



La Feuille de Chou chapitre 44 30 Septembre 2021

Bonjour, bonjour. Encore quelques très belles journées d'été, l'automne s'installe sur la France. Le 21 septembre a vu le solstice d'hiver, nous allons vers des journées plus courtes, des soirées obscures. En attendant, c'est le temps des vendanges, nous allons en parler dans cette feuille de chou. Joyeuse lecture. Allez, tchin, tchin !

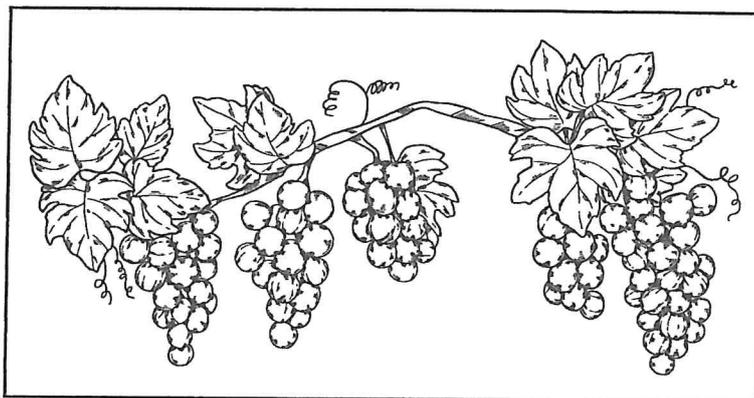
Les vendanges en France

La date des vendanges dans chaque vignoble est officialisée grâce au ban des vendanges, un arrêté préfectoral déterminant leur début. Cette période représente l'aboutissement de toute une année de soin et d'attention prodigué à la vigne. Bien qu'on ne puisse jamais déterminer les dates des vendanges trop à l'avance, celles-ci se déroulent en général d'août à octobre en fonction des régions et se décident entre les différentes organisations des producteurs.

Les vendanges 2021 seront une nouvelle fois atypique. Avec les gelées tardives de cette année, les vendanges ne débiteront pas avant la mi-septembre en Bourgogne.

Il faut que les raisins soient arrivés à maturité. On estime généralement qu'il faut compter 100 jours entre l'apparition de la première fleur de vigne et la maturité du fruit. Cependant de nombreux paramètres comme l'exposition, l'altitude, le style de vin voulu ou le type de cépage influent sur relative maturité du grain de raisin.

Les principaux cépages français correspondent aux différentes variétés de raisins cultivées en France pour faire du vin. Le cépage influe grandement sur le vin et son caractère. Ainsi, les principaux cépages français varient en fonction des régions et du type de vin souhaité. Par ailleurs, chaque cépage a ses caractéristiques propres, que ce soit en termes aromatiques ou en type de production.



Le cépage correspond à la variété de la vigne. Il correspond à une définition plus précise du fruit au sein d'une espèce. Ainsi, il existe deux moyens de reconnaître un cépage. Le premier concerne les caractéristiques aromatiques du fruit.

Le second renvoie aux facteurs de performance et de croissance de la vigne. Le cépage utilisé pour faire du vin rouge est appelé un cépage noir. Le cépage blanc correspond au cépage qu'on utilise pour faire du vin blanc.

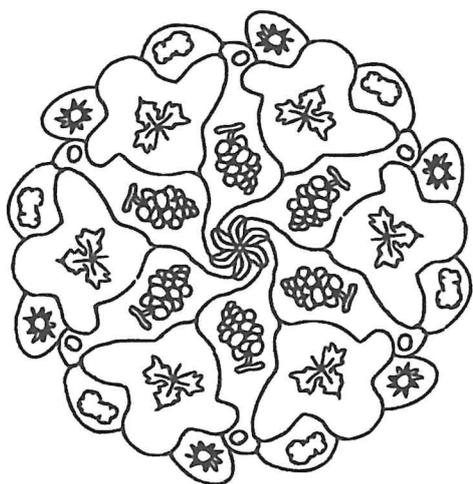
En France, il faut compter plus de 200 cépages autorisés à la production pour réaliser du vin. Toutefois, 9 cépages représentent plus de 65% de la surface cultivée.

Ainsi, les principaux cépages cultivés en France pour le vin rouge sont : le Merlot, le Grenache noir, le Carignan, le Cabernet Sauvignon, et le Pinot noir, le Cinsault, le Malbec, le Gamay, le Mourvèdre, ou encore le Tannât.

D'autre part, pour le vin blanc, les principaux cépages cultivés en France sont l'Ugni blanc, le Sauvignon blanc et le Chardonnay, le Viognier, l'Aligoté, le Chasselas, le Chenin, ou encore le Sémillon.

Lorsque l'on choisit un vin à boire et partager, il faut donc se pencher sur la région viticole (Bourgogne, Bordeaux, Pays d'Oc, l'Alsace, ou autre) et aussi vérifier le cépage.

Certaines régions cultivent et vinifient plusieurs cépages, les vins produits ont ainsi des spécificités et goûts très différents.



Belles journées !
Allez au marché.
Papotez et profitez !

Poulet au raisin

Au marché : 2 filets de poulet, un citron, une grappe de raisin blanc type Italia ou muscat, un brin de romarin.

Couper la viande en petits dés. Fariner légèrement les dés. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, y mettre la viande et un brin de romarin, laisser colorer d'un côté. Puis la retourner et la faire colorer de l'autre côté. Pendant ce temps, presser le citron avec une cuillère de sucre mélanger. Verser le jus de citron dans la poêle et laisser cuire encore une minute. Retirer la viande et garder au chaud. Dans la même poêle (avec la sucs de la viande), y mettre les raisins et les faire sauter une minute environ. Eteindre et ajouter la viande. Saler et poivrer. Servir chaud avec le reste de romarin.



Trouve les mots dans la grille

Z	A	Z	S	B	A	N	A	N	E	F	H	H	W	E	K
R	Z	F	E	L	D	N	D	P	H	D	A	N	D	G	X
S	Z	F	L	K	A	E	L	O	C	O	R	B	E	N	L
C	I	R	D	E	C	P	L	L	A	I	T	K	C	A	I
I	P	O	M	E	D	A	L	A	S	U	N	P	I	R	N
Z	F	M	F	V	T	Y	O	I	E	P	V	Q	J	O	E
W	S	A	K	R	N	I	T	W	K	R	V	S	Y	Z	T
F	F	G	U	Y	A	T	U	I	E	J	E	C	Y	I	T
W	I	E	H	Y	E	I	V	C	P	S	G	C	C	R	O
I	T	R	P	H	O	Y	S	O	S	J	I	I	S	S	R
O	O	E	G	F	K	A	M	E	G	I	T	R	I	P	A
U	I	A	L	E	U	M	R	D	B	R	B	Q	E	C	C
K	P	J	C	U	E	E	Y	G	O	G	V	Z	G	C	U
S	P	A	E	F	O	S	O	N	P	H	N	O	A	F	V
U	L	J	G	U	E	P	Q	M	T	O	M	A	T	E	Z
G	G	A	T	E	A	U	A	Y	G	I	P	A	I	N	K

Banane	Fromage	Pomme
Biscuit	Gateau	Poulet
Brocoli	Glace	Riz
Carotte	Lait	Salade
Cereale	Oeuf	Spaghetti
Cerise	Orange	Tomate
Citron	Pain	
Fraise	Pizza	