



Les trésors d'Aizecq enfin révélés !

Portes ouvertes

le 19 juillet



# L'Écho des Cagouilles

N°7

V'nez dan teurtous, i rigolerans bin, pi i boëran in co' au soulail des Chérentes !

## Les trésors d'Aizecq : une richesse étonnante

### Les piaizits d'la goule – La vigne

La culture de la vigne est apparue en Charente à l'époque romaine; d'abord implanté en Saintonge, le vignoble s'étendit ensuite vers le Sud, l'Aunis et l'Angoumois. Puis la ville de Cognac et les ports sur le fleuve Charente acquièrent une grande notoriété dans le commerce du vin.

A 2 km près, j'aurais pu avoir **ma** production de cognac ! Aizecq est juste à la limite extérieure de l'aire de production. En même temps, la récolte serait limitée, ma petite tonnelle ne fournissant que quelques litres de jus. De plus, le cépage, du baco noir, est plutôt réservé au vin. A noter qu'avec moins de 200ha de culture en France, le baco reste un cépage confidentiel. Déguster le jus noir et sucré de ma vigne en plein été me suffit.

En Charente, les vignes familiales ont longtemps occupé un pan important de l'espace agricole. Une culture qui visait à produire la consommation de vin de l'année. Le vin produit à Aizecq est uniquement à usage familial, il est léger, se conserve peu. On l'utilisait pour faire le mijhot.

### Le vin de pays

Le vin de pays charentais est une production commercialisée récemment. Il commence à être un peu plus connu. Il est élaboré en général à base de Merlot qui lui donne ses notes de fruits rouges (cerise, cassis, framboise). Il peut se garder de 2 à 5 ans.

### Le Cognac

Chacun a son ou ses adresses pour le vin, le champagne, les alcools. Pour le cognac, le choix est vaste, et chaque domaine de production a ses caractéristiques. Les marchés de producteurs sont souvent une bonne occasion de les découvrir. C'est d'ailleurs à l'un d'entre eux que j'ai découvert l'« Orange Bleue », une bonne alternative au Cognac Schweppes qui vaut bien le whisky soda. L'**Orange Bleue** est le fruit d'un mariage de cognac, jus d'agrumes et d'une base de curaçao bleu. On peut la mêler à du champagne. Après le succès remporté, le producteur a diversifié son offre : c'est lui qui élabore la vodka « Dragon Bleu » qui connaît un incroyable succès dans toutes les Duty Free Shops du monde. J'adore cette vodka made in Charente ! Ses petites sœurs, Penja Pepper, Rose Blossom et White Ginger sont tout aussi goûteuses.

### Le Pineau

Là aussi, il y a autant de Pineau que de producteurs. Trois sortes : le blanc, le rouge et le rosé. Son utilisation dans la cuisine est fréquente, les recettes sont nombreuses. Il améliore un melon un peu fade et se marie bien avec un foie gras. Mais attention, avec ses 16° et son goût sucré, il paraît plus inoffensif qu'un alcool plus fort. Erreur, il est à consommer **vraiment** avec modération !

### La bière

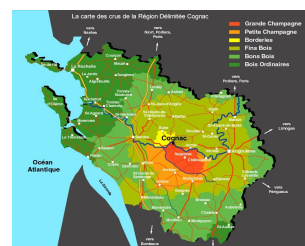
Après la Vodka charentaise, on trouve aussi la bière. La plus connue est La Goule, blonde, ambrée, blanche, mais il en existe beaucoup d'autres : la Ronde des Gabardiens, l'Atlantic au Pineau, la XO Beer au Cognac, etc... de quoi rafraîchir toutes les goules.

Dans notre prochain numéro : Autour d'Aizecq

(Suite)



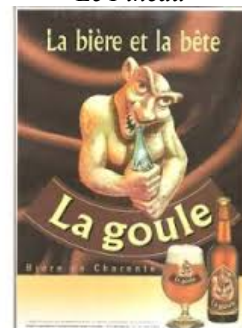
Vendhanges à Aizecq



Les crus de Cognac



Le Pineau



La belle alliance du cognac et du cigare

