

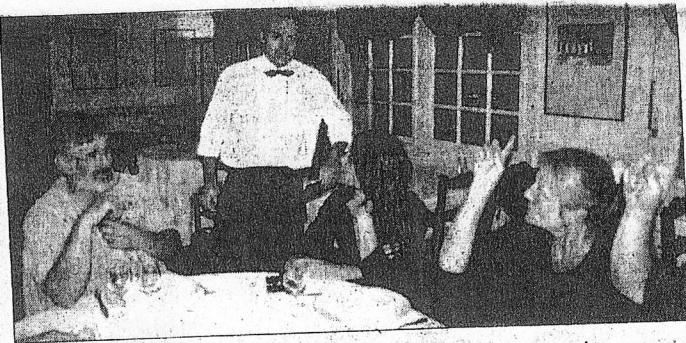
Jean-Luc Garraud à Radio Jonzac, où il a été invité par ce Fougeray.

... à un général minique sur la ite réali- s du list- t bidons. stice ait de laine s qu'en i, convic- certains ont peu- . Celui-ci dernier ! e des rgement ation de ée !

breuses. Ce soir-là, on notait dans les rangs la présence de Jean-Loup Reverier, rédacteur en chef des éditions régionales au journal Le Point. La Saintonge va-t-elle devenir un centre médiatique ? Après tout, pourquoi pas ?

• **Procès** : Dominique de Villepin a porté plainte contre les livres consacrés à l'affaire Clearstream. Jean-Marie Pontaut estime qu'en faisant citer à la barre les témoins de cette affaire complexe, la justice finira par y voir plus clair. Souhaitons-le !

• **Rires** dans l'assistance quand Jean-Marie Pontaut mentionna que le général Rondot, chargé d'enquêter sur la réalité des listings Clearstream, avait caché la clé de son coffre (contenant des documents importants) dans un fer à repasser !









Après l'effort, le réconfort : selon la tradition, l'Université d'Été invite ses conférenciers à dîner (ici au Vieux Logis).

A LA DÉCOUVERTE DES VINS DE PAYS

Cette semaine : Domaine de Gardrat - COZES

A une trentaine de minutes de Jonzac, justé avant Cozes, D 730, découvrez le domaine Gardrat (signalétique remarquable). Ma visite au domaine de Gardrat a été pour moi un moment que je n'oublierai pas facilement. Accueilli par Lionel, jeune vigneron de 32 ans, (5e génération) passionné et d'une convivialité naturelle, le moment fut magique. Tout comme ses vins.


Le vin blanc cépage Sauvignon - robe jaune clair, nez d'agrumes, au léger parfum d'iris, d'une très belle élégance en bouche. A boire sur un maigre rôti aux herbes.

Notre avis :      

Le vin blanc cépage Colombard - d'une belle couleur dorée aux notes de pamplemousse, pêche. L'attaque en bouche est franche et bien équilibrée. A savourer avec des gambas grillées.

Notre avis :     

Les Hauts de Talmont cépage Colombard - robe or, les notes d'agrumes donnent une élégance et un nez incroyable, vin blanc plein de fraîcheur et de finesse, nerveux. Symphonie de parfums en fin de bouche. A vous faire craquer. A boire sur une poêlée de langoustines aux asperges vertes.

Notre avis : Coup de 

Même jugement et plaisir en seconde dégustation privée.

Vente à la propriété 05.46.90.86.94 ou rue du Port 17120 Talmont

Pour déguster le vin blanc, la température doit être de :
 7-8° pour les liquoreux
 9-10° pour les moelleux
 11-12° pour les blancs secs et demi secs
 13-14° pour les grands vins blancs secs
 15-16° pour les plus âgés.

Peur de l'homme à la grappe...

Ne vous est-il pas arrivé un jour au restaurant d'avoir cinq minutes où la peur vous gagne, lorsque le sommelier vous apporte la carte des vins ? Alors que tout commence bien, votre ignorance et le manque de culture sur le vin vous font dire dans votre tête : "je choisis quoi avec le repas ? Il ne faut pas que je passe pour un idiot devant mon invité(e)". Voici la solution dite de la "patate chaude" : lorsque le sommelier arrive et vous demande si vous avez choisi, voici quoi lui répondre : "votre carte est superbe et bien fournie !" Mais que votre hésitation est telle que vous lui demandez de choisir pour vous. Indiquez vos goûts, votre vignoble préféré et, avec le doigt sur la carte des vins, montrez une moyenne de prix. Plats différents ou identiques, bref peu importe, à lui de vous trouver le vin qui convient le mieux. Et le tour est joué !

N'hésitez pas à nous contacter si un vin de pays charentais sort du lot : l'homme à la grappe arrivera. On attend vos commentaires sur les vins présentés et dégustés par vos soins que notre sommelier a sélectionnés pour vous.

La semaine Prochaine : Domaine Cazulet à Saint Bonnet/Gironde

