

*La vie en*  
**VOUVRAY**

*Avec la collaboration du chef Guy Martin*

*Sec*

*Moelleux*

*Tendre demi-sec*

*&*

*“Fines Bulles”*

*Fraîcheur*

*Douceur*

*Émotion*

*Élégance*

*Voyage*

*&*

*Surprise*

*Sérénité*

# Rencontrez Vouvray



*Que vous dit Vouvray?*

*Spontanément, ce nom évoque un vin blanc souple, élégant, fruité, avec tout le charme du val de Loire.*



*Quel cépage ?*

*C'est le chenin blanc, appelé localement "pineau de Loire".*

C'est un cépage tardif qui donne à Vouvray des vins aux multiples facettes, nobles et de très longue garde : de 10 à 40 ans. Lors des années chaudes, il donne la possibilité de produire de grands vins moelleux.

*Vouvray. Où? Quoi? Comment?*

Vouvray naît sur les coteaux proches de la Loire, de ses affluents et de toutes les petites vallées adjacentes. Un sous-sol calcaire, le célèbre "tuffeau" de Touraine, des argiles à silex pour la minéralité et des sols argilo-calcaires qui apportent la puissance. Il fait doux toute l'année, les expositions sud, est et ouest, sont parfaites. Le terroir de Vouvray se situe exactement à la frontière entre influence océanique et influence continentale. C'est là que vents de mer et vents de terre se rencontrent. Une partie de *la magie de Vouvray* vient de ce climat si particulier...

*Quels vignerons?*

*Propriétaires depuis plusieurs générations ou nouveaux venus : des experts d'une grande humilité.*



*Ils savent écouter la nature, respecter l'expression du terroir et ils recherchent avec acharnement le plus haut niveau de qualité.*

*Ils ont la chance de disposer de caves troglodytiques creusées dans la craie des coteaux, qui assurent les meilleures conditions pour l'élevage des vins.*

*« Notre vin parle du ciel, de la terre et de l'homme. »*

# Vouvray,

un vin ou... quatre vins ? En fait, Vouvray est unique parce qu'il s'exprime en quatre facettes : sec, demi-sec, moelleux et « fines bulles ».



La vie en Vouvray :  
une infinité de nuances et  
d'harmonies gastronomiques.  
Apéritifs improvisés  
ou dîners de fête,  
convivialité généreuse ou  
sereine intimité, Vouvray est  
un invité d'honneur qui sait  
vous surprendre, toujours  
avec style !

Le saviez-vous?  
Au XVIème siècle,

*Rabelais*

décrit Vouvray comme « vin de taffetas ».  
Aujourd'hui œnologues et sommeliers  
le classent parmi les plus grands vins du monde,  
il est apprécié à New-York,  
à Tokyo et partout sur la planète.

C'est un vin moderne,  
à l'aise avec toutes les saveurs,  
toutes les cultures.



# Guy Martin & VOUVRAY

Guy Martin est le chef du célèbre restaurant Grand Véfour à Paris, ([www.grand-vefour.com](http://www.grand-vefour.com)).

la plus ancienne grande table de la capitale.

Sa cuisine est empreinte de poésie, d'insouciance et de légèreté. Il respecte les grands classiques et fait vibrer leurs saveurs sur le ton de la modernité.

Guy Martin a également créé les restaurants contemporains

Sensing (Paris et Boston), ([www.restaurantsensing.com](http://www.restaurantsensing.com)).

et l'Atelier Guy Martin, avec ses cours informels ([www.atelieryguymartin.com](http://www.atelieryguymartin.com)).

« pour démystifier la grande cuisine ».

Il supervise la cuisine du Cristal Room Baccarat.

Guy Martin est aussi l'auteur de plusieurs ouvrages,

parmi lesquels

"*Toute la cuisine*",

"*Contes et recettes du monde*" et

"*Les sauces*".



Guy Martin dans son Atelier.

« Je connais bien la région depuis très longtemps. J'y ai même travaillé, et Vouvray fait partie de mes vins de préférence. Pour moi, ce sont des vins que l'on a plaisir à découvrir entre amis. A la dégustation, ils révèlent beaucoup de cachet et de noblesse. Ce sont des vins authentiques, très humains, avec des vraies valeurs de terroir, et qui ont su rester accessibles, même pour des très beaux millésimes. Chacune des quatre familles a sa personnalité.

*En ce qui me concerne, j'ai une passion : je suis un vrai fou-furieux des moelleux! ».*

VOUVRAY  
*Sec*



*Chic*

contemporain

*Temps suspendu*



Raffinement

*Passion partagée*

*Élégance*

# VOUVRAY

Sec



## Sensations

*Un "festival" d'arômes! Fleurs d'acacia, roses de jardin, fruits blancs (pomme, poire), agrumes... La note minérale donne de la profondeur et de la tenue. Avec la maturité viennent les notes fumées, grillées, miellées. Une superbe délicatesse pour des vins qui gardent de la structure et de l'ampleur. A rencontrer impérativement : les "grands" Vouvray. Sommets de l'émotion.*

## Secrets de Vignerons

Chaque année, du raisin mûr et pur, tout est là. Ensuite, un travail subtil qui permet d'obtenir des vins secs « bien dessinés » minéraux et profonds mais qui restent souples et équilibrés, des rondeurs et de la légèreté. Une élaboration lente, à basse température, le plus naturellement possible, pour un maximum de fraîcheur. **Chaque vigneron donne son style personnel**, pour le plus grand plaisir des amateurs.

Comment servir le Vouvray sec :  
frais, entre 9 et 11°C.

## Harmonies

*A l'apéritif, bien sûr, pour ouvrir le palais. Avec les mets de la mer, cuisinés très simplement : langoustines, bar, rouget, sole, turbot, carpaccio de Saint-Jacques... Pour Guy Martin, « c'est un vin généreux avec les poissons, il les met bien en valeur ». Il aime associer Vouvray sec avec des mets un peu gras en bouche, comme l'avocat (une de ses recettes : chair de crabe, radis croquants à l'oseille et purée d'avocat relevée au piment de Cayenne). C'est aussi un beau mariage avec tout ce qui est confit, compoté, les plats à longue cuisson comme la blanquette.*

## La recette de Guy Martin

Pour 4 personnes

4 filets de St-Pierre de 130 g  
500 g de coques  
500 g de bigorneaux  
60 g de dulse fraîche (algues - à défaut salade rouge feuille de chêne).  
200 g de tomate  
100 g d'oignon  
15 cl de vin de Vouvray sec  
2 brins de thym  
2 feuilles de laurier  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de piment de Cayenne  
Sel et poivre du moulin



**P**apillote de St-Pierre aux coquillages et algues.

Laver séparément les coquillages dans plusieurs eaux pour enlever le sable.

Dans une casserole, placer les bigorneaux, couvrir avec de l'eau froide, un brin de thym et une feuille de laurier, porter à ébullition et cuire à petits bouillons 20 minutes.

Dans une autre casserole, chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive, faire suer les oignons émincés sans coloration 2 à 3 minutes, ajouter les coques, le thym, le laurier. Verser le vin blanc. Couvrir, attendre l'ébullition, remuer et laisser cuire 3 à 4 minutes.

Après cuisson, égoutter les coquillages, réserver le jus de cuisson des coques, et décortiquer tous les coquillages.

Monder, épépiner la tomate et la tailler en dés de 5 mm. Émincer finement la dulse.

Découper 4 feuilles de papier sulfurisé de 40 cm x 30 cm. Placer au centre de chaque feuille, un filet de St Pierre, saler et poivrer, déposer ensuite les coquillages, les dés de tomate et les algues. Ajouter une cuillère à soupe de jus de cuisson de coques et quelques gouttes d'huile d'olive. Fermer les papillotes en repliant les bords et en les maintenant fermés avec des agrafes. Cuire au four 10 minutes à 190 °C.

Servir dès la sortie du four.



*Le « truc » de Guy Martin : avant de servir une salade de pommes de terre ou de lentilles, quelques traits de Vouvray sec pour relever le goût.*



VOUVRAY

*Moelleux*

*Séduction*

Délicatesse

Méditation

*Sérénité*

*Emotions rares*

# VOUVRAY

## Moelleux

### Sensations

*Fermez les yeux, le temps s'arrête. L'alliance parfaite entre richesse et fraîcheur subtile. Un vrai voyage en saveurs : agrumes, fruits à jus (mirabelle, reine-claude), fruits exotiques (litchi, papaye), miel, épices douces... La texture est onctueuse, sensuelle, sans jamais être trop capiteuse. Le vin garde tout son équilibre. Certains grands millésimes sont de vrais chefs d'œuvre, qui peuvent traverser le temps. Ils font partie des plus grands vins liquoreux du monde.*

### Secrets de Vignerons

Merci le soleil, les années où il donne des conditions de maturité exceptionnelles et... merci la patience de ceux qui savent attendre pour vendanger. Ni trop tôt ni trop tard, avant que la pluie ne s'en mêle. Le raisin surmûri se laisse alors « sculpter » par le climat. Ensuite, la richesse aromatique s'épanouit d'elle-même. On le boira jeune ou on le laissera vieillir (plus de 10 ans si l'on veut), de toute façon on prendra son temps pour le déguster.

Comment servir le Vouvray moelleux :  
très frais, entre 8 et 10°C.

### Harmonies

Dégustation recueillie, avant le repas, ou même l'après-midi, pour de beaux moments d'émotion. Pour *Guy Martin*, c'est aussi « le dernier verre » entre amoureux. A table, les grands accords classiques: foie gras, fromages à pâte persillées, et même certains chèvres. *Guy Martin* évoque tous les plats confits : viandes ou volailles aux pruneaux, figues, dattes... Sur le registre exotique, son carpaccio de papaye et pitaya, traits d'huile d'olive et safran. Au dessert, les biscuits au miel, les pains d'épices, les gâteaux à la confiture, les nougats, les corbeilles de fruits confits...

## La recette de Guy Martin

Pour 8 personnes

650 g de foie gras de canard cru  
9 g de sel fin

3 g de poivre moulu

1 g de sucre en poudre

5 g de zeste de citron vert finement haché

Confit de dattes:

250 g de grosses dattes charnues (Medjool)

100 g d'oignons finement hachés

2 dl de Vouvray sec

60 g de jus de citron vert

1 c à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin

**F**oie gras de canard au zeste de citron vert, confit de dattes.

Tailler le foie gras en escalopes de 50 g environ.

Les assaisonner avec le mélange sel, poivre et sucre.

Chauffer une poêle sans matière grasse, colorer les escalopes 2 min de chaque côté.

Les débarrasser dans un plat.

Chemiser une terrine de 13 x 9 cm de film alimentaire.

Placer le foie gras en couches en intercalant entre chacune d'elles le zeste de citron.

Presser légèrement et réserver au réfrigérateur.

Il est préférable de fabriquer la terrine une journée à l'avance.

Confit de dattes :

Dénoyer les dattes, les couper en 4.

Faire revenir à l'huile d'olive, sans coloration, les oignons.

Ajouter les dattes et le vin blanc.

Cuire à petits bouillons 20 min en remuant fréquemment.

En fin de cuisson, ajouter le jus de citron, rectifier l'assaisonnement. Refroidir.

**D**émouler la terrine de foie gras, la couper en tranches. La dresser sur des assiettes avec le confit de dattes. Vous pouvez accompagner avec des tranches de pain grillé et une salade.



VOUVRAY  
*Tendre*

Surprise

*Découverte*

*Expériences*

*Voyage*

Style



# VOUVRAY

## Tendre demi sec



### Sensations

*Peut-être le premier vin à déguster pour découvrir Vouvray, parce qu'il exprime parfaitement le terroir. On ressent l'équilibre entre fraîcheur et tendresse, on découvre le plaisir d'une texture délicatement soyeuse et -en étant un peu attentif- un fantastique éventail d'arômes : fleurs blanches, fruits croquants à chair blanche, évoluant souvent vers les notes d'épices douces. Une belle persistance en bouche, le plaisir après le plaisir...*

### Secrets de Vignerons

Repérer les raisins les plus dorés, savoir les goûter pour reconnaître la maturité bien accomplie qui donnera au vin cet **équilibre des saveurs** si particulier des Vouvray demi-sec. Savoir tirer le meilleur parti de la richesse naturelle du fruit, au moment où sa concentration en sucre est optimale. Après, quel bonheur !

Comment servir le Vouvray demi-sec :  
frais, entre 9 et 11°C.

### Harmonies

Osez l'exploration, avec les saveurs sucrées-salées. Classiques : le canard aux pêches, le tajine aux agrumes. **Guy Martin** recommande les mets asiatiques caramélisés, sans trop de notes piquantes : volaille avec pommes ou coings, travers de porc aux ananas caramélisés, et les saveurs de gingembre ou de coriandre. Il évoque sa recette de « poitrine de porc caramel au poivre du Sichuan, polenta au gingembre rose ».

## La recette de Guy Martin

Pour 4 personnes

8 gambas crues de 200 g pièce  
1 mangue mûre à point  
1 citron vert  
25 g de feuille de menthe  
15 g de feuille de coriandre  
10 g de gingembre frais  
30 g de vinaigre de Xérès  
50 g d'huile d'olive



**G**ambas et carpaccio de mangue, jus à la menthe et gingembre.

Décortiquer les gambas, inciser le dos et enlever le boyau.

Mixer les herbes avec le gingembre, le vinaigre et l'huile d'olive, saler et poivrer. Le mélange doit avoir une consistance lisse et homogène.

Eplucher la mangue.

A l'aide d'un couteau à lame fine, tailler la chair dans la longueur en tranche de 2 mm d'épaisseur environ.

Couper ces tranches en deux dans la longueur.

Dans une poêle, chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, saisir les gambas. Saler et poivrer.

Les cuire 1 min 30 de chaque côté. Les éponger sur papier absorbant.

Sur les assiettes chaudes, disposer la mangue en éventail, râper dessus un peu de zeste du citron.

Poser deux gambas et une cuillère de jus à la menthe, servir le reste de jus en saucière.



*Le « truc » de Guy Martin : faire mariner les crevettes roses dans un mélange Vouvray tendre, sauce soja et huile d'olive pendant cinq minutes avant de les cuire.*

VOUVRAY  
*Fines Bulles*

*Célébration*



*Joie*

Surprise

*Partage*

Bonheur d'être ensemble



*Joie*

# VOUVRAY

## Fines Bulles



### Sensations

*En levant sa flûte avec les amis, on la regarde : une belle teinte jaune paille aux reflets d'or, et la danse des bulles, si délicates. Première gorgée: une onde de fraîcheur parfumée. Des arômes de fleurs blanches, des saveurs d'agrumes, de poires et de pommes. Ensuite, des notes de fruits secs, des nuances briochées. Pour les vins plus matures, des saveurs miellées et confites. Un vin vif et joyeux, des arômes qui s'attardent sur le palais... La magie du terroir sublimée par les fines bulles.*

### Secrets de Vignerons

Pour obtenir l'élégance et la finesse, les vins de base doivent être discrets, très purs. Une partie du secret : la maturation dans les caves du fameux calcaire « turonien » (c'est-à-dire de Tours) né il y a 60 à 90 millions d'années. C'est là que les arômes s'épanouissent merveilleusement avec le temps. Les vins seront plus ou moins profonds selon le vieillissement, toujours avec une infinité de nuances aromatiques.

Comment servir le Vouvray "Fines Bulles" :  
très frais: 8°C, en flûtes.

### Harmonies

*A l'apéritif, pour le bonheur de se retrouver. Avec des petits toasts au fromage ou au saumon. Tout au long du repas, avec les poissons, les viandes blanches. Pour souligner les notes grillées, Guy Martin propose des sushis de foie gras et graines de sésame grillées, des blancs de poulet fermier aux épices tandoori. Il suggère aussi son Royal de foie gras, chutney de pommes et émulsion au céleri. En fin de repas, une bûche aux marrons, à la vanille ou aux fruits.*

## La recette de Guy Martin

*Ingredients  
pour 20 brochettes*

*200 g de dos de saumon fumé  
1 mini-concombre  
2 c à soupe de vinaigre cristal  
(vinaigre blanc)  
2 c à café de sauce soja  
40 g de sucre en poudre  
4 g de sel fin*

**B**rochettes de saumon fumé et concombre acidulé.

Mélanger le vinaigre cristal, la sauce soja, le sucre et le sel.

Couper le mini-concombre en deux dans la longueur, plonger les morceaux dans le mélange et laisser-les une journée.

Tailler des tranches de 10 g dans le dos de saumon fumé. Égoutter les morceaux de concombre, les éponger sur du papier absorbant. Couper-les en tronçons légèrement en biais de 1 cm.

Sur chaque pique en bambou, placer un tronçon de concombre, puis une tranche de saumon.



*Le « truc » de Guy Martin :  
une quenelle de sorbet framboise dans le fond d'une assiette creuse, quelques framboises autour et on arrose de Vouvray "Fines Bulles".*



# Bienvenue

## sur le terroir de Vouvray



Au cœur  
du Val de Loire

Un point de repère : **Tours**, officiellement classée "ville d'art et d'histoire" et largement reconnue comme... ville de gastronomie. Le vignoble de **Vouvray** s'étend à l'est de la ville, sur la rive droite de la Loire, et couvre un peu plus de 2000 hectares. Des paysages d'une beauté sereine, une lumière subtile, des villages où l'histoire est vivante à travers de belles demeures... c'est tout l'art de vivre à Vouvray.

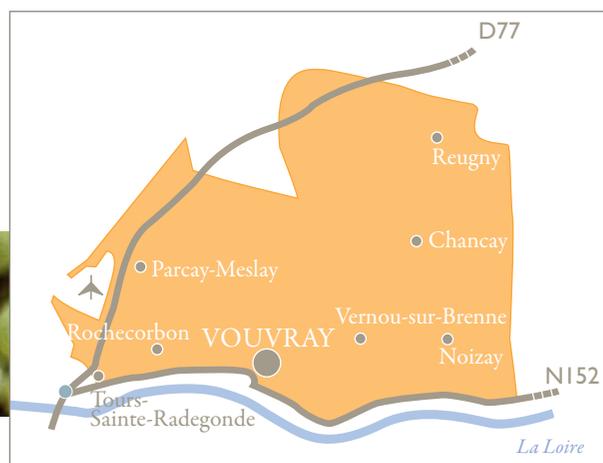
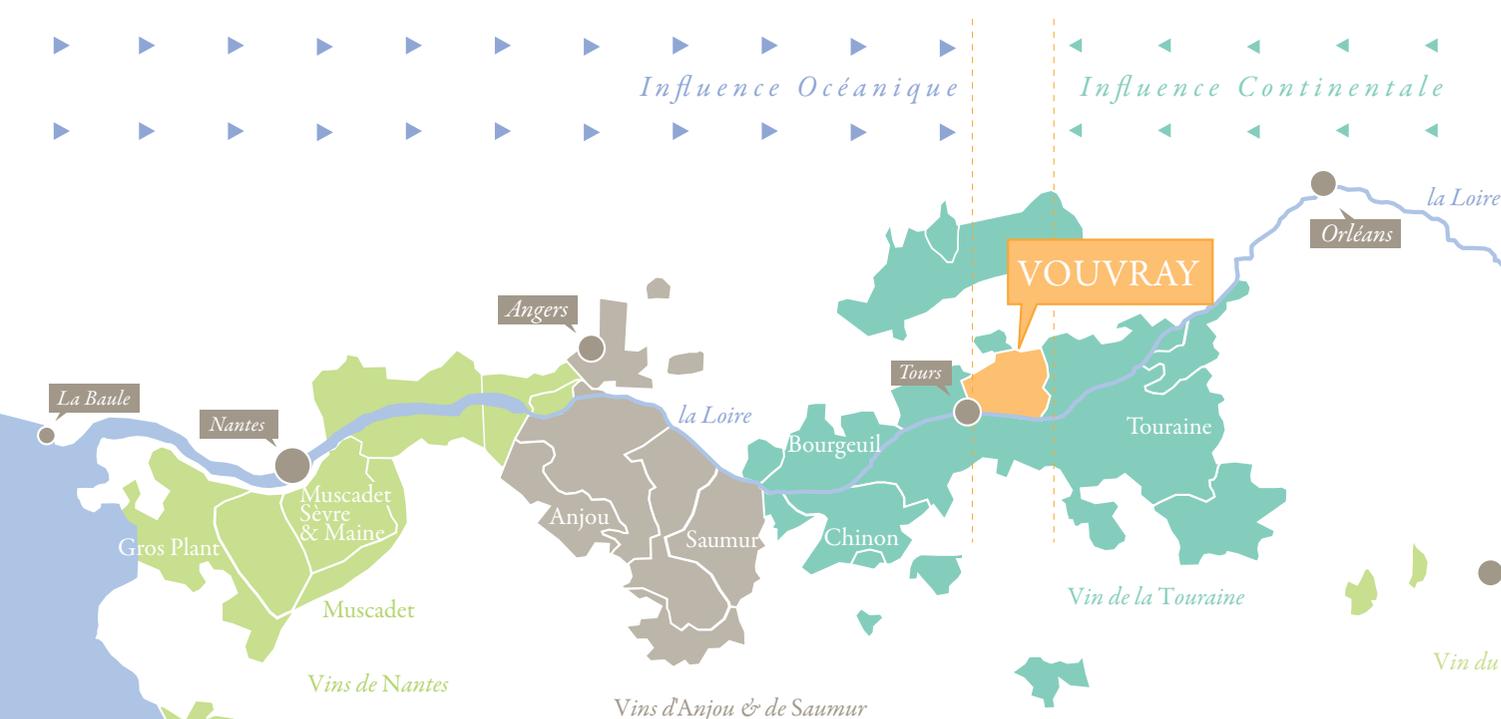
Le Val de Loire lui-même est inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre de « paysage culturel vivant ».

### H

istoire ou légende?

*On attribue le développement du vin de Vouvray à Saint-Martin, l'un des premiers moines vignerons à s'établir dans la région, à la fin du IV<sup>ème</sup> siècle. Après son passage à Amiens où l'on situe sa célèbre bonne action: partager son manteau en deux pour secourir un homme pauvre. C'est lui qui aurait implanté le cépage chenin sur les coteaux calcaires et la légende veut que la gourmandise de son âne lui ait fait découvrir les bienfaits d'une taille courte pour la vigne! Il devint évêque de Tours en 371.*

*Aux XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècle, les rois de France qui séjournaient dans les châteaux de Touraine surent reconnaître la qualité des crus de Vouvray et favoriser leur renommée. Au cours du siècle dernier, Vouvray fut la première Appellation d'Origine Contrôlée, reconnue en Touraine en 1936.*



Vignes à Vouvray.

# Vouvray va vous étonner!



Abbaye de Marmoutier



Caves rupestres à Vouvray.

Vignoble de Vouvray.

Jardins du Château de Chenonceau.



Visitez **Tours** et ses environs, le "*jardin de la France*". Une suggestion : chaque année début mai, "*La journée verte*".

Admirez aussi l'Abbaye de Marmoutier, à Tours Sainte-Radegonde, depuis les sentiers du bord de Loire, fondée par Saint Martin, dont les coteaux sont l'origine, le cœur même de Vouvray.

Information sur [www.tourism-touraine.com](http://www.tourism-touraine.com)

Vous pouvez également profiter d'une belle balade dans les vignes, jalonnée de pauses gourmandes et de diverses animations, à l'occasion de « **Vignes, vins et randos** ». L'évènement a lieu en septembre. Vous découvrirez le terroir de Vouvray et les hommes qui le valorisent.

Information et préinscription sur [www.vinsdeloire.fr](http://www.vinsdeloire.fr)



### *Remerciements :*

Nous remercions particulièrement Mr. Guy Martin, chef cuisinier du Grand Véfour ainsi que les maisons ASA, Leonardo, Zoeppritz, Jars, Point à la ligne, Guy Degrenne, pachamama, Marie Daage, Garnier Thiebaut et les Yachts de Paris pour leurs précieuses collaborations.

Rédaction : Nicole Contencin.

Prises de vues : Olivier Martin Gambier.

Stylisme : Muriel Terrones.

Crédits photos de la région de Vouvray :

©InterLoire Maurice Albert, ©InterLoire

Stevens Frémon, ©InterLoire Louis-Marie

Blanchard, ©InterLoire Christian Watier,

Stevens Frémon© 2008 CDT Touraine.

Design graphique : Empreinte Graphique.



VINS DE LOIRE

INTERLOIRE

12, rue Étienne Pallu

BP 61921

37019 Tours cedex

02.47.60.55.00

Contact : Anne-Sophie Lerouge

*www.vinsdeloire.fr*

**VOUVRAY**  
*est unique puisqu'il s'exprime  
en quatre facettes.*

*Bonne dégustation.*



*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.*

