



Sapros: un menu botrytisé

Henri Gagneux (La Petite Palette, Neuf-Brisach, Alsace)

Fromage de tête à la rose
Nems de porc aux épices
Gelée de Saint-Jacques à la cardamome
Foie gras au jus de betterave, pain d'épices, vinaigre balsamique
Escalope de canard à la poudre d'orange et jambon de Parme
Escalope de foie gras mariné à la truffe blanche d'Alba
Flan salé aux morilles et citron confit
Tajine d'agneau au gingembre
Confit de lapereau au coing et épices

Sapros

Alsace, vendanges tardives, Fronholz 2000, Domaine Ostertag
Condrieu, Fleurs d'automne 2001, Domaine Pierre Gaillard
Coteaux du Layon, Beaulieu 2000, Domaine Jo Pithon
Sauternes, Cru Barréjats 1996, Mireille Daret & Ph. Andurand
Sauternes, Château Guiraud 1996, 1^{er} Cru Classé
Alsace GC Altenberg, Pinot Gris SGN 2000, Dom. Marcel Deiss
Quarts de Chaume, Château de Suronde 1999, Francis Poirel
Coteaux du Layon, Grains Nobles 1999, Dom. Patrick Baudouin
Gaillac, Délire d'automne 2001, Domaine de Causse Marines

S A P R O S - Le Club des Vins de Botrytis www.sapros.org

Les vins moelleux ou liquoreux obtenus exclusivement par concentration naturelle sont rares en France. Ces vins d'exception, quand ils sont issus de pratiques à la vigne et au chai respectueuses de la nature, sont une expression très particulière, magique, de leurs terroirs et cépages propres, dont ils traduisent et subliment les spécificités. Le Botrytis concentre les sucres mais aussi l'acidité et la matière du vin, il en résulte donc un vin équilibré : cette dégustation veut affirmer que les vins de botrytis ne sont pas seulement des vins de dessert, au contraire, s'ils sont utilisés avec intelligence, ils peuvent accompagner un repas entier, comme le prouvent les « goûters » réalisés par Henri Gagneux, chef de La Petite Palette en Alsace. Pour les Rendez-vous à Table, deux dîners SAPROS au restaurant La Carmagnole confirmeront cette thèse, avec les accords réalisés par Renato Dominici.

Sapros est le premier mot, en grec ancien, qui semble avoir osé associer, pour le vin, la notion de « pourriture », de « blet », à l'idée de très mûr, de nectar, de moelleux, de noble. L'association SAPROS est née avec 13 vignerons qui partagent la même éthique des vins liquoreux, à la suite de rencontres, d'échanges, de dégustations de vins botrytisés des quatre coins de la France : Alsace, Condrieu, Coteaux du Layon, Gaillac, Jasnières, Mâcon, Montlouis, Quarts de chaume, Sauternes. Partager l'éthique SAPROS veut dire avoir la même morale, la même conviction, la même sensibilité, le même respect à l'égard des vins liquoreux et de la nature : nos vins liquoreux ne doivent être que les enfants naturels et hasardeux du soleil, du vent, du brouillard et du Botrytis. Et là est leur magie... Les membres de SAPROS se refusent de recourir aux procédés artificiels de concentration et d'enrichissement des vins.

Don de la nature, le Botrytis est magicien. Grâce à lui, la transformation s'opère... Un liquoreux de Botrytis n'est pas un « vin sec sucré ». Il vous fait découvrir un autre monde, celui des ambres et des arômes confits et rôtis. L'action du Botrytis semble essentielle, évidente et simple : elle est essentielle, elle est évidente mais elle est complexe ! La pourriture noble est un art difficile. La nature est magicienne mais aussi capricieuse et parcimonieuse : elle requiert patience, obstination et respect. Elle impose variation, adaptation, sacrifice. Car travailler dans l'exigence du Botrytis constitue une prise de risque accrue : faire couler des moûts naturellement concentrés des pressoirs impose une réduction considérable de volume, en rien comparable aux volumes obtenus par chaptalisation. « Escorter Dame nature » et accepter ses aléas, c'est la voie choisie par les membres de SAPROS, choix et parcours personnels aujourd'hui fédérés. SAPROS a pour ambition de révéler ces vins d'exception naturellement liquoreux, inimitables expressions du fruit et du terroir, du travail et de l'éthique du vigneron. Vins Phénix, chaque année reflet du millésime, des vins qui ne trichent pas, clairs pour le consommateur.

Président d'Honneur	Comte Alexandre de Lur Saluces	Chateau d'Yquem	Philippe & Catherine Delesvaux	Domaine Philippe Delesvaux
Sauternes:	Xavier Planty, Président	Château Guiraud	Jo & Isabelle Pithon	Domaine Jo Pithon
	Mireille Daret & Ph. Andurand	Cru Barréjats	Eric & Christine Nicolas	Domaine de Belliviere
Alsace:	André Ostertag	Domaine Ostertag	Jean Thevenet	Domaine de Bongran
	Jean-Michel Deiss	Domaine Marcel Deiss	François Chidaine	Domaine François Chidaine
Condrieu:	Pierre Gaillard	Domaine Pierre Gaillard	Quarts de Chaume: Francis & Edith Poirel	Château de Suronde
Coteaux du Layon:	Patrick Baudouin	Domaine Patrick Baudouin	Gaillac: Patrice Lescarret	Domaine de Causse Marines