



À la découverte d'un vignoble bio et d'une cuisine inventive

Nicolas COUTAND, chef du restaurant Les Remparts à Mirepoix et **Philippe Babin**, vigneron du Domaine des Coteaux d'Engravies sont tous les deux adhérents du Club des Saveurs d'Ariège Pyrénées, une association qui met en place des actions pour valoriser le patrimoine gastronomique ariégeois.

Ils travaillent ensemble depuis des années afin de transmettre l'amour d'un territoire à travers un produit et une cuisine.

LES COTEAUX D'ENGRAVIES : Coup de cœur au Guide Hachette 2008

Les techniques de vinification, l'art de l'assemblage et le vieillissement en fût de chêne pendant 8 à 16 mois, lui confèrent une réputation qui dépasse largement les frontières nationales.

Vins Bio d'Ariège :

- Fount Cassat (Cabernet Sauvignon/Merlot),
- Roc des Maillols (Syrah/Merlot/Cabernet Sauvignon),
- Solo (Syrah),
- Dimanche à la campagne (Merlot/Syrah).

Au programme

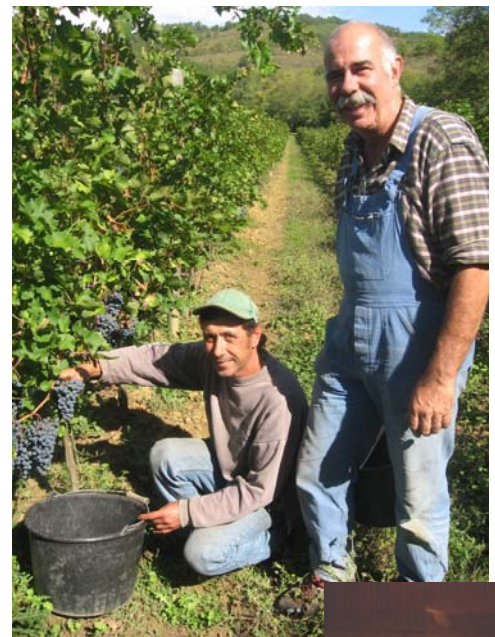
Après-midi :

Rendez-vous à 15h sur la place de l'église de VIRA (durée environ deux heures) pour **une randonnée viticole et découverte œnologique**

Philippe Babin vous propose le temps d'une après-midi de découvrir le vin ariégeois.

Pour l'occasion, il dévoilera pour vous tous les aspects du métier de vigneron : de l'histoire du vin en Ariège, en passant par la réimplantation de cépages ariégeois de l'époque à l'obtention pour la deuxième année du coup de cœur au Guide Hachette grâce aux techniques de vinification.

Cette randonnée se terminera par une visite de la cave.





A 18h30, Nicolas vous accueillera en compagnie de Philippe dans la Cave de son Restaurant Les Remparts au cœur de la cité médiévale de Mirepoix.

C'est un cadre idéal pour déguster les différents cépages, découvrir ce qu'est l'assemblage et acquérir des notions de millésimes.

Nouveauté 2008 : Vous dégusterez le nouvel apéritif ariégeois associant liqueur de noisette de Montaut et vin des coteaux d'Engravies.

Soirée 19h30:

Repas gastronomique « Saveurs d'Ariège »
Au menu dégustation en accord met et vin du Domaine d'Engravies

Exemple de menus :

Mise en bouche de Bienvenue

~

Pressé de Chevreuil à la pistache et Foie Gras de Canard, Potiron en Chutney

ou

Terrine de Saumon au Poivre Vert, Profiteroles au Chèvre frais et Confit de Poivron Rouge.

~

Tarte fin de Rouget en habit Vert, Champignons des Bois, Crème de Pignons de Pin

ou

Cassoulet de Pigeon aux Lentilles Vertes du Pays de Mirepoix, Gésiers et Cuisse Confités, Jus Acidulés

~

La Note Gourmande

~

La douceur du Café



Nicolas COUTAND
Restaurant Les Remparts
6 cours Louis Pons Tande - 09500 MIREPOIX
05.61.68.12.15
www.hotelremparts.com
contact@lesremparts.com

Philippe BABIN
Le Domaine des Coteaux d'Engravies :
09120 VIRA
05.61.68.68.68
www.coteauxdengravies.com
earldembayourt@wanadoo.fr