

« J'ai voulu ce vin cuit élégant. Je souhaitais éviter le pâteux et privilégier la légèreté qui manque parfois aux vins doux. Ainsi, on pourra boire ce vin avec des plats salés comme des plats sucrés sans ressentir un effet de saturation. » ➤ Guy Négrel



L'HISTOIRE | *Un mythe provençal*

Le vin cuit est le vin qui accompagne le repas de Noël en Provence.

Il est bu en apéritif et utilisé lors de la cérémonie du « cacho-fio » qui précède le souper de Noël. L'aïeul de la famille aidé du plus jeune se place devant le feu de cheminée, il lève un verre de vin cuit et prononce les paroles suivantes :

« Allégresse, allégresse !

Mes beaux enfants, que Dieu nous réjouisse !

Avec Noël tout bien vient,

Dieu nous fasse la grâce de voir l'an qui vient,

Et, si nous ne sommes pas plus,

que nous ne soyons pas moins. »

« Alègre ! Alègre !

Mis bèns enfant Diéu nous alègre !

Emé calendo tout bèn vèn ,

Diéu nous fague la graci de vèire l'an que vèn ,

E se noun sian pas mai,

que noun fuguen pas mens. »

Le discours terminé, le vin cuit est lancé au feu pour arroser la véritable bûche de Noël.

Après le repas, on retrouve le vin cuit avec les 13 desserts. Ces desserts sont une représentation chrétienne des 12 Apôtres et du Christ. La tradition veut que les desserts soient dressés sur une même table en même temps. Les arômes du vin cuit accompagne merveilleusement ces desserts à base de fleurs d'oranger, nougat, fruits secs, fruits confits...

LA VINIFICATION | *Une recette séculaire*

Le moût recueilli pendant les vendanges est cuit au feu de bois de chêne dans un chaudron. Une fois le moût réduit, il est soutiré dans des fûts de chêne où on le laissera fermenter et vieillir.

LA DÉGUSTATION | *douceur & légèreté*

Une belle couleur orange ambrée. Un Nez riche et complexe où se mélangent les arômes d'agrumes, d'oranges, de pruneaux, d'abricots secs, café et mendiants.

La bouche est ample, le sucré se présente le premier en entrée de bouche, l'alcool et la vivacité viennent ensuite apporter de la longueur et du relief. On retrouve encore les arômes de pruneaux et fruits secs ainsi qu'une note de fumé qui lui est spécifique en fin de bouche.

LES ALLIANCES | *En dessert pour les traditionalistes, durant le repas pour les avant-gardistes*

En Provence, ce vin doux est lié aux desserts. Chocolats, pâtisseries et confiseries sont ses compagnons de prédilection.

Mais son équilibre si particulier entre douceur, puissance et fraîcheur lui permet bien d'autres accords. Foie gras, chapon aux pruneaux, sont aussi d'excellentes alliances.

