



Madame, Monsieur,

Nous y voilà – la **période des fêtes et les derniers jours de 2014 approchent à grands pas...** Idéalement, **paix et harmonie** au programme pour profiter des moments passés avec ceux que nous aimons et avoir du temps à nous pour réfléchir à l'année qui s'achève, et planifier et rêver à celle qui s'annonce !

Viticoles, propriétaires, producteurs, caves coopératives, amateurs et passionnés, notre Newsletter COM'vignobles vous concerne.

Venez découvrir la vie de notre site [Le cercle des vignobles](#), venez apporter vos témoignages, venez nous informer des événements qui vous tiennent à coeur, venez promouvoir vos produits et vos vins préférés ou tout simplement nous faire partager votre savoir-faire et... [vos recettes de cuisine festives](#).

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires sur petaflopique@gmail.com

Bonne lecture !

Le service Marketing & Communication

Joyeux Noël et très bonnes fêtes de fin d'année !



Site Internet communautaire...

Nous souhaitons inciter les gens à se rencontrer, communiquer, échanger, partager leurs idées. Rejoignez-nous au plus vite, **gratuitement**. Inscription sur [Le cercle des vignobles](#).

Soyez à l'écoute ! Internet est un outil de communication pertinent. Par chance, créer son réseau social est devenu simple : les technologies web se sont développées, les internautes s'impliquent sur la toile, n'hésitant plus à être actifs sur les réseaux.

De la vigne au vin

Au rythme des saisons...

Après septembre, le temps fort de la vie du vigneron, débutent les opérations de **vinification**.

Novembre et décembre, annonce de l'hiver...

Pour être correctement protégés du gel, **les pieds de vigne sont "buttés" (recouverts de terre)**. Puis va commencer **l'époque de la taille** s'étalant jusqu'en mars. C'est de ce travail délicat que dépend la quantité et la qualité des fruits et de la récolte. Le vigneron effectue une sélection des rameaux à garder, en fonction de leur aspect et du nombre de grappes attendues, et de ce fait du rendement. [En savoir plus sur la vinification](#). [Mais en décembre, place à la préparation de vos fêtes de fin d'année...](#)

Foie gras mi-cuit au vin rouge

Et sa confiture d'échalotes...



- 1 foie gras de canard (500 à 600 gr.)
- 1 bouteille de vin rouge
- 2 grains de cardamome
- 1 clou de girofle
- 5 baies de genévrier
- 3 grains de poivre noir
- 3 pincées de mélange 5 épices
- 1 cuillère à café de sel, poivre du moulin

1. Dans une casserole juste à la taille du foie gras, mettre le vin et les épices. Faire bouillir puis flamber.
2. Saler et poivrer le foie gras, le déposer dans le vin chaud bouillant, laisser frémir pendant 4 minutes et stopper la cuisson (4 minutes pour un foie rosé à cœur, laisser frémir plus longtemps si vous souhaitez une cuisson plus poussée). Couvrir la casserole et laisser refroidir le foie gras dans le vin.
3. Quand le vin est refroidi, supprimer la graisse qui s'est alors figée, enlever délicatement le foie gras et le disposer sur un plat adapté ou dans une terrine (c'est plus joli). Laisser le foie gras reposer au moins 24 heures au frais.
4. Servir accompagné de tranches de pain de campagne grillé.

Conseils et astuces : choisir un Côtes de Bourg. Utiliser le vin de cuisson pour faire une délicieuse confiture d'échalotes : dans une casserole à feu doux, mettre 1 cuillère à soupe de beurre, faire fondre 6 échalotes émincées quelques minutes, ajouter 150 gr. de sucre en poudre et 1 petite cuillère à café de vinaigre balsamique, mélanger rapidement, ajouter le vin de cuisson filtré (pour enlever les épices), laisser frémir à feu doux jusqu'à obtenir une réduction de la consistance d'une confiture. Pour relever subtilement la confiture, ajouter 1 petite pincée de piment d'Espelette en poudre.



Zoom sur les idées cadeaux

Tour de librairie

Une façon originale de découvrir l'univers du vin ! Histoire passionnante, saga familiale, trait d'humour parfois même une pointe de dérision... Le dessin et le vin s'accordent parfaitement. **La BD est de sortie !!!**

[Les ignorants](#), Récit d'une initiation croisée Manga de Tadashi Agi & Shu Okimoto
Éditions Glénat, avril 2013, 240 pages, 18x13cm

[Les Gouttes de Dieu](#), Tome 27 BD de Etienne Davodeau
Éditions Futuropolis, octobre 2011, 272 pages

[Châteaux Bordeaux](#), Tome 3 BD de Eric Corbeyran et Espé
Éditions Glénat, Tome 3, mars 2013, 56 pages

[L'art du vin](#), BD de Jim et Fredman
Album, Éditions Vents d'Ouest, parution mai 2011 [En savoir plus.](#)

Envie de jouer

Monopoly La France viticole : [Lancez les dés, c'est parti !](#) et réalisez vos rêves en devenant propriétaire des plus beaux vignobles de France.

En bref

- ▶ **D'autres recettes pour gourmands :**
- ▶ Poires pochées au vin [LIRE LA SUITE](#)
- ▶ Sauté de lapin aux pruneaux et au vin rouge [LIRE LA SUITE](#)
- ▶ Huitres gratinées aux herbes et vin blanc [LIRE LA SUITE](#)

*Notre NewsLetter **COM'vignobles** sera diffusée trimestriellement, en fonction de nos actualités, et des rubriques qui nous semblent pertinentes.*

Vos informations, vos commentaires sont bien évidemment les bienvenus !

SOGIA - 16, cours du Chapeau-Rouge - 33000 BORDEAUX -

Tél : 05.56.44.61.54 - Port : 06.08.97.14.37

