



# Éloge du Verjus

*Le Pays d'Eymet peut s'enorgueillir de compter parmi ses acteurs économiques une propriété viticole pas tout-à-fait comme les autres : établi à Saint-Aubin-de-Cadelech, à 12 km d'Eymet, le « Domaine du Siorac » commercialise en effet un condiment issu de ses vignes, qui était déjà connu au Moyen Âge et qui a peu à peu disparu de nos assiettes avant d'être réhabilité, il y a quelques décennies... Un produit historique, insolite et de caractère, qui retrouve progressivement la place qu'il mérite dans nos cuisines et nos verres : le verjus. Décryptage...*

## **Vous avez dit verjus ?**

Le verjus, c'est du jus de raisin. Ni plus, ni moins ! Un produit 100 % naturel, sans alcool, sans OGM, allergènes, colorants ou conservateurs... Précisons simplement qu'il s'agit du jus des raisins verts récoltés exclusivement à la main avant complète maturité. À titre d'exemple, le verjus 2022 du Domaine du Siorac a été ramassé le 1<sup>er</sup> août – le 15 août l'an passé, ce qui montre, soit dit en passant, que le dérèglement climatique est vraiment à nos portes !

Ce verjus est issu de cépages blancs (*Sémillon*, *Muscadelle*) ou rouges (*Merlot*, *Malbec*), avec une préférence pour un cépage rouge local un temps oublié, le *Périgord* ou *Mérille*. Récemment, le Domaine du Siorac a introduit l'*Ugni blanc*, un cépage que l'on trouve dans le sud-est de la France et en Charente, qui





Le parcours « Terra Aventura » du Siorac est le premier à avoir été créé chez un vigneron indépendant.

sera réservé à la production de verjus. C'est la diversité des cépages récoltés qui donne au précieux liquide sa riche variété en acides et en parfums, sa finesse ainsi que sa régularité qualitative et gustative. La grande différence entre le verjus du passé et l'actuel s'entend au niveau de la récolte : dans les anciens temps, on utilisait les grappillons plus ou moins mûrs qui restaient sur les vignes après la vendange. Aujourd'hui, on prélève des grappes encore vertes, bien avant la vendange.

Foulé, pressuré, filtré et décanté, puis conservé à basse température, le verjus du Siorac est pasteurisé au moment de son conditionnement. Ces opérations garantissent le parfait maintien de ses caractéristiques organoleptiques et sa bonne conservation, de 2 à 4 ans selon le contenant : flacon, bouteille, bocal (avec ou sans grains) ou Bag-in-Box.

Le Domaine du Siorac a été le premier en France à redonner ses lettres de noblesse à ce nectar, et il est longtemps resté le seul. Aujourd'hui, ils sont une dizaine au plan national, mais le Siorac demeure le premier producteur (en volume) de verjus.

Plus souple que le vinaigre, plus fruité et moins acide que le citron, plus typé que le vin blanc, le verjus apporte son originalité aux plats cuisinés comme aux cocktails – ses parfums, ses saveurs

acides réjouiront le palais des plus blasés tout en offrant une alternative « écologique » à ce citron importé de trop loin... En marinade, en sauce, en sorbet ou en vinaigrette, pour déglacer un plat (gigot, foie, viandes blanches, poissons, champignons...) ou pour agrémenter une mayonnaise, une omelette, une soupe, une salade de fruits... Avec le concours du verjus, tout est meilleur !

### Réhabilitation d'un trésor oublié

On doit la renaissance du verjus à une rencontre, dans les années 85, entre Jean-Paul Landat, l'aîné de la fratrie du Siorac, et Bernard Lafon, lequel dirige alors « Oh, Légumes oubliés », une exploitation agricole/conserverie/musée/parc à thème située à Sadirac, en Gironde. Les deux hommes ont une passion commune, la cuisine des terroirs – dont le verjus fut durant des siècles l'incontournable complice. Mais, au laboratoire, au chai comme sur le terrain, il leur faudra du temps, un engagement fort et moult essais avant de mettre au point LE procédé adéquat permettant de récolter, extraire, produire et conserver le verjus.

Dans une première phase, le Siorac fabriquait le « Verjus du Périgord », tandis que Bernard Lafon en assurait la commercialisation, la promotion auprès des meilleurs cuisiniers de l'époque, et l'export à travers notre pays, l'Europe du Nord,

le Japon, le Canada ou les États-Unis... De nos jours, le Domaine du Siorac s'occupe de tout !

L'utilisation culinaire du verjus est déjà mentionnée dans la Bible, mais c'est durant la période médiévale qu'il s'enracine dans la vie quotidienne : son usage se transmet, de génération en génération grâce à toutes ces fermières qui, mettant à profit le jus acide de ces grappillons verts avec un sens profond de l'économie et de la gastronomie, mijotaient une cuisine de terroir savoureuse autant que diététique. Citons aussi le célèbre Taillevent, cuisinier du roi Charles V, qui utilisait le verjus dans 40 % des recettes de son *Viandier* !

Aujourd'hui, nos habitudes alimentaires sont trop souvent influencées par le sucre. Ce n'était pas du tout le cas au temps de Louis XIII par exemple, où l'on appréciait au contraire la saveur acide du verjus, de la groseille, du citron ou de la grenade.

Aigre, âcre, acide, acerbe, amer... Autant de goûts qui nous renvoient à nos origines, à l'époque où l'on survivait grâce, essentiellement, aux plantes sauvages. De nos jours encore, l'appétence pour la saveur acide perdue au travers de la moutarde, du citron, du vinaigre, et parfois du verjus.



La « trotte » électrique tout-terrain, un moyen insolite et non-polluant de visiter le domaine, dont les vignes structurent les beaux paysages de la vallée du Dropt.

Les premières vendanges et vinifications ont été réalisées dans l'Antiquité à partir de souches de vignes sauvages. Les raisins ne pouvaient donc être que très acides, et fournissaient avec parcimonie des liquides proches du verjus actuel, trop faiblement sucrés pour produire un vin suffisamment alcoolisé pour bien se

*Le clan Landat en trois générations : ■ André Landat, le patriarche (à droite) ■ Jean-Paul Landat, l'un des trois fils d'André, qui 'inventa' le verjus du Siorac au milieu des années 80 (à gauche) ■ Muriel Landat-Pradeaux, fille de Jean-Paul, actuelle gérante du domaine (au centre) : « Je me souviens que ma grand-mère paternelle rapportait de la vigne des grains de raisin verts pour en tirer son verjus, avec lequel elle préparait ses vinaigrettes ou déglaçait ses plats ». © Céline Levain.*



conserver. Cette « piquette », rarement bue à l'état pur, était coupée avec de l'eau – cette habitude est restée ancrée chez nous jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.

On doit à Louis Pasteur les bases de l'œnologie moderne et des techniques de vinification. Après lui, on distingue mieux le vin du vinaigre, de la piquette et du verjus. L'utilisation de ce dernier dans les campagnes est ainsi sauvegardée même si, à partir des années 75, elle tend à disparaître...

C'est alors, nous l'avons dit, que les Landat et Bernard Lafon se lancent un défi : trouver un nouveau procédé de fabrication et de conservation du verjus, et inviter de grands chefs à rechercher, à ressusciter, à imaginer des recettes à base de verjus afin de proposer à leur clientèle une cuisine créative, équilibrée, enracinée dans le terroir. Au vu des résultats d'aujourd'hui, on se dit que ce défi a été relevé !

## **Le Domaine du Siorac, une histoire familiale**

Il faut remonter à 1818 pour trouver les origines du domaine. À cette époque, les familles Landat et Faugère défrichent les collines du lieudit « Siorac », au nord d'un village alors nommé Saint-Aubin-d'Eymet. Bien plus tard, une fois ces terres valorisées par plusieurs générations, l'histoire du Domaine du Siorac débute réellement avec le mariage de Josette Faugère et André Landat, en 1948.

En 1965, André achète de nouvelles terres et organise l'exploitation en réunissant les propriétés de son père et de son beau-père, auxquels il succède. Il installe sa famille de six enfants (trois garçons, trois filles) sur un domaine de 54 hectares, dont 6 en vignes.

En 1975, tandis que la récolte 73 est toujours en cuve suite au vaste désordre monétaire (et viticole) provoqué par la crise pétrolière, André Landat décide de mettre en bouteilles à la propriété et de se lancer dans la vente directe. Un sacré pari sur l'avenir à l'époque !

Jean-Paul, l'aîné, s'installe en 1977 avec un élevage de taurillons. Jean-Pierre et Jean-Philippe, les deux autres fils d'André, s'établissent à leur tour sur le domaine. En 1981, André et les « 3 Jean » créent le GAEC du Domaine du Siorac, dont les vignes couvrent désormais 9 hectares.

La moitié de la production est vendue en direct.

En 1985, André Landat prend sa retraite. Ses trois fils gèrent désormais un vignoble de 13 hectares et font renaître, la même année, un dérivé oublié de la vigne : le verjus !

Les trois frères décident en 1992 d'abandonner l'élevage au profit du vin et du verjus – le vignoble s'étend maintenant sur 19 hectares.

En 1995, Carine, la fille aînée de Jean-Paul, prend en charge le secrétariat et la comptabilité du domaine.

Fille cadette du même Jean-Paul, Muriel rejoint le domaine en 2011, en vue de lui succéder. Cinq ans plus tard, elle s'associe avec Jean-Pierre et son père à la tête d'une EARL qui remplace le GAEC et s'engage en 2017 dans la démarche Bio. Le premier millésime certifié AB (vins et verjus) sortira des chais en 2020.

Fin 2018, Jean-Pierre part en retraite et Muriel prend la gérance de l'EARL à 100 %. L'équipe du Siorac se renforce et compte désormais six personnes, dont Jean-Paul, « retraité » depuis 2016, qui travaille à mi-temps. Le domaine s'étend sur 30 hectares de vignes qui produisent, en moyenne, 1000 hl de vins rouges, blancs secs et moelleux, ainsi que 400 hl de verjus.

Soucieuse de l'image et du développement du domaine, Muriel en renforce les activités œnotouristiques : balade commentée dans le vignoble, visite-dégustation au chai, pique-nique vigneron, parcours « Terra Aventura », soirée gourmande à la ferme de la mi-juillet ou bien encore une approche ludique de la vigne en trottinette électrique...

Ces deux siècles d'une belle saga familiale nous mènent jusqu'aux années Covid, période sombre que le Domaine du Siorac traversera sans trop de casse grâce aux capacités d'adaptation de son équipe. Et grâce à la remarquable fidélité de ses nombreux clients.

Comme quoi, la qualité paie toujours !

Texte : **Gérard Lallemant**

Photos : **Domaine du Siorac**  
(sauf mention contraire)

**Domaine du Siorac**

24500 Saint-Aubin-de-Cadelech

05 53 74 52 90 - [www.domainedusiorac.fr](http://www.domainedusiorac.fr)

# Tout un repas au verjus !

Apéritif, entrée, plat, dessert... Voici comment composer pour 4 personnes un repas complet dont le verjus sera le dénominateur commun.



© Anne-Claire Héraud

## Plat : Poulet sauté au verjus

- 1 beau poulet fermier
- graisse d'oie
- 1 oignon
- 10 cl de verjus

Coupez le poulet en morceaux et faites-les revenir avec l'oignon dans une cocotte bien graissée. À la fin de la cuisson, déglacez le plat avec le verjus. Accompagnez cette recette avec des pommes de terre à la persillade. Servir avec un Bergerac rosé, ou un rouge légèrement frais.

## Apéritif : Mojito au verjus

- 25 cl de verjus
- 18 cl de rhum blanc
- 25 feuilles de menthe
- 6 cl de sucre de canne
- glaçons
- 1 litre d'eau gazéifiée

Piler les feuilles de menthe et ajouter le sucre de canne. Dans un pichet, mélanger le rhum blanc, le verjus, l'eau gazéifiée et la préparation menthe/sucre. Servir très frais en versant le mélange dans quatre grands verres, sur les glaçons.

## Entrée : Foie gras poêlé au verjus

- 500 g de foie gras
- 25 cl de verjus (avec grains)
- Farine

Découpez les foies gras en tranches épaisses d'1 cm env., farinez-les et passez-les à la poêle sur feu vif (des deux côtés, 2 à 3 min.), pour qu'elles soient bien dorées. Réservez sur un papier absorbant. Éliminez la graisse rendue pendant la cuisson, déglacez la poêle au verjus et incorporez les grains de raisin. Laissez réduire. Dressez les tranches sur des assiettes tièdes en les arrosant de la sauce et des raisins. Servir avec un Côtes de Bergerac moelleux.



## Dessert : Sorbet au verjus

- 33 cl de verjus
- 150 g de sucre
- 1 blanc d'œuf

Faites bouillir  $\frac{1}{2}$  l d'eau et versez-y le sucre. Laissez refroidir. Ajoutez le verjus. Fouettez le blanc d'œuf et incorporez-le. Versez le tout dans une sorbetière. Préparation à maintenir au congélateur pendant 3 heures.

## *La Hestà : un cocktail pétillant pour les fêtes !*

- 15 cl de verjus du Périgord, Domaine du Siorac
- 7 cl de sirop de miel de fleurs sauvages
- 15 cl d'Orgiac (apéritif à base d'Armagnac et de sirop d'orgeat – [www.marotspirit.com](http://www.marotspirit.com))
- 75 cl de « Méthode traditionnelle » de Bergerac – [www.grangeneuve.fr](http://www.grangeneuve.fr)

Prendre soin de placer l'ensemble des ingrédients au réfrigérateur avant la réalisation.

Servir directement dans une coupe givrée, sans glace,  
en dosant les ingrédients dans l'ordre,  
en terminant par la méthode traditionnelle.  
Mélanger à la cuillère, délicatement.

**La Hestà** (« la fête » en occitan),  
cette recette qui fleure bon le sud-ouest,  
a été créée par le mixologue Jérémy Lauilhé, de « BONBUVANT »  
– [www.bonbuvant.com](http://www.bonbuvant.com)

*Un mixologue est un spécialiste de l'art du mélange des boissons et de la création de cocktails.*

Il existe une variante à cette recette, sous la forme d'une « soupe » champenoise au verjus !  
À réaliser juste avant de servir, en mélangeant les ingrédients dans un grand saladier :

- 75 cl de champagne, 15 cl de verjus du Périgord,
- 15 cl de sucre de canne, 15 cl de Cointreau.