



Numéro 3 – Janvier 2006

## Consommation

Avec le rapport CHABALIER et la création du Conseil de la Modération, les médias se sont à nouveau emparés avant les fêtes du dossier de l'alcoolisme. Espérons que l'année 2006 verra revenir la sérénité dans les débats. Rappelons que pour le vin comme en parole, seuls les excès sont nuisibles.



## Nouveau

En complément de notre gamme de BIB de 3 litres d'**AO C FAUGERES Rouge et Rosé** et de **Vin de Pays des Cotes de Thongue SAUVIGNON BLANC**, au premier trimestre sortira un **BAG IN BOX 3 L de vin de pays des Cotes de Thongue Cépage MUSCAT Moelleux**.



## Agenda 2eme Semestre 2006

Nous avons noté pour vous quelques dates :

### ➤ VINISUD 2006

7<sup>e</sup> Salon International des Vins et Spiritueux Méditerranéens **MONTPELLIER**  
Du Lu 20 au Me 22  
Février 2006

Retrouvez nous sur notre stand :

**Hall 2  
Allée E  
Stand 51**

### ➤ Fête du Grand Saint Jean à FAUGERES Dimanche 9 Juillet 2006



## Récolte 2005

Après un été pouvant faire craindre une sécheresse, les fortes pluies du début Septembre n'ont pas altérés l'excellente qualité des raisins. Les vendanges ont pu reprendre rapidement dans de très bonnes conditions et se finir avant les nouvelles pluies d'Octobre. Les vinifications se déroulaient correctement et font espérer un bon millésime...



## Revue de presse



Patrick **DUSSERT-GERBER** nous fait l'honneur, dans son guide 2006, de nous faire entrer dans son classement LANGUEDOC-ROUSSILLON 2006 parmi les **PREMIERS GRANDS VINS CLASSES**.



Lors de la dégustation des vins de l'AO C FAUGERES, nos trois cuvées, Tradition, Prestige et Elevé en Fut de Chêne ont reçus les éloges de la nouvelle revue **VINS ET CIGARES**



## Site WEB :

Sur notre site :

<http://pro.wanadoo.fr/reynardiere/index.html>

vous pourrez retrouver toutes les informations sur le Domaine de la REYNARDIERE ainsi cette page au format PDF



## Gastronomie

**Cailles aux raisins** par Jean-Marc BONANO de l'Auberge de COMBES  
Pour 4 personnes : 4 cailles, 1 grappe de raisin Muscat, 10cl de **Muscat du Dne de la Reynardière**, 4 belles feuilles de vignes.

Eplucher les grains de raisins.

Dans une sauteuse, faire dorer les cailles.

Retirer les cailles, les envelopper dans les feuilles de vigne, les ficeler.

Disposer les cailles dans une cocotte, laisser cuire 3mn à couvert, saler, poivrer.

Ajouter le **Muscat**, laisser réduire 5mn.

Rajouter les raisins, laisser cuire 5mn de plus. Laisser reposer 3mn avant de servir



## En Librairie

Nous avons trouvé en Librairie un excellent livre conçu sous forme de questions-réponses ( 350) qui fait le tour du monde de la vigne et du vin pour tester vos connaissances : **QUE VALEZ-VOUS EN VIN**

**2006**