

# Grignan les Adhémar



## Terroir

### L'histoire de l'appellation :

Les premiers pieds de vigne de Grignan-les-Adhémar furent plantés par les Phéniciens dès le Vème siècle avant Jésus-Christ. La région fut ensuite développée par les Romains, jusqu'à devenir l'un des plus riches pôles viticoles de la Gaule antique et médiévale, notamment grâce à la présence du Rhône, précieux axe de communication et de transports. Les invasions barbares puis les ravages du phylloxéra, en 1885, faillirent provoquer la disparition complète du vignoble de Grignan-les-Adhémar.

Ce n'est que dans les années 60 qu'il reprend vie, grâce à des viticulteurs rapatriés d'Algérie. Classées VDQS en 1964, les vignes ne couvrent alors cependant que 365 hectares, contre 2 500 un siècle plus tôt ! Grignan-les-Adhémar obtient l'appellation d'origine contrôlée le 27 juillet 1973.

### Description du Vignoble :

L'appellation de Grignan-les-Adhémar affirme sa personnalité au sein de la Vallée du Rhône par le mariage réussi de 6 cépages rouges : La syrah, le grenache et le carignan, la mourvèdre, le cinsault et le marselan. Les vins blancs, eux, sont issus de la marsanne, la roussanne, le bouboulenc, la clairette, le grenache blanc et le viognier. La zone de production de Grignan-les-Adhémar est située sur la rive gauche du Rhône, entre le Dauphiné et la Provence, de Montélimar à Saint Paul Trois Châteaux.

Traditionnellement vouée à la polyculture et considérablement boisée, la région a vu ses plantations de vignes considérablement progresser.

Le vignoble s'est très souvent installé à la place de taillis et de garrigues ou sur des cultures de chênes truffiers arrivés en fin de production, et il n'est pas rare de voir se dresser, au milieu de rangées de ceps, un chêne au pied duquel prospère le précieux diamant noir, dont les saveurs animales et boisées se mêleront aux arômes du vin.

### Sols :

L'aire d'appellation de Grignan-les-Adhémar s'étend sur des terroirs d'une grande diversité géologique, ce qui donne naissance à une infinie variété de vins.

Le sous-sol est principalement argilo-calcaire ou sablonneux, mais la surface diffère selon les zones, que l'on peut distinguer en 4 grands terroirs :

- Le centre (chaîne de collines aux sols de terres de grès),
- Le sud-est (plaine à forte pente, terrains très caillouteux ou graves),
- L'ouest (ensemble de terrasses formées de cailloutis calcaires et d'alluvions anciennes en bordure de la plaine du Rhône),
- Le nord (gros galets ronds roulés par le Rhône). Des sols à dominante calcaire, les vins retiendront arômes, élégance, rondeur et puissance.

La présence d'argile leur apportera structure, fermeté et couleur soutenue. Si le sol est plutôt sableux, c'est la légèreté qui prédominera. Les galets, eux, définissent la complexité de la structure tannique ainsi que des arômes spécifiques. Cette diversité géographique donne, elle aussi, naissance à une grande variété de vins.

## Elaboration

**Superficie en production** : 1818 hectares

**Rendements** : 130 hl/ha

**Production annuelle (2009)** : 54 213 hl

**Encépagement** : Rouges : 83 %, Rosés : 11 %, Blancs : 6 %

Les rouges sont issus de la syrah (pour la robe et le fruit), du grenache (qui apporte la puissance), du carignan (la vivacité), du mourvèdre (l'éclat, la structure et la couleur) et du cinsault (la finesse) et nouvellement introduit dans notre cahier des charges le marselan.

Les Rosés sont obtenus par pressée ou par saignée. Fruités et élégants, avec des nuances à la fois fraîches et chaleureuses et une bonne persistance en bouche, ils représentent 11 % de la production totale.

Les Blancs, rares mais prometteurs, sont élaborés à partir de cépages qui ont le caractère de leur terroir de garrigues : la marsanne (qui apporte intensité aromatique et élégance), la roussanne (pour la grande finesse, la complexité et le bel équilibre), le bourboulenc (pour la vigueur), la clairette (pour la fraîcheur et les arômes de pommes), le grenache blanc (pour la longueur en bouche, le gras et l'ampleur) et le viognier (pour les arômes complexes et puissants de pêche, d'abricot, de miel et d'épices).

## Le saviez-vous ?

Selon leurs caractéristiques organoleptiques, les AOC Grignan-les-Adhémar rouges font des mariages réussis avec les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce, les viandes blanches, les gratins, le gibier à plumes, les civets, le lièvre, le chevreuil, la charcuterie, les volailles, l'agneau, les truffes, les plats épicés, les salades et les fromages. Les plats méridionaux leur conviennent également parfaitement.

Les AOC Grignan-les-Adhémar rosés s'accordent particulièrement bien aux charcuteries, grillades, entremets et crudités.

Ils font également des vins d'apéritif fins, frais et fruités et accompagnent à merveille cuisines provençale et exotique.

Dégustés avec bonheur à l'apéritif, les AOC Grignan-les-Adhémar blancs accompagneront à merveille entrées, poissons grillés ou en sauce, coquillages, viandes blanches (veau, chapon), fromages et desserts.

# Cannellonis à la ricotta



**Difficulté :**  
Simple et bon marché  
**Temps de préparation :**  
20 min  
**Temps de cuisson :**  
50 min

## Accord met et vin : Côtes du Rhône Villages, Rosé

Ce vin rosé conviendra parfaitement à ce plat grâce à sa fraîcheur fruitée de l'année.

## Ingrédients pour 4 personnes :

12 cannellonis prêts à garnir	50 g de beurre
1 salade trévis	5 cuil. à soupe d'huile d'olive
600 g de ricotta (fromage frais italien)	sel
3 grosses échalotes	poivre
6 tranches de jambon blanc	
40 g de raisins secs	
60 g de pignons de pin	
1 botte de basilic	

## Préparation :

Préchauffez le four à th. 5-6 (160 °C). Lavez la trévis et coupez-la en lanières. Pelez et émincez les échalotes. Hachez grossièrement le jambon au couteau. Dans une sauteuse, faites cuire 10 min à feu doux avec le beurre, la trévis, les échalotes et le jambon. Mélangez cette préparation à la ricotta (réservez 2 cuillerées à soupe de ricotta), ajoutez les raisins secs et les pignons, salez, poivrez et garnissez les cannellonis.

Rangez-les dans un plat en terre, arrosez-les d'un verre d'eau et de 4 cuillerées à soupe d'huile. Enfourez pour 40 min.

Au dernier moment, lavez et ciselez le basilic. Mélangez-le avec le reste d'huile et de ricotta. Sortez le plat de cannellonis du four, couvrez-les avec ce mélange et servez-les très chauds.

# Couscous et brochettes de poulet



**Difficulté :**  
Délicat et bon marché  
**Temps de préparation :**  
60 min  
**Temps de cuisson :**  
75 min

## Accord met et vin : Vacqueyras, Rosé

Grenache, mourvèdre et cinsault : les trois principaux cépages du rosé de Vacqueyras s'entendent pour composer un vin de structure avec de la rondeur et des notes de fruits frais.

## Ingrédients pour 6 personnes :

600 g de graine de couscous	3 carottes
6 blancs de poulet	1 cuil. à soupe de concentré de tomates
1 oignon	1 cuil. à soupe de ras-el-hanout
1 poivron vert	1 cuil. à soupe de paprika
3 navets	1 cuil. à soupe de cumin, 2 tablettes de bouillon de volaille
3 courgettes	50 g de beurre
1 petite boîte de pois chiches	10 cl d'huile d'olive
5 tomates	Sel, poivre

## Préparation :

Dans un saladier, couvrez la graine d'eau froide et égouttez. Étalez-la, salez et poivrez. Égrenez à la fourchette. Laissez reposer 20 min. Ébouillantez, pelez, épépinez, concassez 2 tomates. Pelez oignon, navets et carottes.

Faites dorer l'oignon émincé à l'huile dans la marmite d'un couscoussier.

Ajoutez les navets, les carottes, le concentré et la chair de tomates, le paprika, le ras-el-hanout, les tablettes et du poivre. Arrosez de 2,5 l d'eau, laissez frémir 20 min.

Ajoutez les courgettes coupées en cubes et les pois chiches égouttés. Laissez cuire 15 min.

Versez la graine dans la passoire du couscoussier et posez-la sur la marmite.

Laissez cuire 20 min. Hors du feu, aspergez-la d'eau froide, versez-la dans un plat avec le beurre et égrenez.

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).

Détaillez le poulet, le reste des tomates et le poivron en cubes et formez des brochettes.

Assaisonnez de sel, poivre et cumin, et huilez. Enfourez pour 15 min.

Faites réchauffer la graine au-dessus du bouillon.

Dressez le couscous en dôme dans un plat, entourez des légumes et des brochettes. Servez le bouillon à part.

# Gigot à la cuillère au beurre d'escargot



**Difficulté :**  
Simple et abordable  
**Temps de préparation :**  
20 min  
**Temps de cuisson :**  
270 min

## Accord met et vin : Un Cornas

Vous choisirez ce vin rouge élégant de la rive droite du Rhône, produit uniquement à partir de syrah. Dans un millésime évolué, environ 5 ans, âge vénérable auquel il commence à livrer des notes de truffe, de fruits cuits et de réglisse délicieuses.

## Ingrédients pour 7 personnes :

1 gigot d'agneau (désossé et ficelé)	4 gousses d'ail
3 oignons rouges	2 cuil. à soupe d'huile
1 cuil. à café de cinq-épices	sel
1 bâton de cannelle	poivre
20 cl de vin blanc sec	
4 cuil. à soupe de fond de veau en poudre	
150 g de beurre mou	
1 botte de persil plat	

## Préparation :

Préchauffez le four à th. 5 (150 °C). Mettez à chauffer l'huile dans une cocotte allant au four et faites-y revenir le gigot sur toutes les faces. Salez, poivrez, parfumez de cinq-épices et réservez.

Portez à ébullition 2 l d'eau avec le fond de veau. Réservez. Épluchez et émincez les oignons. Faites-les fondre dans une sauteuse avec 50 g de beurre pendant 5 min. Mouillez avec le vin et ajoutez la cannelle. Laissez réduire de moitié, puis versez le fond de veau. Laissez réduire 10 min.

Arrosez le gigot de cette sauce au vin. Enfourez la cocotte couverte pour 4 h de cuisson en arrosant régulièrement. Retournez le gigot à mi-cuisson.

Lavez et hachez le persil. Pelez et écrasez l'ail.

Mélangez-les dans un bol avec 100 g de beurre ramolli. Salez, poivrez et réservez ce beurre d'escargot au frais.

Sortez la cocotte du four. Dressez le gigot dans un plat de service.

Versez le jus de cuisson dans une petite casserole, portez-le à ébullition, ajoutez le beurre d'escargot tout en fouettant. Nappez-en le gigot et servez aussitôt. Accompagnez d'un gratin de pommes de terre.

# Parmentier de queue de bœuf



**Difficulté :**

Simple et abordable

**Temps de préparation :**

30 min

**Temps de cuisson :**

240 min

## Accord met et vin : Un Beaumes-de-Venise, Rouge

Situé sur le sud-est des Dentelles de Montmirail, le village n'avait l'appellation "cru" que pour ses vins doux naturels. Les rouges accèdent à la distinction en 2005. Comme pour les autres crus, une forte dominante de grenache, imprime une gourmandise fruitée et une structure généreuse pour le sucré.

## Ingrédients pour 6 personnes :

1 queue de boeuf	2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 carotte	90 g de beurre
1 poireau	1/2 bouquet de persil plat
4 oignons	80 g de chapelure
1 tige de céleri	Pour la purée : 1,5 kg de pommes de terre bintje
2 clous de girofle	100 g de beurre
1 bouquet garni	10 cl de crème liquide
3 gousses d'ail	sel, poivre

## Préparation :

Mettez la queue de boeuf dans un faitout, couvrez largement d'eau froide, portez à ébullition et écumez. Pelez la carotte, un oignon et le poireau, coupez-les en deux, piquez l'oignon de clous de girofle, mettez-les dans le faitout avec le céleri, du sel, du poivre et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire à feu doux 3 h. Vous pouvez faire cette étape la veille.

Préparez la purée : pelez les pommes de terre, coupez-les en quatre et faites-les cuire 25 min à l'eau bouillante salée, au bout de ce temps, égouttez-les et réduisez-les en purée avec le beurre et la crème, salez et poivrez. Pelez et hachez le reste des oignons, faites-les dorer avec l'huile et 40 g de beurre dans une sauteuse.

Désossez la queue de boeuf (gardez le bouillon), hachez-la grossièrement, mettez-la dans la sauteuse avec le persil et l'ail hachés, salez, poivrez et faites cuire à feu vif 20 min en remuant souvent.

Allumez le four à th. 6-7 (200 °C). Beurrez un plat à four, mettez la viande dedans, mouillez avec une petite louche de bouillon, recouvrez de purée, saupoudrez de chapelure puis parsemez de noisettes de beurre.

Enfournez pour 30 min et accompagnez d'une frisée aux lardons.

# Pot-au-feu de foie gras landais



## Difficulté :

Simple et cher

## Temps de préparation :

30 min

## Temps de cuisson :

35 min

## Accord met et vin : Un Crozes-Hermitage, Blanc

Issu de marsanne et roussanne, le Crozes-Hermitage blanc offre un beau potentiel et des arômes floraux et puissants. Dégustez le jeune et frais (12°C).

## Ingrédients pour 4 personnes :

4 belles tranches de foie gras cru  
2 litres de bouillon de pot au feu  
1 cube de bouillon de volaille  
1 bouquet garni  
1 petit oignon piqué de 2 clous de girofle  
4 carottes  
1 tranche de céleri rave  
1 poireau

2 navets  
2 pommes de terre  
1 poignée de chanterelles  
fleur de sel  
poivre du moulin

## Préparation :

Eplucher, laver, tailler tous les légumes.

Dans une grande casserole, mettre le bouillon de pot au feu -à bouillir, ajouter le cube de bouillon de volaille, le bouquet garni, l'oignon, les carottes, le céleri rave et cuire à petits frémissements.

10 minutes après ajouter les navets et le poireau.

10 minutes après ajouter les pommes de terre, les chanterelles et finir de cuire pendant 30 minutes environ.

Quand les légumes sont cuits, les retirer de la casserole et les réserver au chaud.

Pocher doucement pendant 5 à 6 minutes les tranches de foie gras dans le bouillon en les plongeant délicatement avec une écumoire, tout en maintenant un léger frémissement du liquide.

Répartir les légumes dans des assiettes chaudes, poser une tranche de foie gras cuit dans chaque assiette  
Verser le bouillon, mettre un peu de fleur de sel et de poivre du moulin sur chaque tranche de foie et servir.

# Rôti de porc confit au citron et au romarin



**Difficulté :**  
Simple et abordable  
**Temps de préparation :**  
10 min  
**Temps de cuisson :**  
85 min

## Accord met et vin : Saint-Joseph, Blanc

La roussanne et la marsanne donnent beaucoup de tendresse et de longueur aux blancs de ce cru dont la simplicité remarquable saura rivaliser avec ce met. Choisissez un millésime jeune.

## Ingrédients pour 6 personnes :

3 citrons confits	poivre noir du moulin
4 gousses d'ail	6 bulbes de fenouil
20 g de beurre	2 branches de romarin
2 cuil. à soupe d'huile d'olive	
1,2 kg de rôti de porc désossé dans l'échine	
le jus de 2 citrons	
4 branches de romarin	
sel	

## Préparation :

Coupez les citrons confits en quartiers, épluchez et hachez l'ail. Faites chauffer le beurre avec l'huile dans une cocotte, mettez-y le rôti de porc à dorer sur toutes ses faces puis égouttez la viande.

À sa place faites revenir l'ail haché à feu doux pendant 5 minutes, puis remettez le rôti dans la cocotte. Versez 15 cl d'eau et le jus de citron, ajoutez 4 branches de romarin effeuillées. Salez, poivrez, portez à ébullition. Au premier bouillon, réduisez le feu, ajoutez les quartiers de citron, couvrez la cocotte et laissez mijoter sur feu très doux pendant 1 heure 15 minutes.

Vingt minutes avant la fin de la cuisson du rôti, lavez les bulbes de fenouil et coupez-les en quatre dans le sens de la hauteur. Ajoutez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson.

Égouttez le rôti et coupez-le en tranches. Sur un plat de service, disposez la viande et les quartiers de citrons confits, entourez avec les morceaux de fenouil et nappez de sauce de cuisson.

Décorez avec les 2 branches de romarin, et servez aussitôt.