



12ème numéro – Novembre 2012

CÔTÉ ANIMATIONS

SOIREE DÎNER & JAZZ – Vendredi 9 NOVEMBRE à partir de 20h



Vendredi 9 novembre, le Domaine Terre de Mistral accueille **Mariannick Saint-Céran Trio**.

Marie-Annick Saint-Céran est née un 28 juin à **Madagascar**, dans la ville de Tamatave, de parents réunionnais. Elle y est restée jusqu'à l'âge de 8 ans. Puis son père a décidé de tenter sa chance en France et ils ont débarqué à Aix-en-Provence.

D'aussi loin qu'elle se souvienne, **elle a toujours chanté**. D'abord avec son père guitariste jouant du séga et du maloya (musiques traditionnelles de l'île de la Réunion) et ses frères plus âgés, guitaristes et chanteurs eux aussi. Les fins de

semaine étaient toujours prétextes à prendre les guitares et l'harmonica pour jouer et chanter. Ils écoutaient les airs à la mode à la radio et des 45 tours de musique « classique » et de jazz.

Grâce à ses 3 modèles (Billie Holiday, Ella Fitzgerald, Aretha Franklin) et ses nombreuses expériences musicales, elle s'est aujourd'hui formé un style plein de chaleur et elle multiplie les passages en club de Jazz parisiens et de province.

Accompagnée de ses amis musiciens, elle nous offre un jazz dynamique et swingant !

Vendredi 9 novembre 2012 à partir de 20 h TRIO CHANT + ORGUE + GUITARE

Repas + concert : 39 € / personne



L'ADDITION LIBRE – Jeudi 29 NOVEMBRE

Comme vous le savez sans doute déjà chaque mois nous organisons la soirée « **Addition Libre** »... **Le principe ?** Vous commandez votre repas parmi les offres de la semaine. En fin de service, nous vous remettons une addition « vierge » que vous allez remplir vous-même en y évaluant le prix de l'entrée, du plat et du dessert pour ainsi décider de votre total.

LA « MISTRAL ATTITUDE »... Autrement dit notre visite & dégustation ludique !

Chaque samedi à 10h30 (sur réservation)

Désormais c'est tous les samedis que vous pouvez nous rejoindre au Domaine pour une visite & dégustation pas tout à fait comme les autres... Car après la visite de notre cave et de notre moulin qui vous aura révélée quelques explications sur la production, vous dégusterez 4 vins et 2 huiles d'olive de manière ludique avec des jeux de reconnaissance d'arômes et de dégustation à l'aveugle !



Pour plus de renseignements sur ces animations, n'hésitez pas à nous contacter.

CÔTÉ CAVE

LA VINIFICATION



Coopyright Thierry SERAY

En ce début de novembre, l'ensemble des **fermentations** sont terminées. Nous avons donc effectué un premier **sous-tirage*** sur l'ensemble des vins rosés et blancs. Ces derniers sont désormais en **élevage sur lies fines** (écorces de levures qui ont aidées la fermentation). Cet élevage va permettre d'apporter du gras et de la longueur en bouche à ces futurs vins.

Côté rouges, le **marc** (peaux des raisins) est en train de massérer dans le vin qui vient tout juste de terminer sa fermentation. L'objectif est, maintenant, de continuer à extraire des petits tanins et des arômes grâce à l'alcool.

Nous sommes également dans l'attente de la **fermentation malo-lactique**...

* Sous-Tirage

Il consiste à pomper les vins par le haut de la cuve en s'arrêtant au niveau de la lie (dépôt formé par les résidus de la fermentation : levures mortes et particules de peaux et de pulpes).

CÔTÉ MOULIN



EN PLEINE OLIVADE

Nous avons commencé à récolter la Cayenne (variété d'olive la plus précoce). Sur cette variété, nous ne constatons aucune perte par rapport à une année normale. A l'heure actuelle, nous avons récolté 1,5 tonnes sur 3 tonnes attendues.

Concernant les autres variétés (Aglandau, Salonenque, Bouteillan), nous constatons une baisse visuelle d'environ 50 %. Mais il s'agit là d'une première évaluation et il faudra attendre la fin de la saison pour connaître la réelle perte.

ET C'EST PARTI POUR LE MOULIN !

En ce début de saison, le moulin a bien été mis en service et toutes les machines sont opérationnelles.

Les premiers rendements observés se situent entre 7 et 8 kg pour 1 litre... ils sont un peu élevés mais ceci est normal puisque nous sommes en début de saison.

Les apports d'olives en prestation de service sont faibles mais pas catastrophiques. Ce constat est cependant à nuancer puisque la majorité des apports pour le moment proviennent de Marseille-Allauch-Château Gonbert qui n'ont pas trop souffert du gel.



Petit Rappel

Le moulin est **ouvert tous les jours : du lundi au samedi de 14h à 19h / dimanche de 16h à 19h**. Il sera ouvert jusqu'au 20 décembre. Pas de quantité minimum pour les apports d'olives.

Contact : moulin.gueury@orange.fr

CÔTÉ BOUTIQUE

Et si on prenait un verre de Zaello ? **Zaello, c'est qui ?**

Zaello est né le 30 mars 1934.
C'est le père de Serge (notre vigneron), le mari de Simone et le fils d'Anna.



Les caractéristiques de Zaello 2011

Zaello est un vin classé en
AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire.

Les cépages : Syrah - Grenache

La robe : une tenue flamboyante, rubis rouge

Le nez : des notes particulièrement intenses de cassis, de fraise et de réglisse

La bouche : elle est enveloppante avec beaucoup de fruits rouges et de tanins fins et bien fondus. Nous retrouvons des arômes de fraises écrasées façon confiture avec une touche de zan et de café torréfié. Une très belle structure, tout en longueur et en finesse

DOMAINE
Terre de Mistral
ZAËLLO
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
SAINTE VICTOIRE
CÔTES DE PROVENCE
Appellation Côtes de Provence Contrôlée



Le RALLYE SAINTE VICTOIRE est passé par Terre de Mistral !

C'était le **samedi 20 octobre 2012** de 9h à 17h... Comme chaque année, **l'Association des Vignerons de la Sainte Victoire** a réalisé un remarquable travail en organisant le rallye. Nous avons reçu environ 200 participants sur la journée, dont une cinquantaine qui ont déjeunés en notre compagnie.



CÔTÉ AUBERGE

Le saviez-vous ?



Notre ferme, qui se trouve juste à quelques centaines de mètres du Domaine, produit une grande quantité de faisans et perdrix.

Ceci est même la première activité de Serge (notre vigneron) qui a commencé en 1984. Bien sûr, il menait les vignes en parallèle et en apportait leur fruit à la coopérative du village. Mais il élève depuis 25 ans plus de 50 000 faisans et perdrix à destination de mises en nature. A une époque, cette activité nécessitait même l'emploi de 3 salariés à temps plein, sans compter les saisonniers. Aujourd'hui la production a été diminuée (environ 25 000 oiseaux) et permet d'employer 1 salarié à plein temps, ainsi que des saisonniers.

C'est en fait grâce à son savoir-faire d'éleveur de gibier que Serge a eu l'idée d'élargir l'élevage afin de créer notre Ferme Auberge. Désormais nous rencontrons également des cochons, des pintades, des poulets, des moutons à la ferme... Nous disposons également d'un potager où poussent des fruits et légumes. Ceci nous permet de vous proposer des produits frais au rythme des saisons. Pour permettre un élargissement de notre offre de restauration, un complément est fait avec des produits du marché (environ 50 %).

Le pari est plutôt réussi puisque notre auberge propose aujourd'hui une cuisine raffinée dans un cadre original (au cœur de notre cave et de notre moulin à huile) !



LA RECETTE DU CHEF

LE COULANT AU CHOCOLAT à déguster avec un verre de Zaello

1. Ingrédients (pour 4 coulants)

- 3 œufs
- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 150 g de beurre
- 50 g de farine
- 100 g de sucre



2. Préparation

- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie
- Mélanger les œufs entiers avec le sucre
- Verser la farine en pluie sur le chocolat dès que celui-ci est fondu tout en mélangeant (ceci permet d'éviter les grumeaux)
- Mélanger le chocolat avec les œufs et le sucre
- Préchauffer le four à 180 °c
- Placer la préparation dans des petites assiettes creuses
- Enfourner pendant 5 à 7 minutes

Il ne vous reste plus qu'à déguster !

INFORMATIONS PRATIQUES

Où nous trouver

Route de Peynier – D56b – 13790 ROUSSET

A 15 km d'Aix – A 45 km de l'Aéroport de Marseille – A 30 km de la gare TGV d'Aix

COORDONNEES GPS : 43°28'15.24"N - 5°37'42.63"E

Horaires d'ouverture magasin

Lundi 15h - 19h00

Du mardi au samedi 9h30 – 12h30 / 15h-19h

Jours d'ouverture auberge

Le midi : tous les jours (du lundi au dimanche).

Le soir : du jeudi au samedi

Réservation de groupe possible les lundis soirs, mardis soirs et mercredis soirs (à partir de 10 pers)

Coordonnées

Tél : 04.42.29.14.84

Mail : tourisme@terre-de-mistral.com