

JEUDI 27 FEVRIER – Les Vinofolies de L'Etage

Château Sainte-Anne

En ce jeudi 27 février reprenaient nos soirées **Vinofolies du Bistrot L'Etage**. C'est un domaine de l'**AOC Bandol** qui fut à l'honneur : le **Château Sainte Anne**. Un domaine familial situé sur la commune de Sainte-Anne d'Evenos. Un domaine qui perpétue la tradition de ce terroir à vocation vin rouge. Un domaine qui résiste aux facilités commerciales et économiques du vin rosé. Un domaine qui a toujours respecté « *Dame Nature* » ; ici jamais aucun engrais ni pesticide depuis le début de l'aventure familiale dans les années soixante. **Certifié en culture Bio depuis plus de 30 ans**, rien n'apparaît sur l'étiquetage, car ici c'est bien une philosophie de vie et non un vecteur de vente !

Nous avons débuté la soirée par le **rosé 2012** en guise d'apéritif. Un rosé à base de Mourvèdre bien sûr. Très plaisant, aux arômes exotiques et fruits rouges, portés par une structure assez intense, longue et ciselée, annonciatrice de ce terroir spécifique, versant nord, qui propose des vins plus frais et d'un degré moins élevé que la plupart des vins de cette AOC.

Pour l'entrée, venait le tour du **blanc 2012**, une cuvée à 50% clairette et 50% ugni blanc. Un vin délicat, floral et fruits jaunes, épaulé d'une superbe fraîcheur et d'une fin de bouche aux amers agréables. Ce vin fut servi avec une **Terrine de Légumes du Soleil, Coulis d'une Ratatouille et Crème Fouettée à l'Anchoïade**. Un équilibre aromatique et une complémentarité saline.

Le reste du dîner allait faire la part belle **aux vins rouges** puisque trois quart des vins de Sainte-Anne sont rouges. On débuta par le **2010**, un millésime quelque peu atypique qui donne des vins fins, assez vifs, au parfum garrigue et épices. Beaucoup de charme, ce 2010, alors le Chef lui a concocté un plat sur mesure : un **Risotto de Seiches aux Radicchios et Jus d'une Américaine au Vin Rouge à l'Encre**. Savoureux et relevé pour se confronter au vin et suffisamment onctueux pour faire des tanins et de l'acidité du vin des alliés de circonstance.

Suivait une cuvée **2006**, toujours le même assemblage avec 60% de mourvèdre mais un millésime plus typé « Bandol », à l'aromatique plutôt animale, cuir et fruits noirs bien mûrs, dotée d'une structure tannique ferme et longue. Un vin plus terrien, auquel nous avons donc associé un plat de circonstance : une **Pomme de Terre Confite Garnie d'une Daube de Joue de Bœuf**. Un plat riche et d'une puissance gustative prête à s'offrir ce vin.

Pour conclure, une touche de douceur venue tout droit de notre pâtisserie... car point de vin de dessert du côté de Bandol ! Ce fut donc avec une **verrine autour d'un Bouchon « Baba » Rhum & Limoncello et Chiboust Citron** que se termina cette soirée illuminée signée Sainte-Anne.

Merci à Raphaël et au Château Sainte-Anne d'avoir assuré l'ouverture des « Vinofolies » 2014 !

Avis aux suivants, au mois de mars la venue de **Jean-Paul Luc** à une date un peu avancée, pour des raisons de disponibilité.

Rendez-vous, le 3^{ème} jeudi du mois, le 20 mars.

Réservations : 04 93 49 95 52 – contact@oasis-raimbault.com

