

PESSAC-LÉOGNAN

Bordeaux, le vendredi 7 mai 2010

COMMUNIQUE DE PRESSE

**PRESENTATION NATIONALE DE L'ACADEMIE DU TARTARE
A PESSAC-LEOGNAN
LE LUNDI 3 MAI 2010
AU CHATEAU LA LOUVIERE A LEOGNAN**



M. André Lurton entouré par MM. Jean-François Marin, Paul Van de Caastle et Didier Colaro (responsables de l'Académie) ainsi que par les 15 Chefs et des viticulteurs de l'Appellation Pessac-Léognan présents à l'évènement.

Créée en 2007 sur la plage de l'Aqua-Club de Saint-Tropez autour d'une quinzaine de Chefs varois, l'Académie du Tartare réunit les amoureux de ce mode de préparation dont les bases créatives sont sans limites.

Après Paris, c'est Bordeaux qui a été choisie pour sa présentation nationale et l'intronisation de 15 nouveaux Chefs au Château La Louvière à Léognan le lundi 3 mai 2010.

CHEFS ET TARTARES PRESENTES

- *Bœuf avec soupe d'huître au curry et cocos & Bar avec soupe d'huître au curry et cocos* par [Pascal NIBAUEAU](#), Chef du restaurant *Le Pressoir d'Argent* à Bordeaux (33)
- *Tartare de bœuf, œuf de caille poché et grains de caviar primeur* par [Nicolas MASSE](#), Chef du Restaurant *La Grand'Vigne* à Martillac (33)
- *Tartare de Foies Gras entre Nice et Sainte Sabine* par [Vincent LUCAS](#), Chef du restaurant *les Etincelles de la Gentilhommière* à Sainte-Sabine Born (24)
- *Tartare de légumes au pesto avec une crème de cèpe & Tartare de fraises gariguettes passionnément asperges* par [Christophe DUPOUY](#), Chef du restaurant *Les Clefs d'Argent* à Mont-de-Marsan (40)
- *Tartare de canard et asperges vertes, pate de jaune d'œuf confit et un capuccino d'huîtres* par [Fabrice BIASOLO](#), Chef du restaurant *Une auberge en Gascogne* à Astaffort (47)
- *Tartare de Gambas ébouillanté minute, consommé Taiï et lemon grass* par [Christophe GIRARDOT](#), Chef du restaurant *La Table de Montesquieu* à La Brède (33)
- *Tartare de mangue au poivre de Séchuan, gelée d'hibiscus et macaron au curry* par [Medhi HERRERO](#), Chef du restaurant *Jean Ramet* à Bordeaux (33)
- *Tartare de Saint-Jacques au lait de coco et citron vert, fleur de bourrache & Tartare de Chou-fleur aux échalotes marinées au vinaigre de Xeres, fleur de bourrache* par [Claude TAFFARELLO](#), Chef du restaurant gastronomique *Auberge du Poids Public* à Saint Félix Lauragais (31)
- *Tartare de truite d'oô bio à la japonaise* par [Bernard NOBY](#), Chef du restaurant *L'Heptaméron des Gourmets* à Bagnères de Luchon (31)
- *Tartare de saumon sauvage, roquette et tacos* par [Richard TOIX](#), Chef du restaurant *Passion et Gourmandise*, à Poitiers (86)
- *Tartare de bœuf à l'ail des ours et émulsion au cognac* par [Pascal NEBOUT](#), Chef du restaurant *Château de l'Yeuse*, à Cognac (16)
- *Tartare de légumes tout rouges à l'oreille de cochon et sardine marinée* par [Thierry MERVILLE](#), Chef du restaurant *La Table des Mervilles*, à Castanet (31)
- *Tartare de bœuf fumé aux aiguilles de pin de l'île de Ré* par [Johan LECLERRE](#), Chef du restaurant *La Maison des Mouettes*, à AYTRE (17)
- *Tartare de Saint-Jacques à l'huile de truffe blanche et au citron vert, tuiles de parmesan* par [Flore LUCAGNE](#), traiteur chez *Flore Cuisine* à Paris et finaliste d'*Un dîner presque parfait sur M6 en 2009*
- *Tartare de Bar, huile de sésame et gingembre* par [Romain TISCHENKO](#), gagnant de *TOP CHEF sur M6*.

Pour mettre en valeur l'accord parfait entre les tartares et les vins de Pessac-Léognan, une dégustation était organisée des Crus blancs (Millésimes 2007 et 2008) et des Crus rouges (Millésimes 2006 et 2007) de vins de l'appellation :

- **Château Bardins**
- **Château Baret**
- **Château Bouscaut** - *Cru Classé de Graves*
- **Château Carbonnieux** - *Cru Classé de Graves*
- **Château Haut-Vigneau**
- **Château Lafont-Menaut**
- **Château Les Carmes Haut-Brion**
- **Domaine de Chevalier** - *Cru Classé de Graves*
- **Domaine de la Solitude**
- **Château Ferran**
- **Château La Garde**
- **Château Haut-Bergey**
- **Château Branon**
- **Château Haut-Nouchet**
- **Château Haut-Lagrange**
- **Château Lafargue**
- **Château Larrivet Haut-Brion**
- **Château Latour-Martillac** - *Cru Classé de Graves*
- **Château Léognan**
- **Château Luchey-Halde**
- **Château Couhins-Lurton** - *Cru Classé de Graves*
- **Château de Cruzeau**
- **Château La Louvière**
- **Château de Rochemorin**
- **Château Le Sartre**
- **Château Seguin**
- **Château Smith Haut Lafitte** - *Cru Classé de Graves*
- **Château Cantelys**

Pessac-Léognan **Berceau des Grands Vins de Bordeaux**

L'A.O.C Pessac-Léognan est née en septembre 1987 sur le très ancien territoire des Graves de Bordeaux, jadis « Banlieue Prévôtale ».

Cette appellation, berceau des Grands Vins de Bordeaux, comprend 75 Châteaux et Domaines, tous situés sur un même terroir d'exception. Seize d'entre eux, dont le célèbre Château Haut-Brion, sont Crus Classés de Graves. C'est notamment grâce à son sol de graves unique, alluvions millénaires de la Garonne et à son micro-climat tempéré, que cet exceptionnel terroir produit de si grands vins.

La production annuelle s'élève à 75.000 hl sur plus de 1600 ha, soit près de 10 millions de bouteilles (80% de rouges et 20% de blancs secs).

DES BLANCS ET DES ROUGES D'EXCEPTION

Les Vins Rouges de Pessac-Léognan se présentent dans leur plénitude sur toutes les viandes, les gibiers, les fromages.

Leur finesse, leur élégance, leur richesse tanique leur permettent d'accompagner dans leur jeunesse aussi bien la cuisine de nos grands-mères que les cuisines classiques ou modernes des 5 continents. L'aération d'un vin jeune par sa mise en carafe est recommandée, le servir à 18-19 °.

Lorsque le vin atteint sa maturité, les plats traditionnels de notre cuisine française le mettent en valeur et réciproquement. Il est conseillé de décanter soigneusement ces vins vieux afin de laisser dans la bouteille, le dépôt naturel que l'on retrouve parfois dans ces vénérables flacons.

Avec le plaisir de l'instant, **les Vins Blancs secs de Pessac-Léognan**, offrent, chose rare, le plaisir dans la durée.

Aussi complets que complexes, ils sont aptes à vieillir, 10, 20 ans, voire au-delà. Ils dorent doucement, virent à l'ambre, affinent leurs arômes tout en conservant leur vivacité. Au nez, de belles notes florales explosent.

En bouche, charnus, ronds, comme sucrés bien que très secs, ils sont puissants, subtils et d'une grande persistance aromatique. Leur fraîcheur, notes d'agrumes et de pommes vertes, est la marque authentique du sauvignon, leur complexité, notes de miel et tilleul, elle, est la marque authentique du sémillon.

Jeunes, ils se boivent frais (autour de 10°), passés es cinq années, ils s'expriment au mieux vers 12 à 14°.

PROUST évoquait ses souvenirs lorsqu'il savourait une madeleine. C'est un peu ce que l'on ressent lorsqu'on déguste un vin de Pessac-Léognan : une sensation, un parfum, un goût qui marque les esprits et que l'on n'oublie pas... !

Pour plus d'informations sur l'Académie du Tartare, n'hésitez pas à contacter le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan.

Contact Presse :

Catherine BARBIER-LALEVE

Syndicat Viticole de Pessac-Léognan

Tél : 05.56.00.21.90 / 06.65.44.87.10

contact@pessac-leognan.com - www.pessac-leognan.com

Brigitte BRUNOT

Tel : 04.93.94.19.00 / 06.64.93.19.00

brigittebrunot.wolff@free.fr