

EDITO



Chers amateurs et passionnés,

Aujourd'hui nous nous écartons du vin et dérivons vers les mets... Mais en même temps, l'un ne va pas sans l'autre, n'est ce pas? Nous discuterons autour de l'agneau de Pauillac et tenterons de déceler les secrets de cette appellation renommée et imaginerons avec quoi le déguster... En vous souhaitant un merveilleux mois d'Août !

Pauline Champeil

Créatrice des Ateliers de Bacchus

L'AGNEAU DE PAUILLAC

Lors d'un cours de dégustation, nous avons discuté de l'agneau de Pauillac... Comment est-ce qu'en appréciant un vin argentin, nous sommes arrivés à parler de cela...?

Ah oui ! Nous disions que les vins qui avaient du goût se mariaient bien avec des mets qui ont aussi du goût... Le Catalpa Argentin et un bon agneau, ça nous a donné l'eau à la bouche !

C'est ainsi que l'agneau de Pauillac a suscité un bref débat lors de notre dégustation ;

ALORS, L'AGNEAU DE PAUILLAC EST-IL DE PAUILLAC, OUI OU NON?

L'agneau de Pauillac est une appellation (ça, on l'avait deviné !) protégée par une indication géographique protégée... Qu'est-ce que ça signifie ? Il s'agit d'un signe officiel qui défend les appellations d'ordre géographique et permet de déterminer l'origine d'un produit, notamment lorsqu'une de ses spécificités est issue de cette origine. Pour simplifier tout cela, il s'agit d'un certificat de la qualité et de l'origine de l'agneau.

L'appellation « agneau de Pauillac » désigne une viande d'excellente qualité, aux saveurs inimitables. Élevé en bergerie « sous sa mère », donc nourrit naturellement, l'agneau ne vivra qu'entre 60 et 80 jours maximum, le temps d'engraisser légèrement (jusqu'à atteindre environ 15 kg), pour rendre...

Pour en savoir plus, cliquez sur le [site des Ateliers de Bacchus](#)



Le vin du mois Château PEYRAT, Graves

Voici un nouveau vin blanc sec chez les Ateliers de Bacchus. A Bordeaux, nous dégustons énormément de blancs secs à dominante sauvignon. Ce vin prend le contrepied avec une majorité de sémillon, cépage phare des liquoreux. On respire la pêche, la noisette et on s'évade sur des arômes en bouche ronds et fins, parfait pour cet été!

Inscriptions aux prochains ateliers

Semaine OENO

Du 1^{er} au 5 août
Du 5 au 9 septembre
Tous les après midi
Ateliers + Visites

Club OENO

PARIS / BORDEAUX / TOULOUSE

Une fois par mois
de septembre à juin
De 19h30 à 21h00

Week-end OENO

1^{er} et 2 octobre
Au Château Busquet
Ateliers + Picnique

Anciens articles



Le mot du mois

VERAISON: Il s'agit du début de maturation des raisins. La couleur des baies passe du vert au rouge. D'ailleurs, on compte en théorie 45 jours entre la mi-véraison et les vendanges! Un bon moyen de connaître les week-end encore disponible avant l'excitation des vendanges...

Bacchus, LE DIEU DU VIN – juillet 2016 / Les Ateliers de Bacchus

« (...) our ceux qui ne le savent pas, Bacchus est le Dieu du Vin dans la Mythologie Romaine ; et conformément aux légendes mythologiques, Bacchus a connu un sort assez particulier, très proche de celui de son homologue Grec, Dionysos... (...) »

LA COMETE NAPOLEON – mai 2016 / Les Ateliers de Bacchus

« On en entend souvent parlé dans le domaine viticole mais de quoi s'agit-il concrètement et quel est son rapport avec le vin ? (...) »

LES PRIMEURS – avril 2016 / Les Ateliers de Bacchus

« Que signifient les « Primeurs »? Certains pensent aux vins nouveaux, d'autres à un système de vente spécifique à Bordeaux. Oui tout le monde a raison! (...) »

LE CYCLE DE LA VIGNE – mars 2016 / Les Ateliers de Bacchus

« Nous sommes en pleine période de **taille**, mais qu'est-ce que c'est exactement ? (...) »

Ils partagent leur expérience...

ATELIER CHOISI : SEMAINE OENOLOGIQUE

Source Tripadvisor

« **Une grande semaine !** Puis-je recommander tous ceux qui veulent en apprendre davantage sur le vin et sa dégustation. Merci pour la grande semaine Pauline Kann ich jedem empfehlen, der etwas über Wein und dessen Verkostung lernen möchte. Vielen Dank für die tolle Woche Pauline »

Udo-OL – juin 2016