Et l'expression n'est pas anodine : il a gelé de 23h à 9h le matin, avec un pic à -3° dans la nuit.

Dans ces conditions, impossible d'envisager la moindre protection.

97% des parcelles du domaine ont été touchées, sans distinction de cépage ou de localisation. Seule notre parcelle historique de Merlot « Bellevue », destinée aux grandes cuvées de rouges, a été épargnée.

La suite du printemps est une classique alternance de pluies et de chaleurs déjà bien prononcées... Cette chaleur ne nous quittera plus.

A l'heure de décrire ces lignes, il fait encore plus de 30° en journée ! Nous vérifions encore cette année que notre terroir argilo-calcaire et notre coteau de Dordogne passent très bien les épisodes secs. Cette situation couplée à un travail du sol adapté entre rangs ont permis de conserver un maximum de fraîcheur pour les racines et éviter ainsi que la vigne ne souffre.

La récolte a débuté le 20 Août avec les Sauvignons Blancs. La météo et la faible récolte (50% perdus à cause du gel) expliquent cette précocité. Jusqu'au 8 Septembre nous avons vendangé de nuit, à la fraîche, les blancs et les rosés. Les aromatiques des jus sont excellentes et concentrées.

Pour les rouges, la récolte a commencé le 24 Septembre pour se terminer le 14 Octobre. Par chance, quelques averses bienvenues ont pu nous permettre de finaliser les maturités.

Les vendanges se seront étalées sur 2 mois !

2022, bien que faible en quantité, sera à coup sûr un excellent millésime en blanc comme en rouge. Ces derniers devraient être dans la même lignée que les grands 2005, 2009 ou 2015.

Les Merlots de Bellevue



# ● Nouveautés !

## Spiritueux « Les Frangins »

Depuis plusieurs années nous réfléchissons à élever des spiritueux dans nos belles barriques de Cœur de Roche...

Grâce à une rencontre chez un caviste local, nous avons avancé sur ce projet avec la Distillerie Moon Harbour, basée à Bordeaux. Après de longs mois d'échanges et de visites réciproques, nous sommes arrivés à produire 3 spiritueux uniques : un Rhum et un Whisky, élevés 18 et 24 mois dans nos barriques et un Gin aux arômes de pamplemousse et de safran.

Le tout en séries limitées et numérotées.

A découvrir sans tarder !

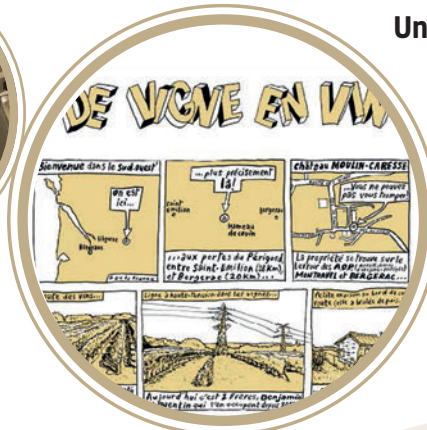
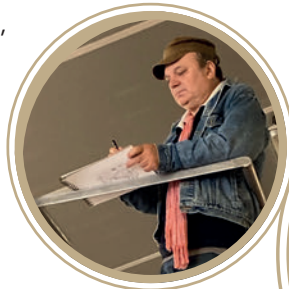


## Nouveau hangar photovoltaïque

Lancée cet été, la construction d'un nouveau bâtiment pour abriter notre matériel va durer 6 à 8 mois, la finalisation étant prévue au printemps 2023.



Doté de panneaux photovoltaïques, ce bâtiment produira l'équivalent de la consommation annuelle de 80 habitations !



## Une BD Moulin Caresse

Nous avons été choisis par la ville de Périgueux et la chambre d'agriculture pour être les « héros » d'une bande dessinée. C'est Laurent LOLMEDE dessinateur professionnel qui nous a croqués pendant plusieurs semaines.

# ● A vos agendas !

C'est toujours un plaisir de vous rencontrer ! Retrouvez-nous sur les salons où nous présentons nos vins en dégustation.

## Hérault

**25 Novembre 2022**

chez « Chic et Bohème »  
à partir de 19 h  
31 rue Prudhon  
**Montpellier (34)**

## Gironde

**17 et 18 Décembre 2022**

chez « Cave LAREGNÈRE »  
10 Bd Charles Garrau  
**Ste Foy la Grande (33)**

## Au Domaine

**été 2023**

Soirée « Côté Bastide »

## Région Paris

**2<sup>ème</sup> WE de Septembre 2023**

Salon vins et fromages  
place de l'église  
**Antony (92)**

Et bien sûr, retrouvez nous toute l'année au domaine du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h et de Mai à Août le samedi 10 h à 12 h et 14 h à 18 h.

Suivez nous sur nos réseaux sociaux ainsi que sur notre Boutique en ligne **www.moulincaresse.com** pour être informés des animations 2023



chateaumoulincaresse



Château Moulin Caresse

# ● Médailles/Distinctions

Obtenues en 2021 et rappel des vins médaillés toujours à la vente



Concours Général de Paris

**Médaille OR**

Haut Montravel liquoreux  
« CENT pour 100 » **2016**

**Médaille OR**

Montravel sec  
« Magie d'Automne » **2020**

**Médaille ARGENT**

Côtes de Montravel moelleux  
« Magie d'Automne » **2016**

**Médaille ARGENT**

Bergerac rouge  
« Le Merlot » **2019**

**Médaille BRONZE**

IGP périgord  
« La Frangine » rosé



Concours des Vins de la Région de Bergerac

**Médaille OR**

Montravel rouge  
« CENT pour 100 » **2016**

**Médaille ARGENT**

IGP Périgord  
« La Frangine » rouge

**Médaille BRONZE**

IGP Périgord  
« La Frangine » Tendre



Concours des Vignerons Indépendants

**Médaille OR**

Haut Montravel liquoreux  
« CENT pour 100 » **2014 et 2016**

**Médaille OR**

Côtes de Montravel  
« Magie d'Automne » **2015**

**Médaille ARGENT**

Montravel sec  
« Magie d'Automne » **2020**

## Guide Hachette

Coup de Cœur pour notre Montravel rouge « CENT pour 100 » 2016 VIGNERON de L'ANNEE ! (guide 2021)

Coup de Cœur pour notre IGP rouge « Les Frangins Flingueurs » (guide 2022)

Coup de Cœur pour notre liquoreux « CENT pour 100 » 2016 (guide 2018) 1\* pour le Bergerac rouge « Magie d'Automne » 2017 et 1\* pour notre liquoreux « CENT pour 100 » 2014

## Guide Bettane Desseauve

3BD note 15/20 pour nos deux Montravel « CENT pour 100 » rouge 2016

## Guide Gilbert et Gaillard

Note 90/100 = OR pour notre Montravel rouge « CENT pour 100 » 2016 et pour notre Montravel « Magie d'Automne » blanc sec 2019

## La Tulipe rouge

3/4 tulipes pour notre Montravel blanc sec « Magie d'Automne » 2019

## Elle a Table

Table Médaille d'OR pour notre côtes de Montravel moelleux « Magie d'Automne » 2015

## Essentiel Vino N°30

Article sur notre Montravel blanc sec « Magie d'Automne » 2019 « 85 % Arômes fins de fleurs de printemps, de fruits blancs et de groseille à maquereau. Attaque équilibrée avec une palette désaltérante et un retour d'agrumes, le tout sublimé par une légère amertume de pamplemousse. »

## PARIS MATCH 12/10/2022

Quentin et Benjamin Deffarge - Les Surdoués  
« Totalement méconnue, l'appellation montravel est une pépite du Périgord non loin de Saint-Emilion. Dans leur château Moulin Caresse créé en 1749 ces deux frères façonnent un vin rouge étincelant et velouté, baptisé Cent pour 100 ....»



## Saumon bouillon thaï, riz aux petits pois

Accompagné d'un Château Moulin Caresse  
« Magie d'Automne » 2020 Montravel Sec

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon
- 6 champignons de Paris équeutés et lavés
- 15 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc Moulin Caresse
- 25 cl de lait de coco
- 1 tige de citronnelle fraîche
- 10 g de gingembre
- Les zestes et le jus d'un citron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de pâte de curry vert
- 1 cuillère à café de sauce nuoc-mam
- 1 cuillère de sucre
- 500 g de riz basmati cuit (150 g de riz cru)
- 50 g de petits pois cuits
- Quelques feuilles de coriandre
- Huile d'olive
- 1 citron jaune

Préchauffer le four à 170 ° C

### Mise en place

Emincer l'échalote, tailler la tige de citronnelle en fins biseaux, peler et couper le gingembre en rondelles, et escaloper les champignons. Réserver chaque élément séparément.

### Cuisson

Dans une casserole, verser un trait d'huile d'olive, ajouter l'échalote, la citronnelle, le gingembre, la pâte de curry vert et mélanger.

Ajouter les champignons, l'ail et cuire 3 à 5 min sans coloration. Verser le bouillon de volaille et le vin blanc, porter à ébullition, ajouter le lait de coco, les zestes du citron vert puis laisser mijoter 15 à 20 minutes.

Assaisonner les morceaux de poisson de sel fin et les faire colorer sur chaque face. Verser le bouillon avec les légumes, enfourner et laisser cuire 3 min à 170 ° C pour une cuisson nacrée et 6 minutes pour une cuisson plus poussée.

### Finition

Dans une sauteuse, dans un peu d'huile d'olive, réchauffer le riz cuit et les petits pois. Il est possible d'ajouter un peu de coriandre ciselée. Dans un ramequin, mélanger le jus de citron avec la sauce nuoc-mam et le sucre.

Passer le bouillon à la passette fine dans une casserole et mélanger sur feu doux avec un peu de condiment jus de citron-sauce nuoc-mam- sucre, vérifier l'assaisonnement en sel fin.

### Dressage

Dans une assiette creuse, déposer un peu de riz, un pavé de saumon, puis verser le bouillon. Terminer en décorant par des feuilles de coriandre et des zestes de citron jaune.

## ● 1 restaurant, 1 recette, 1 vin

### Hôtel - Restaurant Le Victor Hugo

Originaires de Bourges dans le centre de la France, Christelle et Olivier RIOTTE ont dirigé plusieurs restaurants installés sur des golfs dans toute la France. Après un passage en Aquitaine entre 1988 et 1998, ils ont décidé de retrouver la gastronomie du Sud-Ouest et de s'installer à Sainte Foy la Grande en reprenant une institution locale : Le Victor Hugo. Un projet mené avec brio depuis 2015, porté par une cuisine de saison, les influences de leurs précédentes expériences et une excellente sélection de vins.

Depuis leur formation à l'Ecole Hôtelière, les « rôles » se sont inversés : Olivier assure un service chaleureux et attentionné en salle quand Christelle nous régale en cuisine avec une carte renouvelée régulièrement.

Une salle rénovée il y a peu, les chambres de la partie hôtel confortables et bien équipées, tous les ingrédients sont réunis pour passer un excellent séjour !

### Le Victor Hugo

101 rue victor hugo  
33220 Sainte Foy la grande

Facebook : [www.facebook.com/levictorhugo33/](https://www.facebook.com/levictorhugo33/)

Tél 05 57 41 35 43

