

Revue de Presse Sud Ouest

Sud Ouest

Gironde Langon

Samedi 4 septembre 2004, p. 6

Du vin allemand au porto bordelais

Ce week-end, s'il jete un oeil sur les différents états de la foire, le visiteur s'apercevra vite qu'il n'a que l'embaras du choix, entre produits de qualité et quelques curiosités, moins attendues.

On trouve évidemment les appellations qui font la richesse du terroir bordelais et d'ailleurs (Irouléguy pour les invités d'honneur du Pays basque, Cahors, Bourgueil, Monbazillac, etc...) ou des fromages de consistances diverses... à condition que tous répondent à ce credo martelé sans cesse par l'organisation : uniquement de la qualité.

On s'arrêtera cependant sur quelques curiosités qui valent le détour. À commencer par les vins de Franconie, mis en valeur par le comité de jumelage Langon-Penzberg. Des vins de Bavière présentés dans un flacon trapu à flancs plats (bockbeutel) rappelant que l'Allemagne est le huitième producteur mondial de vin (100000 hectares pour la superficie totale du vignoble allemand), le quatrième européen.

Sur le stand, outre la découverte du vin d'Outre-Rhin, il sera possible de se renseigner sur les actions du comité de jumelage. On apprend notamment que le comité émet le voeu que la Bavière soit le prochain invité de la foire aux vins langonnaise.

Récolté à Cadillac. Un peu plus loin, on conseillera un arrêt au stand du Passavant de l'oenologue Jean-Luc Magnac. Ce vin doux naturel, blanc ou rouge, que l'on a appelé le « porto bordelais », se boit à température de cave.

À déguster donc, le Passavant rouge 2001, avec ses raisins de merlot récoltés à Cadillac, son mutage sur grains en cours de fermentation par addition de Fine Bordeaux, son élevage durant 36 mois en barriques bordelaises avec des soutirages « au fin » selon les méthodes traditionnelles (sans traitement)...

Le Passavant, dont la vinification est pour le moins soignée, n'a rien à envier à ses illustres cousins de Maury ou Banyuls.

Sud Ouest

Gironde départementale

Samedi 21 août 2004, p. 3

Le passavant et la lamproie du château Desplats

Jacques Ballarin

TABLES AU FIL DE L'EAU. La table de Patrick Bourgoïn, à Macau, est un havre de paix médocain à proximité de la Garonne

Ce n'est pas l'endroit à la mode, encore que pour les mariages on a tendance à se bousculer, mais le château Desplats, dans lequel officient depuis trois ans Patrick et Nathalie Bourgoïn, est un bon plan de sortie.

Macau n'est pas le bout du monde, la route du bord de l'eau, la bien nommée, étroite et ombragée, oblige à conduire tranquillement et le lieu a du charme. Rien à voir avec les grandes propriétés et leurs jardins d'apparat. Le bâti, qui date de 1830, a gardé intacte sa façade équilibrée; le parc, fleuri et verdoyant, est moins dédié à la contemplation qu'à la possession; le soir, on l'habite, des tables disposées autour du bassin attendent les amoureux de la fraîcheur et de la nature.

La couleur du passavant. La table est sérieuse. Patrick Bourgoïn a longtemps travaillé aux Criquets, à Blanquefort; il était le cuisinier de la Maison du fleuve, à Camblanes, avant l'arrivée de l'équipe d'Amat. La proposition du château Desplats - il est locataire-gérant - est tombée à pic. Elle lui donnait la possibilité de s'émanciper, il n'a pas hésité, d'autant qu'il pouvait compter sur Nathalie, son épouse, née dans une famille de restaurateurs et d'hôteliers - sa grand-mère dirigea le Grand Hôtel de Bordeaux dans les années 30.

Elle connaît le métier de l'accueil et de la salle, pas de chichis et de grands airs, de la sympathie, du conseil, sans en rajouter, comme cela convient à un endroit qui cultive la simplicité.

La région est dans l'assiette et dans les verres, à commencer par le passavant, l'apéritif à base de vin de Bordeaux de Jean-Luc Magnac : le rouge, élaboré avec du merlot, a une robe rouge foncé et une palette aromatique marquée par la noix. Il ouvre l'appétit et accompagne idéalement le foie gras de canard présent à la carte, en terrine mi-cuit, en escalopes poêlées aux fruits de la passion, marié à une rissole d'artichauts aux cèpes.

La lamproie à la bordelaise. Egalement traiteur agréé, Patrick Bourgoïn sert une cuisine classique qui met en avant les produits aquitains : la fricassée d'anguilles persillade et de petits légumes, le filet d'esturgeon poêlé au vinaigre balsamique et tomates confites au basilic, le carré d'agneau rôti ail en chemise jus au thym en sont l'expression avec la lamproie à la bordelaise.

Ce dernier plat est bien dans l'esprit et, contrairement à une idée reçue, il s'apprécie l'été quand il est bon en goût et que la sauce n'est pas envahissante. On mentionnera, pour les desserts, la tarte fine aux pommes crème calvados et la tartelette aux abricots et pignon de pin crème amande. Carte des vins sans surprise mais honnête. Vin au verre. Menus à 23, 31 et 47 euros, menu enfant à 12,20 euros.

Depuis Bordeaux, prendre la route de Macau à Bordeaux-Nord; 4 kilomètres avant Macau, après le panneau indiquant Ludon-Médoc, prendre à droite et suivre le fléchage. 05.57.88.47.77.

Sud Ouest

Gironde départementale

Samedi 31 juillet 2004, p. 21

A l'apéro

Le Lillet. L'apéritif bordelais par excellence, né en 1872, est élaboré à Podensac, dans les Graves. Ce vin aromatisé est un assemblage de blancs ou de rouges avec des liqueurs d'oranges. On peut l'acheter un peu partout en Gironde.

Le Passavant. Mariage de moût de raisin partiellement fermenté et de fine-bordeaux, Passavant est élevé durant dix-huit mois en barriques de chênes. Dégusté à l'apéritif, il peut aussi accompagner le foie gras ou un dessert chocolaté. Il est produit par les chais du même nom, à Cadillac.

L'Arlekin. Un apéritif né en Médoc à base de vins blancs, de liqueurs de fruits et de kina, il se présente comme « l'apéritif de vin, divin et coquin ».

Sud Ouest

Gironde Langon

Mercredi 31 décembre 2003, p. 6

Passavant à Cadillac

Patrick Izaute

Une robe soit rouge foncée, soit du plus beau doré. Une riche palette aromatique fortement marquée par la noix. Le tout conditionné dans une bordelaise lourde comme autrefois, à l'étiquette parcheminée.

Avec ses faux airs de porto, de pineau ou de floc, il dévoile généralement ses charmes dès l'apéritif. Mais une tartine de roquefort ou une tranche de foie gras mi-cuit suffisent à le mettre tout autant en valeur.

Lui, c'est le Passavant, un apéritif à base de vin de Bordeaux.

Les mauvais esprits ne manqueront pas de penser que cela sent le déjà vu. Et bien absolument pas, car ces soixante-quinze centilitres de pure merveille gustative produits à Cadillac sont issus d'un savant mélange de raisin fermenté et d'alcool.

« J'achète le raisin, du sémillon pour le blanc et du merlot pour le rouge, sur l'aire d'appellation. La vinification et l'élevage sont faits dans mon chai. Le mutage s'effectue en cours de fermentation, soit sur grains, soit sur jus suivant le cépage, par adjonction de fine de Bordeaux. Dans le cas du rouge, je laisse macérer pendant douze semaines puis j'écoule et je presse. L'élevage de l'un comme de l'autre dure dix-huit mois en barriques bordelaises », explique Jean-Luc Magnac, le concepteur.

De nouvelles expériences. S'il a commencé avec seulement deux barriques, cet oenologue de formation commercialise environ 4 000 bouteilles de son breuvage. Chez les cavistes et dans la restauration plus particulièrement car, comme tout produit de haut de gamme, son prix demeure relativement élevé.

Fidèle à sa ligne de conduite qui est d'aller toujours de l'avant - ce n'est pas par hasard qu'il a baptisé son produit Passavant (1), Jean-Luc Magnac va tenter de nouvelles expériences. A commencer par la composition de son apéritif.

« Cette année, j'ai travaillé des cabernet très mûrs qui devraient donner bien plus de finesse que le merlot. Ensuite dans le blanc, je vais introduire 20 % de sauvignon. En 2004, je vais également sortir un cinq ans d'âge. Ce sera un assemblage de millésimes 1998, 1997, 1996 et 1995 », dévoile-t-il.

Et comme s'il n'y avait pas assez de pain sur la planche, il compte diversifier sa gamme avec des ratafias de Corrèze et de Dordogne.

(1) Passerelle qui servait à aller de l'arrière à l'avant d'un navire.

Sud Ouest

Gironde Langon

Vendredi 3 janvier 2003, p. 7

Inspiré par Bacchus

Jackie Revereau

CADILLAC

CRÉATION. Jean-Luc Magnac a conçu un nouveau vin d'apéritif : le Passavant.

Le projet démarre en 1995. Dès lors, cet oenologue désire combiner le mélange subtil du jus de raisin et de l'alcool. Si le pineau est cher à la Charente, M. Magnac veut créer un vin d'apéritif typiquement bordelais. Pour cela, il va s'inspirer des vins doux naturels et des portos. Un défi qui n'est pas des plus faciles ! Mais la passion l'emporte et la patience est de rigueur.

A titre d'essai, il réalise deux barriques de « son vin ». Le sourire aux lèvres, il se remémore sa rencontre fortuite dans un café avec un journaliste de l'AFP. Au fil de la conversation, l'oenologue parle de la conception de son vin qu'il baptisera dans un premier temps le Mascaret. Le journaliste séduit par l'idée, écrit dès le lendemain un article sur ce nouveau nectar. L'aventure commence !

Jean-Luc Magnac reçoit des appels du monde entier désireux de goûter ce fameux vin. Les deux barriques des débuts ne suffisant plus, il s'installe à Cadillac en l'an 2000 au château La Passonne. Le Mascaret devient le Passavant.

Ceux qui ont goûté au breuvage sont unanimes : ce vin d'apéritif se marie parfaitement sur un bon foie gras. Avis aux vins gourmets !

Sud Ouest

Gironde Bordeaux centre

Mercredi 27 juin 2001, p. F

Le passavant comme apéritif

JACQUES MAHUAS

CONSOMMATION

Les caves des allées Tourny recèlent les barriques d'un apéritif exclusivement bordelais : le passavant. A découvrir

Le vin n'est pas oublié sur les allées Tourny qui sont un des fleurons de l'architecture de Bordeaux, capitale du vin. Outre la Maison du vin, des négoce de qualité y sont installés sans compter, en ce moment, la fête des Épicuriales créée pour faire passer la déception des Bordelais de ne pouvoir entrer à Vinexpo.

Cependant, il est une adresse presque secrète que les Bordelais ignorent souvent et que les touristes découvrent en se rendant à l'Office du tourisme se trouvant à proximité. Dans un immeuble bourgeois, au fond du couloir, un ascenseur vous descend dans les caves voûtées. Une première salle dotée d'une table ronde vous accueille. Une porte laisse entrevoir des rangs de dizaines de barriques. C'est là que vieillit le passavant.

QUE DU BORDEAUX

Le passavant est un apéritif exclusivement bordelais. Jean-Luc Magnac le produit depuis les années 95 à partir de cépage merlot muté en fin de fermentation avec de la fine de Bordeaux, alcool provenant de distillation de vin puis élevé

sur lie. Trois ans de vieillissement en barriques sont ensuite nécessaires, soit dans la région de Cadillac où se trouvent les vignobles. On boit cet apéritif à température ambiante (16 à 18°). Le goût rappelle un peu celui du porto.

Il existe aussi un passavant blanc à base de cépage sémillon. On y retrouve un peu le goût du pineau. Il faut le boire assez frais : entre 6 à 8°.

Produit exclusivement bordelais, le passavant se trouve chez la plupart des cavistes et de nombreux restaurateurs locaux assure Bernard Lamarque, l'agent commercial.

Pendant la dégustation on peut remarquer quelques vieux outils utilisés dans la vigne ou à la tonnellerie.

Points infos Passavant

- Site internet
<http://www.passavantsa.com>
- Courrier électronique
info@passavantsa.com
- Contact direct technique
Jean-Luc Magnac, œnologue
+33 (0)6 60 55 33 00

Passavant SA

Château La Passonne - 33410 Cadillac

Tél : 08 73 62 62 08 - Fax : 05 56 62 79 19