

## Bonjour

Le printemps arrive... Nous voilà déjà en mars.

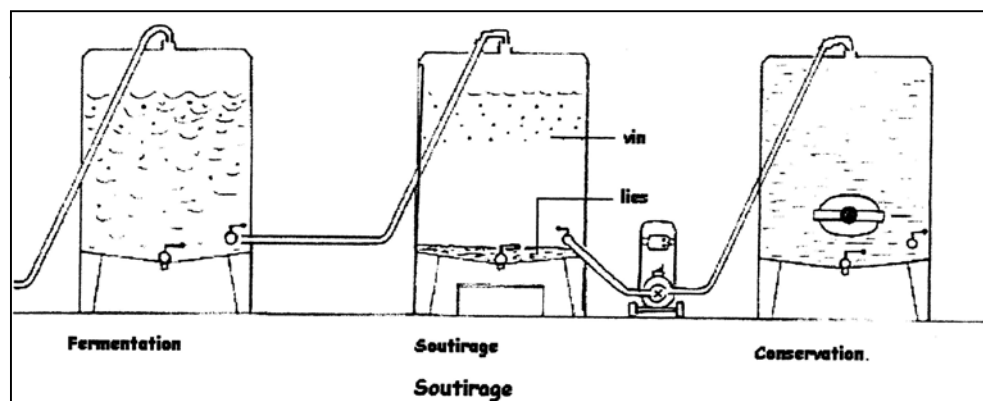
C'est avec un peu de retard que nous finissons les travaux d'hiver (arcage des bois, travail du sol ...).

Dans cette 9ème lettre du Vigneron, nous continuerons notre histoire sur le vin par la fermentation, vous découvrirez le millésime 2008, et bien sur toujours une recette simple et rapide, ainsi que des infos pratiques.

## La Fermentation

Les sucres contenus dans le moût sont transformés en alcool par les levures naturellement présentes.

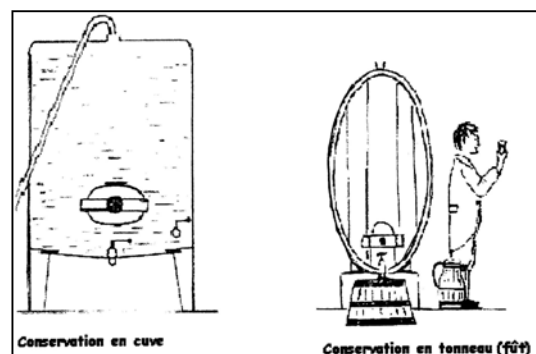
On obtient alors du VIN.



Lorsqu'il a fini de fermenter, le vin est séparé des dernières impuretés (lies) et pompé vers la cuve d'élevage (conservation).

Vincent et Albert surveillent son évolution et le goûte régulièrement pour vérifier sa qualité.

Le vin est ainsi conservé soit en fût ou en cuves jusqu'à la mise en bouteille.



## @ NOTER

Suite à des soucis avec Orange, nous avons dû modifier notre adresse mail.

Veuillez noter dans vos favoris cette nouvelle adresse : [info@vins-bohn.fr](mailto:info@vins-bohn.fr)

ainsi que notre site Internet [www.vins-bohn.fr](http://www.vins-bohn.fr)

Merci

## MILLESIME 2008

Après un hiver clément et un printemps chaud (+ de 30°C) suivra un été médiocre qui permettra de conserver les acidités. L'automne ensoleillé apportera une bonne maturation aux raisins.

Les 2008 sont des vins de grande garde avec une belle structure.

Ils demandent à être conservés entre 3 et 5 ans.

Pour les amateurs, 2008 est similaire à 1996 ...Aujourd'hui ces vins sont encore frais et fringants !!



*2008, un vrai millésime de garde*

## GALETTES de POULET

### INGREDIENTS : Pour 2 Personnes

1 oignon  
1 cc d'huile d'olive  
1 pincée de piment  
250g de blancs de poulet ou dinde  
5 à 6 feuilles de basilic  
1 oeuf  
2CS de pistou  
2 CS de crème fraîche  
Sel, poivre



Couper la moitié des blancs de volaille. Réserver.



Dans un bol mixeur, mettre le restant de poulet, le basilic, l'œuf, le pistou et la crème. Mixer de manière à obtenir une pâte. Saler et poivrer.

Mélanger cette pâte avec les dés de poulet réservés et les oignons.

Garnir des alvéoles en silicones et enfourner 15 minutes à 190°C.



Démouler les galette et les faire dorer sur chaque face dans une poêle.

### Astuce

On peut réaliser la cuisson au four la veille et au dernier moment faire dorer les galettes à la poêle.



Émincer l'oignon.

Le faire revenir avec l'huile et le piment jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent.

Réserver.

Accompagner ces galettes d'une salade

**RIESLING Cuvée ARNO**



## PIQUE NIQUE chez le VIGNERON

Cette année, le Pique Nique se déroulera à nouveau sur 2 jours.

Le **samedi 22 mai** au soir, après le repas, nous organisons une ballade au flambeau dans le vignoble.

Le **lundi 24 mai**, journée traditionnel du pique nique.

Emmanuel BRASSEUR pour les escargots et Roch DUCROCQ pour le cerf, seront à nouveau parmi nous pour vous proposer leurs produits du PAS DE CALAIS.

C'est pour nous, l'occasion de passer un moment de convivialité avec vous.