

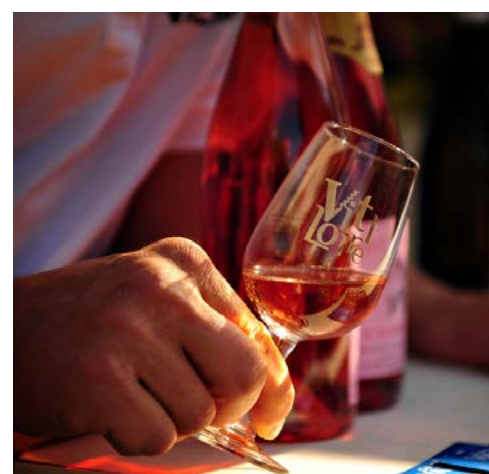
## FICHE SAISON #6 PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

Alors que l'hiver cède sa place aux premiers rayons de soleil, l'AOC Touraine dévoile une sélection de vins prêts à exprimer tout leur potentiel : des blancs frais et fruités, des Gamay gourmands et des fines bulles délicates. Le moment est venu de savourer pleinement l'arrivée des beaux jours avec style et légèreté.

### Vitiloire 2025 :

#### Le rendez-vous du printemps

**VITILOIRE 2025** prend ses quartiers les 24 et 25 mai au cœur de Tours. Bien plus qu'un simple événement œnologique, Vitiloire est depuis plus de 20 ans un rendez-vous incontournable pour les amateurs de vin et de gastronomie, qui peuvent y découvrir et déguster une grande diversité de vins de la Loire. Avec 40 000 visiteurs attendus sur deux jours, l'édition 2025 proposera un programme riche et varié, et rassemblera 160 exposants, dont plus de 140 vigneronnes, représentant près de 80 appellations du vignoble. Une trentaine de vigneronnes de l'AOC Touraine participeront pour partager leur savoir-faire et faire découvrir leurs meilleures cuvées.



L'accord parfait :  
**MULET DE LOIRE GRILLÉ  
SUR LES ÉCAILLES**  
par le chef Amboise Voreux

#### INGRÉDIENTS

4 personnes

- 800g de filet de mullet (avec la peau et les écailles)
- 20cl de verjus de Touraine
- 3 jaunes d'œufs
- 1 verre de vin blanc (celui de l'accord de préférence)
- 200g de beurre
- 500g de petits céleris nouveaux
- 300g de pommes de terre nouvelles
- 100g de noisettes torréfiées
- 2 asperges vertes



Une recette à retrouver à **La cabane à Matelot**  
19 avenue du 11 Novembre, 37130 Bréhémont.

#### PRÉPARATION

**1 • Réaliser le feuille à feuille :** éplucher, laver et tailler les légumes en fines tranches, puis les assaisonner avec du sel et du poivre noir. En parallèle, faire torréfier les noisettes dans une noix de beurre et les concasser une fois cuites.

**2 • Le montage :** dans un plat beurré, faire des couches successives de pomme de terre, de céleri et de noisettes. Le petit plus : ajouter des lamelles de truffes de Touraine ou quelques pistils de safran de Touraine entre les couches. Placer au four à 160 degrés pendant 50 min. Attendre 12h au frais et tailler de belles tranches pour le dressage.

**3 • La sauce :** faire réduire les liquides de 2/3. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs pour monter un sabayon. Une fois prise comme une mayonnaise, ajouter le beurre fondu en mince filet. Rectifier l'assaisonnement et servir tiède.

**4 • Le poisson :** l'assaisonner avec du sel, poivre et de l'huile neutre avant cuisson. Sur une braise douce, placer le poisson sur la grille côté peau. La cuisson ne doit pas être trop forte, durant minimum 15 min. Les écailles doivent légèrement brûlées et le dessus du filet doit rester juste cru. Laisser reposer le filet 10 min avant de servir.

**5 • Le dressage :** pour ajouter une touche printanière, râper de fins copeaux d'asperge crue sur le dessus. A table !



Accord suggéré : **Touraine Blanc : Midoir par nature 2023 de Raphaël Midoir**

---

# BLANCS, GAMAY ET FINES BULLES :

## LA SÉLECTION DE L'AOC TOURAINE

---

### RAPHAËL MIDOIR

#### MIDOIR PAR NATURE 2023 TOURAINES BLANC



Au nez, ce Touraine blanc bio 100% sauvignon se distingue par sa fraîcheur et ses arômes de fruits de la passion, de houblon, de pamplemousse, et une touche florale de rose. En bouche, il se révèle rond et aromatique, avec une finale légèrement acidulée qui en fait la cuvée idéale pour accompagner des huîtres, un poisson grillé ou en sauce, ou encore un fromage de chèvre frais ou chaud sur des toasts grillés.

**Prix : À partir de 10,20 €**

À retrouver en vente au caveau, chez les cavistes, dans les restaurants et magasins spécialisés bio.

[www.instagram.com/raphaelmidoir/](http://www.instagram.com/raphaelmidoir/)

---

### DOMAINE DE LA ROCHETTE

#### TOURAINES SAUVIGNON 2023 TOURAINES BLANC



Ce Touraine blanc 100% sauvignon séduit par sa robe dorée et claire. Au nez, c'est un vin aromatique, fruité et expressif. En bouche, il se distingue par sa souplesse sans sucrosité ainsi que ses notes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'agrumes. Avec sa belle intensité et sa fraîcheur plaisante, il sera idéal à déguster à l'apéritif ou en début de repas, avec des fromages de chèvre, des poissons, des crustacés et des fruits de mer, ou encore des asperges.

**Prix : À partir de 7,20 €**

À retrouver chez les cavistes et CHR (cafés, hôtels, restaurants).

[www.instagram.com/domainerochette/](http://www.instagram.com/domainerochette/)

---

### VINCENT GAUDREAU

#### ROSÉLIA BRUT 2019 TOURAINES FINES BULLES ROSÉ



Un vin rosé effervescent issu d'un assemblage de trois cépages (Gamay, Grolleau et Pinot Noir). La dégustation commence par une attaque franche, dévoilant des arômes de fruits rouges évoquant la fraise et la framboise. Puis, avec une belle longueur en bouche, ses notes de fruits secs légèrement briochés viennent enrichir l'expérience. Ce Touraine fines bulles rosé est à la fois frais et savoureux, parfait pour un apéritif ou pour accompagner un dessert fruité.

**Prix : À partir de 7,00 €**

À retrouver en vente directe au caveau, dans les épiceries fines et chez les cavistes.

[www.instagram.com/vincentgaudreauvins/](http://www.instagram.com/vincentgaudreauvins/)

---

### DOMAINE BIET

#### MÉTHODE TRADITIONNELLE TOURAINES FINES BULLES BLANC



D'une robe jaune pâle aux reflets dorés, ce Touraine fines bulles blanc, fruit d'un assemblage de 80% chenin et 20% chardonnay, présente un nez agréable avec des arômes de fruits blancs et de pêche de vigne. En bouche, il est léger et équilibré, pour s'accorder parfaitement avec des fruits de mer et des crustacés.

**Prix : À partir de 6,50 €**

À retrouver chez les cavistes et restaurants.

[www.instagram.com/domaine\\_biet/](http://www.instagram.com/domaine_biet/)

---

### DOMAINE JACKY MARTEAU

#### TOURAINES GAMAY 2023



Un vin rouge 100% gamay à la robe soutenue, teintée de nuances violettes. Vin harmonieux, équilibré et élégant qui fait honneur à l'AOC Touraine. Joli nez de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, les tanins sont soyeux avec des arômes de sureau sauvage. À déguster avec un plateau de charcuteries ou une viande blanche lors des repas d'été. [www.domainejackymarteau.fr](http://www.domainejackymarteau.fr)

**Prix : À partir de 6,50 €**

À retrouver chez les cavistes.

[www.instagram.com/domaine\\_jacky\\_marteau/](http://www.instagram.com/domaine_jacky_marteau/)

---

### DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE

#### LA PIFFAUDIÈRE 2023 TOURAINES GAMAY



Certifiée bio, la cuvée Piffaudière 100 % Gamay est un vin très fruité, croquant et savoureux, offrant une belle fraîcheur et un joli potentiel de garde. Au nez, il dévoile des arômes explosifs de fruits rouges frais. En bouche, un vin savoureux avec des notes poivrées. Il se mariera à merveille avec une viande rouge ou blanche, ainsi que de la charcuterie.

**Prix : À partir de 12,00 €**

À retrouver chez les cavistes et restaurants.

[www.instagram.com/domaine\\_de\\_la\\_piffaudiere/](http://www.instagram.com/domaine_de_la_piffaudiere/)

---