

Agenda



DEGUSTATION en présence de la vigneronne

Magali Terrier: DOMAINE DES 2 ÂNES (Corbieres AC)

Nous vous présenterons en plus des **vins de fêtes**.

au magasin, Fribourg Grand Rue 66

Fr. 10.-/pers.

20 novembre de 17h à 20h



ECLATS CONCERTS - 3ème saison

Tokyo String Quartet Bartok / Hosokawa / Beethoven

Programme varié faisant alterner musique contemporaine et grand répertoire.

22 novembre à Fribourg, 20h

Musée d' Art et d' Histoire, Lapidaire



SOIREE Le goût des mots

La soirée vous permettra de découvrir des vins tout en écoutant un texte littéraire, dans un entremêlement de saveurs.

23 novembre à Fribourg, 18h (portes)

Nouveau Monde, Ancienne Gare

Fr. 35.-/pers.

Prélocations indispensables : Fribourg Tourisme (026 350 11 00) ou www.petzi.ch



DEGUSTATION de la ST-NICOLAS avec les vignerons

Thierry Michon: DOMAINE SAINT NICOLAS (Loire)

Clemens Busch: DOMAINE CLEMENS BUSCH (Moselle)

au magasin, Fribourg Grand Rue 66

Fr. 10.-/pers.

4 décembre de 17h à 20h

REPAS: au Restaurant de l'Hôtel de Ville dès 19.30h

Menu à 3 plats, accompagnés par des vins des vignerons (Fr. 68.-, sans vins).

Réservation pour le repas: (026 321 23 67)

cantina del mulino sa

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

grand rue 66
1702 fribourg
026 323 36 34
natel 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11
3014 berne
031 348 49 50
natel 079 336 74 65

fax 026 323 36 24
info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch



DEGUSTATION à BERNE en présence du vigneron

Antoine Luginbühl: CASINA DI CORNIA (Toscane)

Nous vous présenterons en plus des **vins de fêtes**.

au magasin de Berne, Stauffacherstrasse 11

Fr. 10.-/pers.

5 décembre de 17h à 21h

DEGUSTATION **Domaine des 2 ânes** Corbières

20 novembre

Élégance bourguignonne en Corbières !

Après avoir exploité des vignes dans diverses régions (Jura, Mâconnais, Beaujolais), Magali et Dominique Terrier ont cherché un terroir où ils pourraient exprimer librement leur passion. Amateurs et curieux de tous les vins, leur parcours original les a amené à découvrir le fort potentiel des terroirs languedociens, jusqu'alors sous estimé. Après un an de recherche, ils se sont installés le 1er janvier 2000, à Peyriac de Mer sur un vignoble d'exception, pour révéler un terroir endormi. "Nous avons été séduits par la magie du lieu, par l'environnement préservé des vignes, au milieu de pinèdes et garrigues odorantes... de quoi mener à bien notre désir : créer des vins très personnels grâce à une grande diversité des cépages et une conduite naturelle de la vigne. Sur ces coteaux ventés surplombant les étangs de Bages et la mer, nous avons remis le vignoble en état et imaginé une cave très fonctionnelle (cuves inox avec régulation de température) et traditionnelle (vinification en cuve bois tronconique, élevage demi-muids). Dans ce cadre



de vie privilégié, nous nous épanouissons avec passion. Nos convictions et notre ténacité nous permettent de réaliser notre rêve : faire de beaux vins en respectant la nature et en affirmant la typicité de ce terroir."

Premiers Pas 2007: dominante Carignan et Grenache noir; vin fruité et frais, qui s'accommode à une cuisine simple.

Fontanilles 2005: dominante Carignan (60%), puis Grenache et Syrah, vinifié et élevé en cuve inox. un compromis séducteur entre fruits de la jeunesse et les premiers notes d'évolution qui en font la complexité.

L'Enclos 2005: Grenache noir (40%), Mourvèdre, Carignan, Syrah. Cuvaison plus longue de 4 à 5 semaines, avec quelques pigeages au pied pour une extraction lente, qui respecte le fruit. Partiellement élevé en demi-muid de chêne français.

Les Cabrioles 2005: dominante Mourvèdre (80%), puis Carignan. Très petit rendement de 15 hl/ha. Vinification douce et élevage en cuve tronconique de chêne français.



Premiers Pas , Corbières AC 2007	●	08-11	10.80	*9.70	*prix valable jusqu'au
Fontanilles , Corbières AC 2005	●	08-11	13.—	*11.70	6.12.08
L'Enclos , Corbières AC 2005	●	08-12	19.80	*17.80	
Les Cabrioles , Corbières AC 2005	●	08-13	32.—	*28.80	

DEGUSTATION **Domaine Saint Nicolas** Loire

4 décembre

Si aujourd'hui les vins du domaine Saint Nicolas sont salués par la presse spécialisée, cela n'allait pas de soi il y a quelques temps. Les vigneron de l'appellation – peu connue – des Fiefs Vendéens, au sud de Nantes, produisent habituellement des vins de masse pour les touristes. Pour le Domaine Saint Nicolas, tout a débuté avec Patrice Michon lorsque celui-ci reçut de son père, en 1960 à Brem-sur-Mer, quelques parcelles viticoles, qui atteignent aujourd'hui la belle taille de 32 hectares. Dès 1984, Patrice Michon sera solidement secondé par ses deux fils, Thierry et Eric. Ceux-ci s'engagent sur la voie d'une diminution des rendements à la vigne, d'une vinification respectueuse et d'un travail à la vigne dans les règles de la biodynamie. C'est pourquoi, les vins du Domaine Saint-Nicolas ont gagné ces dernières années

en finesse et en expressivité.

Les Clous 2006: un assemblage rafraîchissant et structuré, composé de chenin et de chardonnay. A servir comme apéritif ou avec du poisson. **Le Haut du Clous 2005:** une sélection des meilleurs raisins de chenin. Vin dense, souple et minéral. Convient avec du poisson, des fruits de mer ou la cuisine asiatique. **Reflets, Rouge de Brem 2006:** le pinot noir est complété par du cabernet franc. Un compagnon bien structuré et élégant pour gratin de légumes ou viande blanche. **Le Poiré 2003:** le sombre cépage de la negrette donne un vin expressif et velouté. Parfait pour la viande rouge ou des fromages à pâte dure.

Les Clous , Fiefs Vendéens 2006	○	07-10	16.—	*14.40	*prix valable jusqu'au
Le Haut du Clous , Fiefs Vendéens 2005	○	08-15	30.—	*27.—	6.12.08
Reflets , Rouge de Brem, Fiefs Vendéens 2006	●	08-11	17.—	*15.30	
Le Poiré (Negrette), Fiefs Vendéens 2003	●	07-11	27.—	*24.30	

DEGUSTATION Riesling de la Moselle

4 décembre

Le Riesling

Roi des vins blancs

Le riesling est un cépage à la fois original et délicat. Jadis, le clergé l'avait sélectionné pour le destiner à la viticulture, comme son pendant bourguignon le pinot noir. Par la suite, il avait été amélioré afin de lui permettre de restituer les spécificités de chaque terroir et des conditions climatiques qui y règnent. Plutôt robuste, le bois de son cep supporte particulièrement bien les rigueurs du froid. Qui plus est, le riesling est probablement le seul cépage capable, par temps ensoleillé, de gorger ses grappes de glucose jusqu'à l'orée de la saison hivernale. Pour une vigne à maturation tardive, c'est bien sûr un atout essentiel. Pourtant, le riesling a aussi ses exigences. Les versants les plus favorables à sa culture sont ceux aux pentes abruptes et aux sols caillouteux, propices à une bonne diffusion de la chaleur, situés le long du Rhin, de l'Ahr, de la Moselle, de la Sarre, de la Nahe et de la Ruwer (en Allemagne) ainsi que du Danube (dans la région de Wachau, en Autriche). Ces conditions permettent d'obtenir des vins d'une grande finesse, aux nuances minérales, et à faible teneur alcoolique. Gastronomique par excellence, sec, racé et délicatement fruité, le riesling bénéficiant des

conditions climatiques particulières du Palatinat ou de l'Alsace offre généralement un bouquet ample, généreux et peu acide, tout comme les rieslings produits outre-mer (par exemple en Australie, en Nouvelle-Zélande et aux États-Unis).

La robe du riesling oscille du jaune pâle tirant sur le vert au jaune doré. Encore jeune, son goût se distingue par la richesse de ses arômes fruités, aux notes de pamplemousse, de lime, de citron, de pomme ou de pêche. En outre, le riesling possède cette extraordinaire capacité à restituer de manière particulièrement fidèle le caractère propre à chaque vigne qu'est le terroir, sans nullement trahir l'essence de ce terme si souvent victime d'une surenchère confinant à l'abus. Vu sa relative acidité, le riesling se prête également très bien à la garde. Au fur et à mesure de sa maturation, ses arômes fruités cèdent le pas à des touches minérales et à l'expression de notes propres à chaque terroir. En outre, après une bonne maturation, il présente fréquemment des nuances minérales (les célèbres arômes de pétrole) ou florales. Le riesling produit également des vins doux de qualité supérieure. Les meilleurs d'entre eux proviennent de raisins récoltés après les premières gelées. Parfois, la forte concentration de son bouquet aromatique est obtenue sous l'effet de pourritures nobles (botrytis).



Domaine Clemens Busch de la Moselle Un domaine au sommet

Depuis 1986, le domaine exploité par Clemens et Rita Busch, situé sur la commune de Pünderich, dans la région allemande de culture viticole de la Moselle, est soumis aux critères de la viticulture biologique. La majorité de ses vignobles d'à peine 10 hectares sont situés à Marienburg (sur les parcelles de Fahrlay, Falkenlay, Felsterrasse et Weissenberg, qui se distinguent par leurs différents sols de schistes argileux) ainsi que dans les jardins d'un couvent. Leurs vignes comprennent des cépages de riesling et de müller-thurgau, ainsi qu'un peu de pinot noir. Au cœur de la Felsterrasse, les Busch possèdent aussi des ceps âgés de plus de 70 ans.

Particulièrement remarquable est la grande résistance de leurs cépages, que Clemens et Rita Busch obtiennent en recourant exclusivement à de l'azote naturel, des minéraux argileux et des extraits de plantes.

A leur arrivée en cave, les grappes de raisins ne sont que légèrement comprimées ou pressées directement à très faible pression. Du fait que Clemens et Rita Busch n'utilisent que des levures naturelles, la durée de fermentation de leurs vins est parfois extrêmement longue. « En hiver, il n'est pas rare que ma cave ne dépasse pas 3 à 4° Celsius. A de telles températures, la fermentation aurait cessé depuis longtemps en utilisant des levures sélectionnées pures. Les levures naturelles ont tout simplement une meilleure capacité d'adaptation ! ».

Les vins produits par Clemens Busch sont à la fois originaux et très caractéristiques. Ils sont élevés en fûts de chêne, comme il est de tradition en Moselle. Leur maturation de plusieurs mois à l'aide de levures retarde passablement leur mise en bouteille par rapport au calendrier de la plupart de ses collègues. Amples et moelleux, ils possèdent tous une belle épaisseur et sont fortement concentrés. Très fruités et complexes, ils envoûtent le palais. De plus, ils permettent une très longue durée de conservation.

Si, par le passé, les vins secs représentaient 80 % de la production, de nos jours, les rieslings d'une teneur en sucre de 15 à 40 grammes sont de plus en plus prisés. La nouvelle distinction « Weingut des Jahres – beste edelsüsse Kollektion » (« Domaine viticole de l'année : meilleure collection de grains nobles ») accordée par le guide oenologique de renom Eichelmann, Deutschlands Weine 2008 ne fait finalement que confirmer la grande classe des crus produits par Clemens Busch dans cette catégorie.

Depuis la nomination de « Newcomer des Jahres » (Nouveau venu de l'année) qui leur a été décernée par le magazine Wein-Gourmet à l'occasion de la Wine Award 2004, Rita et Clemens Busch ont définitivement acquis leurs titres de noblesse. En dépit de ces nombreuses récompenses, tous deux sont restés modestes, conscients de l'absolue nécessité de toujours remettre l'ouvrage sur le métier. Aussi est-ce avec impatience que nous attendons leur prochaine cuvée.



Riesling, Kabinett -N- trocken	2007	○	08-15	16.50	*14.80	*prix valable jusqu'au
Riesling, Spätlese trocken	2007	○	08-15	22.—	*19.80	6.12.08
PÜNDERICHER MARIENBURG - 1. LAGE TROCKEN						
Riesling Fahrlay	2007	○	09-18	32.—	*28.80	
Riesling Falkenlay	2007	○	09-18	35.—	*31.50	
Riesling GG	2007	○	10-20	38.—	*34.20	
Riesling Rothenpfad	2007	○	10-20	38.—	*34.20	
PÜNDERICHER MARIENBURG - SÜSS						
Riesling Rothenpfad, Auslese Marienburg 1. Lage	2006	○	09-18	47.—	*42.30	
Riesling Fahrlay, Beerenauslese Marienburg 1. Lage	2006	○	09-20	118.—	*106.20	

DEGUSTATION : Casina di Corni Toscane

5 décembre à Berne



L'amour pour le Sangiovese

Depuis 1980, la nouvelle patrie du vaudois Antoine Luginbühl est la Casina di Cornia au coeur du Chianti classico. Il a été séduit par les charmantes collines situées au-dessous de Castellina dans le Chianti et le cépage typique de la Toscane, le sangiovese. Ainsi commença son dialogue avec la terre, les ceps et le microclimat de son nouvel environnement. Par un pressentiment visionnaire, il s'intéressa déjà dans les années 1980 au cépage sangiovese et



saisit rapidement l'intérêt du terroir et de sa typicité. Vingt-cinq ans plus tard, on perçoit clairement, dans sa production viticole, son rapport respectueux à la vigne : rendement limité, renoncement au cuivre, sélection scrupuleuse lors de la vendange, foulage de longue durée et fermentation douce en barriques et en foudres (ces derniers ayant sa préférence). D'où ces vins puissants et très aromatiques, âcres et volontaires dans leur jeunesse, fins et puissants dans leur maturité.

Chianti classico DOCG 2005	●	06-15	19.—	*17.10	*prix valable jusqu'au
Chianti classico Riserva DOCG 2000	●	05-15	28.50	*25.60	6.12.08
L'Amaranato IGT Toscana 2005	●	08-18	36.—	*32.40	

EAU-DE-VIE : Laurent Cazottes Sud-Ouest

L'eau-de-vie selon Cazottes

Il passerille, puis il distille!

Laurent Cazottes, entrepreneur de 32 ans, aurait pu se contenter de son exploitation viticole, située à l'intérieur du triangle Gaillac-Albi-Cordes. Mais en 1998, il décide de reprendre l'alambic de son père, ancien distillateur ambulancier. Son ambition : distiller des fruits en essayant de "coller au raisin" le plus possible. Il décide de distiller les fruits du domaine : poires et prunes reines-claude. Mais avec une touche très originale. Laurent Cazottes est sans doute le seul distillateur à passeriller ses fruits avant fermentation. Pour les poires, il enlève à la main queue, calice et pépins et, pour les prunes, la queue et le noyau. Puis il étale les fruits sur des cagettes et les laisse concentrer leurs sucres de trois semaines à un



mois, selon l'ensoleillement. La distillerie artisanale utilise un alambic à fruit, une colonne à alvéoles avec un entraînement à la vapeur.

Son domaine en reconversion vers l'agriculture biologique et de plus en plus axé vers la biodynamie. "Chaque fruit à son chemin, explique-t-il. Je trie à outrance. Il me faut la parfaite maturité. La prune et la poire sont faites pour l'eau-de-vie. Le coing et la prunelle conviennent mieux à la liqueur." L'exigence est la même : priorité au fruit; queue, calice et pépins disparaissent. Puis il macèrent 10 à 15 mois dans une eau-de-vie de vin.

Alors vient le temps du pressurage au torchon (pour les prunelles) et de la distillation soignée. L'eau de vie extraite de ce jeune marc de prunelles réincorporée à la liqueur lui apporte vitalité et longueur.

Source: Laurent Cazottes, RVF 10.07

Eau-de-vie de Poire Williams passerillée	5dl	45 %	89.—
Eau-de-vie de Reine Claude dorée passerillée	5dl	45 %	89.—
Liqueur de Prunelle passerillée	5dl	18 %	59.—
Apéritif aux noix vertes	5dl	17 %	40.—
Fleurs de sureau	5dl	17 %	34.—

IDEES CADEAUX pour les fêtes

Veillez bien nous contacter pour toutes questions concernant l'envoi des cadeaux.
Un bulletin de commande est téléchargeable sur notre site www.cantinadelmulino.ch

EC: Emb. cadeaux en carton, CB: Caissette en bois

Coffret **Magnum**



- **Domaine Hauvette 2001**
Côtes de Provence AC

	EC	CB
1 bt	81.—	86.—

Coffret **Champagne**



- **Brut Blanc de Blancs Premier Cru, Champagne AC**
Larmandier-Bernier
- **Terre de Vertus, non dosé Premier Cru, Champagne AC**
Larmandier-Bernier

	EC	CB
1 BB	46.—	52.—
1 Vertus	54.—	60.—

Coffret **Cahors** Deux vins de terroir



- **Le Sid 2001, Cahors AC**
Catherine Maisonneuve & Mathieu Cosse
- **Les Laquets 2004, Cahors AC**
Catherine Maisonneuve & Mathieu Cosse

	EC	CB
1x2 bt	67.—	

Coffret **Rioja**



- **Rioja Reserva DOCa 2004**
Remelluri

	EC	CB
1 bt	29.50	
2 bt	58.—	
3 bt	86.50	92.50

Coffret **Italie**



- **Brunello di Montalcino 2002**
Canalicchio

	EC	CB
1 bt	43.—	
2 bt	85.—	
3 bt	127.—	133.—

Coffret **Cognac**



- **Grande Champagne Vieille Réserve 25 ans**
Paul Giraud
- **Grande Champagne Très Rare 40 ans**
Paul Giraud

	EC	CB
25 ans	82.—	90.—
40 ans		172.—

GRAPPA Du schnaps du pauvre à l'eau de vie de haute noblesse

Le succès de la grappa est jeune, mais ce schnaps prend ses racines dans un lointain passé. Un doute subsiste cependant quant à ses origines exactes : sont-ce les Burgondes qui, au Ve siècle, ont amené dans le Frioul cette technique de distillation ou les Arabes qui, au IXe siècle ont introduit cet art en Europe par le biais de la Sicile? Quoi qu'il en soit, d'anciens documents attestent déjà la présence de la grappa au Moyen-Age, comme par exemple ce testament de 1451 dans lequel le testateur lègue à ses héritiers une cave composée entre autres d'aquavitem, nommée également grape. A cette époque, de nombreux commerces proposent cette eau-de-vie qu'ils exportent dans l'Europe entière et pour laquelle ils doivent déjà payer des taxes douanières. C'étaient avant tout les paysans des vallées d'Italie du Nord (Frioul, Vénétie, Tyrol du Sud, Trentin, Lombardie du Nord et Piémont) qui distillaient le marc, le tout affiné par plus de 600 ans de pratique. La grappa était considérée comme « le schnaps du pauvre », car les riches gens se faisaient payer leur dîme en vin et aux paysans ne restaient que les restes de raisins déjà pressés.

C'est pourtant seulement dans les années 70 du XXe siècle que la grappa acquiert ses véritables lettres de noblesse. A travers les siècles, une cuisine élaborée s'est développée en Italie, une Cucina, qui a favorisé de nouvelles tendances culinaires dans toute l'Europe. Parallèlement, la culture viticole italienne a pris un essor inattendu avec les crus internationaux et le vino da tavola de Toscane, qui ont apporté un souffle nouveau et d'antiques traditions dans les vignobles et dans les caves. C'est pourquoi la découverte et le développement d'une grappa de qualité n'est qu'une suite logique de cette nouvelle culture culinaire et viticole. Des distillations de qualité, du marc issu de cépages nobles, de nouvelles méthodes d'aménagement des caves et une (trop) moderne esthétique d'emballage avec un choix de plus de cent bouteilles différentes : autant de signes qui balisent la métamorphose de ce « schnaps du pauvre » en « eau de vie de haute noblesse ».

LO SPIRITO DEL GRASPO

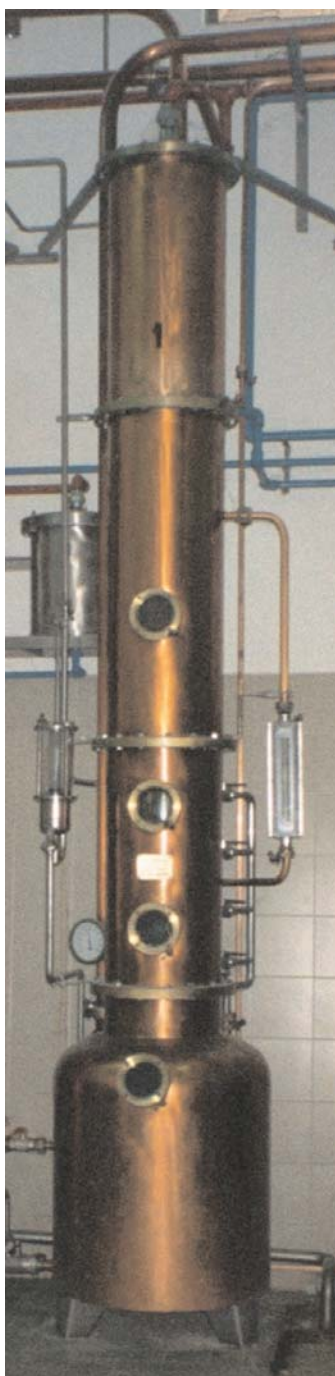
La grappa est le pendant italien du Tresterbrand allemand et du marc français, avec toutefois son caractère particulier. Le nom même de grappa est protégé, puisque seul le marc distillé en Italie peut porter ce nom connu dans l'Europe entière. Avec une exception toutefois : le marc distillé au Tessin peut également se nommer grappa.

Le marc se compose des peaux, des pépins et des tiges de raisins qui restent après le pressurage de la vendange. Entièrement, en partie ou non fermenté, il participe directement (ou respectivement pour les raisins blancs après fermentation) à la réussite de la distillation. Si des raisins entiers ou d'autres fruits sont distillés, le résultat ne sera plus nommé grappa mais par exemple Aquavite di Uva (eau-de-vie de raisin). On peut également distiller du vin, que les Italiens nomment brandy, les allemands Brandwein, et qui n'a, lui non plus, rien à voir avec la grappa mais plutôt avec le cognac. Habituellement, pour la production de grappa, plusieurs types de marcs sont mélangés afin que les différents arômes se concentrent encore pendant la distillation, d'où l'importance de l'assemblage. Si la distillation se fait à partir d'un seul cépage, on nommera alors la grappa « monovitigno ». Au final, prête à la vente, une grappa aura une teneur en alcool d'au moins 38 % mais qui ne dépassera pourtant pas les 60 % et une teneur en sucre qui n'excédera pas les 20 grammes au litre. Il est pourtant difficile pour l'acheteur potentiel de faire son choix sur le marché de la grappa, puisque la loi italienne permet à tout un chacun d'indiquer sur ses étiquettes les mentions « distillatore » ou « produttore », sans autre précision d'origine ou de qualité.

Pour obtenir une bonne grappa, le critère déterminant est le respect de la règle d'or des trois M: la materia prima, la macchina e la mano, en français, la matière première, la machine (l'alambic) et la main du distillateur.

LA MATERIA PRIMA

De même que pour le vin, la grappa trouve ses racines dans le vignoble. Le caractère et les arômes de celle-ci dépendent donc avant tout des choix du vigneron : le type de cépage, la situation de la vigne, la taille, le moment de la vendange et la vinification sont des facteurs qui influencent le goût. Certains cépages, en raison de leur tendance aromatique plus grande, se prêtent mieux à la production de grappa, comme par exemple le riesling, le müller-thurgau, le gewürztraminer et le moscato. Le moment de la vendange et le climat jouent un rôle particulièrement important. Plus le vignoble est ensoleillé, plus l'acidité des raisins disparaît rapidement, ce qui est un critère déterminant pour la qualité. C'est pour cette raison que la grappa a connu avant tout le succès dans les régions arides du Nord de l'Italie. On en trouve également dans le Sud (en Sicile, en



Ombrie ou en Toscane), où le vigneron peut lui-même influencer la qualité de son produit en fonction du moment où il vendange. Actuellement, il est possible d'obtenir, dès le début du processus, un marc plus aromatique et plus humide et éventuellement déjà exempt des tiges (qui rendent le marc plus amer), ce qui constitue déjà une matière première favorable à une production de qualité.

LA MACCHINA

Il est déterminant que le marc soit distillé le plus rapidement possible. Les raisins ont déjà fermenté et pour obtenir un haut degré d'alcool, ils doivent encore être distillés. Le principe de la distillation est simple : un liquide avec une certaine teneur d'alcool est chauffé, la vapeur qui s'en échappe est récupérée, refroidie et condensée en un nouveau liquide. Pour cela, le distillateur a besoin d'un alambic qui se compose d'une cucurbitte (une chaudière), le plus souvent en cuivre, laquelle est remplie de marc (auquel on ajoute un peu d'eau) que l'on chauffe, et d'un serpent (un tuyau) à travers lequel la vapeur d'alcool s'échappe, se refroidit et se condense. Après plusieurs distillations successives, le marc est épuré. De cette manière, les arômes et l'alcool se trouvent considérablement augmentés.

De nos jours, deux méthodes distinctes sont employées : la méthode discontinue et la méthode continue. La première est la méthode traditionnelle (p.e. Rovero) qui découle de nombreuses petites distillations successives après chacune desquelles l'alambic est vidé, nettoyé et à nouveau rempli. La distillation dure plus longtemps, mais la grappa est ainsi dès le départ débarrassée de toutes les substances négatives qui encombrèrent encore le marc. Pour cela, une cucurbitte à paroi double remplie d'eau est utilisée pour empêcher le marc de brûler. Ainsi, l'indication « destillata a bagnomaria » sur l'étiquette est un gage de qualité.

Cette méthode un tant soit peu coûteuse a pour conséquence la recherche d'un procédé plus économique et amène les grandes entreprises à utiliser une technique de distillation continue et des alambics à vapeur. Selon cette méthode, le marc, avec de la vapeur chauffée, est introduit, à l'aide d'un dispositif de dosage, dans la cucurbitte de préchauffage puis dans la cucurbitte de distillation, de laquelle les restes de marc inutilisables sont automatiquement expulsés.

E LA MANO

Les différentes matières ne s'évaporent pas toutes à la même vitesse. Au début et à la fin de la distillation, ce sont avant tout des substances nocives et malodorantes, tel le méthanol, qui s'échappent. C'est seulement au cœur de la distillation que les éléments les plus fins et les plus aromatiques sont libérés. C'est ce cœur que le « grappaioli » essaie de saisir, en fonction de la durée et de la température de la distillation. Et mieux il réussit à séparer le cœur de ces scories antérieures et postérieures, meilleur sera le résultat, ce qui n'est pas une mince affaire.

Pour parvenir au plein épanouissement de ses arômes, les grappa, ainsi que les eaux-de-vie de fruit, ont besoin d'un temps d'entreposage relativement court, de six mois à une année environ. Après une année en fût et une année en cuve sous vide, elles peuvent enfin obtenir les dénominations « invecchiata » ou « riserva ».

En général, après distillation, une grappa est toujours claire. L'entreposage en fût de bois modifie sa couleur dans des teintes brun-jaune et transforme également sensiblement son goût. Certains producteurs ajoutent également du caramel à l'ensemble afin d'accentuer la couleur brune sans devoir toutefois prolonger l'entreposage en fût. Mais cela bien sûr au grand dam des consommateurs.

Pour finir, comment doit-on déguster une grappa ? Comme digestif, en café corretto ou en verre au coin du feu ? Il n'est en ce domaine aucune règle, si ce n'est celle du goût de chacun. Seul conseil : pour apprécier au mieux les arômes et le caractère d'une grappa, ne la servez jamais glacée - elle en perdrait toutes ces caractéristiques - mais au contraire à une température de 10° à 16°. Il est temps maintenant d'interrompre l'exposé théorique pour faire place, enfin, au plaisir de la dégustation et des sens : avec un verre de grappa, bien sûr!



Az. agr. Fratelli Rovero Asti (Piémont)

GRAPPA INVECCHIATA			
Grappa Il Milin 1994	7 dl	43%	49.—
GRAPPA DI UNIVITIGNO			
Grappa di Brachetto	5 dl	45%	44.—
Grappa di Barbera	5 dl	46%	44.—
Grappa di Moscato	5 dl	45%	44.—
Grappa di Gavi	5 dl	43%	44.—
Grappa Ciabot Mentin Ginestra	5 dl	49%	44.—
Grappa di Barbera Riserva 1998	5 dl	43%	51.—
Grappa di Nebbiolo Riserva 1992	7 dl	51%	51.—
Gappa di Nebbiolo Anniversario Riserva 1990	7 dl	45%	120.—



Eclats Concerts 3ème saison Musique d'aujourd'hui pour gens de demain



Avec le «Tokyo String Quartet», «Eclatsconcerts» invite à se produire à Fribourg un des plus importants Ensembles du genre.

Depuis près de 35 ans, le public du Tokyo String Quartet accueille ce quatuor avec autant d'enthousiasme que les critiques du monde entier. Fondé en 1969 à la Juilliard School of Music de New York, le quatuor est aujourd'hui composé de Kazuhide Isomura (alto et membre fondateur), de Kikuei Ikeda (second violon) qui fait partie du groupe depuis 1974 et de Clive Greensmith (violoncelle) qui en fait partie depuis 1999. Quant à son premier violon Martin Beaver, il l'a rejoint en juin 2002. Les critiques font l'éloge de cette nouvelle formation du Tokyo String Quartet dont ils soulignent le «timbre d'une finesse prodigieuse, l'harmonie irréprochable et l'équilibre délicatement modulé» (New York Times).

Pendant sa tournée européenne de cette saison, le «Tokyo String Quartet» se produit, entre autres, au Concertgebouw Amsterdam, au Wigmore Hall de Londres, au Gewandhaus de Leipzig, ainsi qu'à Bruxelles, Madrid, Varsovie, Milan, Rome, Florence...et à «Eclatsconcerts».

Et comme toujours, les soirées s'achèveront par un après-concert, un bon verre de vin et les créations culinaires raffinées de la «Cantina del Mulino».

Samedi 22 novembre 2008 à 20h
Musée d'Art et d'Histoire,
Lapidaire – Fribourg

Tokyo String Quartet

Béla Bartók	Quatuor No. 5
Toshio Hosokawa	Blossoming
Ludwig van Beethoven	Quatuor en Fa Maj op 135

CHF 55/20/15 adultes/étudiants/enfants
 Abonnement 3 concerts: CHF 120.- (étudiants 60.-)
 Abonnement 2 concerts: CHF 80.- (étudiants 40.-)
www.kulturticket.ch ou
 Fribourg Tourisme Avenue de la Gare 1
 (026 350 11 00)

www.eclatsconcerts.ch