



Quels vins sur le fromage ?

La réponse à cette question est complexe. Aux nombreux types de fromages viennent se greffer les cultures familiales. C'est souvent le vin rouge qui l'emporte par tradition. Le vin blanc démontre pourtant tout son intérêt dans de nombreux accords... Mais **il n'y a pas de quoi en faire tout un fromage** ! Il faut peut-être juste mettre de côté les idées reçues...

Alors, si vous osiez le « Mariage en Blanc » ?

Accord et Désaccord ...

Pour les amateurs inconditionnels de **vins rouges**, les accords existent.

Le Cantal, l'Edam, le Morbier ou encore le Gouda pourraient s'accorder avec des vins équilibrés comme le Tradition Rouge 2015.

Les fromages à pâte molle comme le Brie ou le Coulommiers iraient à merveille avec des vins rouges jeunes et puissants (Tradition Rouge 2017 par exemple). Les tanins se laisseront attendrir par l'onctuosité du fromage.

Retrouvez nos vins sur
www.domainedusiorac.fr



Les fêtes de fin d'année arrivent avec leurs beaux plateaux de fromages ! Trouver un vin en accord est très compliqué tant les saveurs et les affinages varient. Sans parler de votre palais qui est bien sûr différent de celui de votre voisin de table. Bien qu'on pense souvent «vin rouge», nous vous invitons à tester le vin blanc ! Selon votre région, ce réflexe est déjà peut-être le vôtre depuis longtemps ; le vin du territoire de production du fromage garantissant toujours un accord parfait.

Le vin blanc, qu'il soit sec, moelleux ou liquoreux permet des mariages subtils à (re)découvrir :

Le Blanc sec fruité et tonique (*type Tradition Sec du Domaine du Siorac*) s'accorderait à merveille avec un chèvre tendre et aromatique ;

Le Blanc sec élevé en barrique (*comme notre Cuvée 1818, voir encart ci-dessous*), exprimerait toute sa complexité et sa richesse sur les fromages à pâtes cuites comme le trappe d'Echourgnac, le Comté ou la Raclette.

Le Blanc doux (*comme le Tradition Blanc Moelleux*) se révélerait sur un Reblochon ou un Bleu d'Auvergne.

Le Blanc liquoreux (*type Monbazillac*) se marierait par exemple avec du Roquefort, du Maroilles ou du Vieux Lille. Salés, ces fromages gagnent en force et en douceur au contact des vins sucrés.

Alors, laissez-vous tenter !

La Cuvée 1818

Son costume des 200 ans la pare d'une bouteille de type «Bourgogne». En l'ayant sur votre table, vous constaterez que l'étiquette est une vue de Saint-Aubin-de-Cadelech, issue du cadastre Napoléonien. Quant au bouchon de garde en «Liège 1er Cru» personnalisé «Domaine du Siorac», il fera le bonheur des Buttappoenophiles, nos amis les collectionneurs de bouchons en liège. Mais ce qui compte avant tout, c'est que ce vin blanc complexe et atypique vous plaise. Il se dégustera jeune ou après quelques années de garde.



LES NOUVELLES DU SIORAC

Visitez notre site domainedusiorac.fr
ou notre page Facebook

Retour sur «Rire en Chai» du mois de Mai



Un concentré de Périgord pour le plaisir des papilles avant les rires provoqués par les «Improtunistes», des humoristes déchaînés et talentueux succédant aux «Jumelles» au langage osé et à «Laurent Berset» un professeur d'anglais... un brin déjanté. Une très bonne soirée appréciée de tous.

Les extérieurs du Domaine du Siorac se sont refaits une Beauté !

Un bon coup de peinture et la création d'un visuel en mai 2019 ont permis de redonner un coup de jeune à la façade du Chai et à l'accueil.



Avant

Après

Le millésime 2019 ...

Après les vendanges de Verjus début août, c'est le 6 septembre que les Sauvignon ont été récoltés pour les vins : des raisins riches en sucre et en acidité donneront à notre Tradition Sec 2019 un bon équilibre aromatique.

Le Merlot rentrera vite dans les cuves pour préparer notre beau Rosé habituel. Après 10 jours de soleil, la maturité des Rouges s'accélère ; cela laisse présager de belles cuvées. Le développement des raisins de blancs moelleux est plus avancé qu'à l'accoutumé : un millésime équilibré s'annonce !



Félicitations !

Les gagnants de la tombola estivale

1er Prix : 12 Bouteilles

Isabelle ZINGALE (Eure)

2ème Prix : 6 Bouteilles

Sylvie CANDY (Rhône)

Du 3ème au 6ème prix : 3 Bouteilles

Anne-Sophie FRANCOIS (Sarthe)

Romain SIMON (Yonne)

Freddy YOU (Vendée)

Votre Cadeau ...



Une bouteille surprise !

**POUR TOUTE COMMANDE*
AVANT LE 15 DECEMBRE,
RECEVEZ NOTRE BOUTEILLE
«DECOUVERTE»**

Avec le bon de commande ci-joint,
sur www.domainedusiorac.fr ou
par téléphone au 05 53 74 52 90
* pour une commande supérieure à 100€

NOS MODES DE LIVRAISON

• Par NOUS, à votre domicile durant nos tournées, en passant commande **avant les dates indiquées ci-après en rouge** :

	Alsace, Franche Comté, Centre Est : Du 11 au 17 Octobre	5/10
	Rhône Alpes : Du 14 au 19 novembre	9/11
	Région Parisienne - Nord - Normandie : Du 25 novembre au 10 décembre	18/11
	Bretagne Est (Rennes / Saint-Brieuc) : Du 24 au 28 octobre	20/10
	Bretagne Ouest : Du 14 au 16 décembre	7/12

• Par transporteur

• En Point Relais

Voir nos conditions sur notre tarif, par téléphone ou en ligne.

Retrouvez-nous sur les Salons de l'Hiver :

- du 11 au 13 octobre au château de **Parentignat** (63)

- du 25 au 27 octobre au Palais des Congrès et des expositions de la baie de **Saint-Brieuc** (22)

- du 6 au 8 décembre à **Cherbourg** (50)

Plus de renseignements sur www.domainedusiorac.fr

LE TRADITION ROSÉ 2018 - MEDAILLE D'OR - FEMINALISE 2019



Assemblage subtil de Merlot, de Cabernet et de Malbec, c'est un vin brillant rose groseille avec une bouche rafraîchissante. Il accompagnera à merveille charcuteries, grillades, plats italiens. Il peut être servi de l'apéritif au dessert. Pensez à le servir Frais (9°C). **Et pour fêter ça avec vous, profitez de notre offre : 11 bouteilles achetées = la douzième offerte.**

Médaille d'Or pour le Côtes de Bergerac Moelleux !



Notre Tradition blanc **Moelleux** 2017 a obtenu la **médaille d'OR** au concours des vignerons indépendants.

Avec sa robe dorée, il a un nez évoquant les fruits au sirop. On retrouve cette douceur en bouche. La finale reste nette et fruitée. Un style **rafraîchissant et gourmand à la fois.**

Très polyvalent, vous pouvez le servir de l'apéritif au dessert : avec des toasts au foie gras (il relève sa finesse sans la couvrir), **avec un foie gras poêlé au Verjus**, avec un fromage à pâte persillée ou encore sur des tartes ou des glaces. Servez-le frais (autour de 9°).

