Valorisation du Crémant de Loire

Cuvée 50^{ème} anniversaire de l'Université d'Angers Accord Crémant de Loire et mets

Ballotine de brochet, courge en deux façons, sauce crémant de Loire



MOUNIER Maëlig, ROUAULT Nathanaël, TEIXEIRA Samuel, QUINTANA Léo-Paul.

2021 Travail recette LP MACAT



UNIVERSITÉ D'ANGERS

Table des matières

I.Introduction du Projet	3
A.AOP Crémant de Loire	3
B.Le domaine des Galloires	3
C.L'histoire du Crémant de Loire	5
D.L'élaboration	5
E.L'utilisation	6
F.La cible	6
G.L'analyse sensorielle	7
II.Recherche et Recette	8
A.Idée de plat	8
B.Fiche technique	8
C.Justification du choix de la recette	10
D.Conclusion	10
E.Sources	11

Annexe n°1 : Fiche dégustation Crémant de Loire Extra-Brut

Annexe n°2 : Fiche Technique Ballottine de Brochet

I.Introduction du Projet

Nous avons créé une recette pour la future cuvée de l'université d'Angers, notre groupe, qui se compose de Nathanaël, Léo-Paul, Samuel et Maëlig, a travaillé en harmonie pour vous proposer un accord vin et mets unique autour du Crémant de Loire et du brochet. Au travers de ce dossier vous pourrez découvrir l'AOP Crémant de Loire ainsi que le domaine des Galloires et notre cheminement pour arriver à notre recette finale.

A. AOP Crémant de Loire

L'étendue de l'aire d'appellation Crémant de Loire et sa situation septentrionale offrent quelques nuances climatiques. Dans sa partie la plus à l'ouest, jusqu'aux confins de la Touraine, le climat est dans son ensemble plutôt clément. En s'approchant du Centre, le climat se modifie pour devenir semi-continental. Du point de vue des sols, nous retrouvons d'ouest en est toute la diversité proposée par chacune des régions de l'appellation (grès, schistes, calcaires aux nuances parfois argileuses, siliceuses, graveleuses ou sablonneuses et sols siliceux-argileux...).

Si le chenin est le cépage blanc star du Crémant de Loire, le cabernet franc est incontestablement son pendant en cépage noir. Aux côtés de ces deux cépages phares, nous retrouvons d'autres cépages qui composent la mosaïque dont le Crémant de Loire peut se prévaloir : le chardonnay, le pinot noir, le grolleau noir, le grolleau gris et même un très original Arbois, dont il ne subsiste que de rarissimes arpents en Loir-et-Cher. Le cabernet sauvignon et le pineau d'Aunis peuvent également entrer partiellement dans l'encépagement.

B. Le domaine des Galloires.

Histoire du Domaine

C'est en 1967 que les deux frères Léon & Jean Toublanc s'associèrent pour former le 13ème GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) de Maine-et-Loire, sous le nom de "GAEC Léon & Jean Toublanc". Ce n'est que plus tard en 1974 qu'il sera renommé "GAEC des Galloires".

Après 38 ans en tant qu'associés-exploitants à la Galloires, Jean-Louis et Gabriel Toublanc ont pris leur retraite en septembre 2019. Depuis, frères et enfants continuent de faire perdurer le domaine, main dans la main. Le Domaine

des Galloires est actuellement dirigé par 4 associés : Christian, Maxime, Louis-Charles & Cécile.

La famille exploite cependant à La Galloire depuis 7 générations...

Source : https://galloires.com/

Histoire de la vigne

La famille Toublanc cultive les terres et les vignes au Domaine des Galloires depuis 7 générations, cependant, l'origine de la vigne au Château de la Galouère remonte au XVe siècle. A l'époque, 144 quartiers de vigne (environ 2,5 ha) et 40 ha de terres dépendaient de la ville fortifiée de Châteauceaux (aujourd'hui Champtoceaux). Châteauceaux était en ces temps une importante forteresse médiévale, avant-garde du Pays de France et de l'Anjou, fièrement dressée sur son éperon rocheux au bord de la Loire, face au Duché de Bretagne, allié de l'Angleterre. Du fait de sa situation stratégique entre l'Anjou et la Bretagne, Châteauceaux fût le théâtre de nombreux sièges. Le dernier d'entre eux, en 1420, provoqua la ruine de la citadelle médiévale : en pleine Guerre de Cent Ans, tous les coups étaient permis pour prendre la couronne du duché de Bretagne. Ainsi, Marguerite de Clisson attira Jean V de Montfort, nommé duc de Bretagne, dans un guet-apens et réussit à le retenir prisonnier à Châteauceaux. Après un long siège et une rude bataille, les Anglais, alliés des Bretons parvinrent à libérer Jean V, qui ordonna la destruction de la cité. Les habitants eurent trois jours pour déguerpir et il fallut 10 ans de taxes imposées aux Nantais pour anéantir le beau château. Le château de la Galouère a malheureusement subi le même sort : il fut démantelé et jamais restauré. Il n'en reste aujourd'hui qu'une pierre de l'autel de sa chapelle, qui se trouve encore dans la petite chapelle vieille de 160 ans située à l'entrée du Domaine des Galloires...

Source : https://galloires.com/

C. L'histoire du Crémant de Loire

Le Crémant de Loire a été reconnu AOC le 17 octobre 1975. De la commune de Drain (à l'ouest d'Angers) à celle de Cheverny (à l'est de Tours), l'aire de production couvre les régions d'AOC d'Anjou, de Saumur, de Touraine et de Cheverny.

Si le vignoble ligérien prend son essor à partir des 16^{ème} et 17^{ème} siècle, les bulles sont à cette époque considérées comme un défaut que l'on veut à tout prix éviter. Quelques décennies plus tard, à l'aube du 19^{ème} siècle,

les professionnels réalisent pourtant que les vins à bulles sont capables de réaliser la prouesse d'une seconde fermentation alcoolique.

En 1811, la maison Ackerman commence à en produire de manière consciente et développe peu à peu ce savoir-faire. L'essor du chemin de fer permet à ces vins d'être commercialisés de manière importante et les premières AOC se développent au cours de la première moitié du 20ème siècle ; celle du « Crémant de Loire » est officiellement reconnue en 1975.

Depuis, elle se transmet à travers d'importantes maisons comme les saumuroises Bouvet-Ladubay, Langlois-Chateau, Louis de Grenelle ou l'emblématique Ackerman. Toutes sont ouvertes à la visite.

D. L'élaboration

Ce vin mousseux est élaboré selon la méthode traditionnelle, même méthode que celle utilisée pour le Champagne.

Après une récolte manuelle le 28 septembre 2019, par du personnel et des étudiants volontaires. Ce vin de fine bulles composé à 85% de chenin et 5% de chardonnay va être élevé par le Domaine des Galloires ;

Le domaine élève son vin de base pendant 6 mois en cuve. Ensuite il l'embouteille et capsule les bouteilles.

La « prise de mousse » va s'opérer naturellement en bouteille : les levures vont transformer le sucre en alcool, ce qui va dégager du gaz carbonique. Il s'agit de la seconde fermentation.

Une fois la prise de mousse effectuée, les bouteilles vont rester à l'horizontale, à l'abri de la lumière, et dans un espace frais pendant 18 mois. On parle alors de l'élevage "sur lattes."

15 à 21 jours avant le « dégorgement », les bouteilles vont être ramenées petit à petit à la verticale, tête en bas ("sur pointe"), et remuées tous les jours afin que le dépôt glisse vers la capsule.

Les bouteilles sont ensuite dégorgées, c'est-à-dire qu'on enlève le dépôt issu de la deuxième fermentation.

Avant le bouchage (en mai), la liqueur d'expédition sera ajoutée par le président et le vice président de l'université pour permettre le dosage voulu en sucre.

Source: https://galloires.com/vin/cremant-de-loire-blanc-extra-brut

E. L'utilisation

Le Crémant de Loire est un vin relativement polyvalent en termes d'utilisation et d'accord avec des mets. Il peut être servi seul en apéritif, bien frais.

Il peut tout autant être servi en accord avec un plat, du poisson essentiellement, comme de l'anguille par exemple, ou encore du brochet, comme nous l'avons choisi.

Les fromages comme le fromage chèvre, le cabécou, ou le chabichou de Poitou se marient très bien avec le crémant de Loire.

Des desserts à bases de fruits flambés ou encore des tartes aux fruits sont également synonymes d'un accord réussi.

Il peut également et simplement être servi pour une occasion spéciale et festive comme un anniversaire par exemple.

Certains le décline également en cocktail, essentiellement le crémant rosé avec le Lady Morington, associé avec du Bombay Saphire et un trait de jus de citron, ou encore la Soupe Angevine avec le crémant de Loire blanc.

F. La cible

Croire que le Crémant de Loire est un apéritif ancien, un peu vintage qui est d'abord consommé par des personnes âgées est une ineptie car les vins de fines bulles sont modernes et consommés surtout par les jeunes car « dans de nombreux pays, les consommateurs, et notamment les jeunes, se tournent de plus en plus vers les vins effervescents à l'heure de l'apéritif ou lors de soirées informelles », note l'étude d'Agrex.

Selon les auteurs de l'étude, la consommation de vins effervescents devrait continuer à progresser de 1,5% à 2% par an.

Beaucoup de bar utilise sur cette tendance du Crémant de Loire en proposant des cocktails modernes comme le « Lady Morington » cité cidessus, réalisé avec du Bombay Saphire et du jus de citron, comme le Panier à salade à ANGERS.

G.L'analyse sensorielle

Examen visuel:

Au premier coup d'œil nous remarquons une robe cristalline assez claire avec des reflets allant du gris au jaune paille accompagnés de nuances dorées.

Nous remarquons également qu'il est limpide, avec des larmes fines, peu nombreuses et des bulles très fines.

Examen olfactif:

Au Premier nez nous observons une légère intensité aromatique où l'on découvre à première vue des arômes de fruits blancs et des notes florales.

Mais lorsque que vient la deuxième olfaction, nous notons alors une évolution des arômes et y découvrons des notes de mélisse, de noisettes, d'amandes ou encore une touche vanillée.

Et tous ces arômes nous donnent un nez agréable et frais, il invite à la dégustation.

Examen gustatif:

Bouche fine, élégante, fraîche et légèrement citronnée, offrant un bel équilibre, notes fruitées et florales agréables accompagnées par un dosage équilibré et une belle fraîcheur.

Cf annexe n°1 ; Fiche de dégustation

II.Recherche et Recette

A. Idée de plat

- Poisson blanc de Loire → Brochet en ballotine farci (Farce mousseline; Chair de brochet, cuisse de grenouille en persillade, crème, blanc d'œuf)
- Courge en deux façons ;
 - o Rôti
 - Crémeux
- Sauce crémant de Loire (Fumet de poisson + crémant de Loire réduit, puis crémer)

B. Fiche technique

Nom de la recette : Ballottine de brochet, courge en deux façons, sauce crémant de Loire

Cf annexe n°2; Fiche Technique du plat

C. Justification du choix de la recette

Explication du choix de la recette :

Nous avons décidé de réaliser un plat chaud afin d'agrémenter notre travail d'un petit défi personnel en travaillant des produits peu travaillés et peu pêchés. Le choix de la saisonnalité et du local a également été une évidence pour nous, afin d'embrasser au mieux les tendances gastronomiques actuelles, à la manière du chef Christophe Hay.

Les produits :

Pour le produit principal nous avons décidé de prendre un poisson d'eau douce, très présent dans les cours d'eau de Loire : le Brochet. Il sera associé à une farce mousseline et accompagné de cuisses de grenouilles, marqueurs importants de la gastronomie française.

Pour l'accompagner, nous avons opté pour une garniture mono-produite déclinée en deux façons : la courge Butternut, très présente sur les cultures d'Anjou et en pleine saisonnalité.

Le Brochet:



Le brochet est un poisson d'eau douce relativement méconnu, sous-estimé et ternis par une mauvaise réputation. En effet, le brochet souffre d'une image de poisson au goût vaseux et rempli d'arêtes. Afin d'éviter ces inconvénients, il faut savoir choisir

son poisson : il ne doit pas être trop grand. Avant toute préparation, il faut rincer la chair à l'eau claire pour retirer ce goût vaseux.

Nous avons décidé de le dresser sous forme de ballottine pour, et de le cuire à la vapeur afin de garder le goût atypique du brochet et de l'agrémenter avec des cuisses de grenouilles en persillade afin de le sublimer simplement.

La garniture à base de Butternut :



Le butternut (doubeurre en français) est une courge, une cucurbitacée, comme le potiron ou la citrouille, devenue relativement tendance ces dernières années par sa couleur, sa forme, mais surtout son goût.

Nous avons apprécié travailler le butternut pour sa polyvalence, et son goût atypique. Rôtie au four, elle amène de la mâche et du fondant au plat, tandis que la mousseline apporte du crémeux et de la légèreté.



La sauce:

Dans le but d'harmoniser le plat du point de vue des saveurs, nous avons réalisé une sauce à base de fumet de poisson, afin de renforcer le goût et la présence du brochet. L'associer au crémant de Loire extra-brut permet d'harmoniser l'accord et de rajouter une touche d'acidité au plat.

D. Conclusion

Tout d'abord, il faut savoir que notre groupe est hétéroclite et se compose de 4 personnes.

Dès le début, nous nous sommes retrouvés afin de discuter du projet, certains souhaitaient faire un plat et d'autres un dessert, nous avons pu nous mettre d'accord en échangeant nos idées et nous nous sommes mis d'accord pour réaliser un plat.

L'idée de la recette est venue de manière très fluide, chacun a pu donner ses idées et ainsi contribuer à la construction de la recette. Les idées de chacun nous ont permis d'aboutir à un résultat équilibré et harmonieux.

Nous avons trouvé très intéressant et interactif de créer une recette à plusieurs autour du Crémant de Loire, vin marqueur de la vallée de la Loire.

Le fait d'avoir un fil conducteur et une base sur laquelle s'appuyer, nous a donné de l'inspiration, pour nous qui n'étions ni originaires ni habitants de l'Anjou avant cette année.

Ce projet nous a ainsi permis de nous intéresser et de découvrir la culture viticole et gastronomique d'Anjou.

Malheureusement nous n'avons pas pu réaliser la recette par faute de temps et de disponibilité géographique (nous sommes tous très éloignées des autres). Les images présentes sur le dossier sont des images d'illustration afin d'accompagner nos propos.

E. Sources

https://www.ouest-france.fr/le-mag/vin/toujours-plus-de-vins-petillants-consommes-3995243

https://galloires.com/vin/cremant-de-loire-blanc-extra-brut

https://galloires.com/

Fich	e de dégus	station des v	vins			JM Monnier Oenologue						
N° du Vin :	millésime:			AOP: Crémant de La		Loire Propriétaire :	Domaine des	Galloires	cuvée:	ESTHUA 2019		
	aspect visuel de la robe						Le Palais : le gout du vin					
Couleur	Blanc	rosé	rouge	Tranquille	Fines bulles	Matiere / Charpente	fluette	légère	étoffée	dense	charnue	
Intensité colorante	Très faible	Claire	moyenne	intense	T. intense	Dominante gustative	acidité	velouté		alcool	tannins	
Nuance de couleur	blanc	jaune vert	serin	or	ambré	Douceur	sec	rond	tendre	moelleux	liquoreux	
	rosé rouge	rose violine violine	saumon rubis	orangée grenat	cuivré tuilé	Acidité	absente	faible	moyenne -	moyenne+	mordante	
Limpidité	laiteuse	trouble		limpide	brillante	Tanins	absents	légers	denses	secs	astringents	
	nature du dép	oót:										
Viscosité / Larmes	Peu	nombreuses	/	fines	épaisses	Alcool	faible (vin aqueux)		moyen (vin équilibré)		fort (vin alcooleux	
Bulles	absence		fines	moyennes	grossieres	Impression aromatique	faible	légère	moyenne	dense	puissante	
						Description			st élégante, fraîcl			
	L'olfaction : le nez du vin					aromatique	conférant un bel équilibre, avec des notes fruitées et florales agréables accompagnées par un dosage équilibré et une belle fraîcheur.					
emiere impression	net		leger doute		pas net							
ensité aromatique	faible	légère	moyenne	dense	puissante							
description		its blancs, notes										
aromatique	mélisse, noiset	te, amande, to	uche vanillée			Fin de Bouche	courte		moyenne		longue	
évolution	jeune	en cours	d'évolution	évolué	fatigué							
evolution	(frais)	erreous	(fermé)	evolue	(passé)							
		Carakiri	1 4	-l - l		Notes Très ho	vin do finos bull	og à gomin tràs	frais, en apéritif o	ı on aggord vin	at mats	
Niveau de qualité	défectueux	médiocre	/ évaluation o acceptable	bon	excellent	Notes: Tres Doi	i viii de illies bull	es a servir tres i	irais, eir aperitif 0	a en accora vin	et mets.	
Potentiel de garde	trop jeune	parfait		gagnerait	trop vieux							
g u.e	-	ur boire mainten		à vieillir	décharné							

