Le Gout d'Autrefois

BLANC LIMÉ

J-P XIRADAKIS
ET
LA FAMILLE DUCOURT

i. e. Boisson traditionnelle, pétillante à base de vin blanc,
souvent consommée jadis sur le zinc des cafés ainsi que lors des fêtes populaires de village.

L'Histoire

1930 – 1970
Heures de Gloire

« *On le remerciait d'une pièce de monnaie ou d'une poignée de main. Quand il y avait un zinc à proximité, le merci était un petit coup de Blanc Limé .* »

Maurice Delbez

«C'est dans les fêtes populaires qu'il a gagné ses lettres de noblesses »

JP Xiradakis

« *Quand j'étais petite mes parents buvaient le Blanc Limé en revenant des vignes pour se rafraîchir pendant les chaleurs d'été.* »

Simone Ducourt

2001 - 2008
Premier essai

« Associé à Jean Paul Lafragette, le Bordelais Xiradakis commercialise le blanc limé, boisson aromatisée à base de vin. »

Sud Ouest (2001)

« Le Blanc Limé est une boisson qui appartient au patrimoine girondin. C'est frais, gai, naturel et très désaltérant. »

Elle à table (2003)

« Le Blanc Limé au vin blanc de Bordeaux est le compagnon des joies simples, le premier verre alcoolisé de l'après match, des fêtes de village, du bal de campagne. C'est la boisson de comptoir, il s'associe aux flonflons un rien franchouillard, il convient aux jeunes mais aussi aux nostalgiques des plaisirs d'antan. Il peut être aussi snob ou distingué à la table d'un restaurant réputé. »

JP Xiradakis

2011 - Une rencontre

Jean-Pierre Xiradakis

Propriétaire du restaurant La Tupina à Bordeaux et amoureux de son Sud-Ouest natal, il a fait de sa table la meilleure de la ville et même au-delà. Son restaurant a été distingué à plusieurs reprises pour la qualité de ses produits et de sa cuisine, notamment le Herald Tribune de New York qui l'a élu Meilleur bistrot du monde.
Chez lui c'est une ode aux produits, aux vraies saveurs, à la cuisine familiale et traditionnelle comme on rêve de la trouver dans les régions de France, et bien sûr aux excellents vins de Bordeaux.

La Famille Ducourt

C'est en 1858 que la famille Ducourt s'installe à Ladaux, petit village de l'Entre-deux-Mers.
En l'espace de quelques années, cette entreprise familiale a réussi à constituer l'une des plus grandes exploitations viticoles indépendantes de la région de Bordeaux ; à l'origine, en 1951, Henri Ducourt débuta cette épopée avec 10 ha.
Aujourd'hui, ses enfants et petits-enfants gèrent un vignoble de 450 ha répartis sur 14 Châteaux à la fois dans l'Entre-Deux-Mers et dans le Saint-Emilionnais.

LA TUPINA
Rue Gourmande

PROPRIÉTAIRE
DUCOURT
DEPUIS 1858

Le retour du Blanc Limé

Cette rencontre inattendue permet à la famille Ducourt de se relancer dans l'élaboration de vins effervescents. En 1980, Bernard Ducourt travaillait déjà sur une boisson pétillante à base de vin en partenariat avec la maison Champenoise *Moët et Chandon* dans les chais de Ladaux.

L'occasion de remettre le couvert était trop tentante pour ce technicien passionné. Plusieurs mois de recherches œnologiques poussées et de dégustations organisées chez Jean-Pierre ont été nécessaires pour s'accorder sur la recette. Un assemblage rafraichissant qui met en avant les arômes d'agrumes caractéristiques des vins blancs et accompagne à merveille les différents plats du restaurant.

Les premières bouteilles sont commercialisées pendant l'été 2011 et connaissent un premier succès dans la région Bordelaise. Rapidement, elles posent aussi leurs valises à l'étranger et se retrouvent désormais sur les tables de New York, Shanghai, Londres, San Francisco, etc.

La recette

Vin blanc de Bordeaux, cépages Sauvignon Blanc et Sémillon.

Arômes naturels d'agrumes (citron vert, pamplemousse, etc), eau, sucre. Ajout de dioxyde de carbone lors de la mise en bouteille pour la note pétillante.

Dégustation

Jaune pâle aux reflets verts. Nez vif, citronné, zestes d'agrumes avec en ligne de fond des notes typiques des Sauvignons de l'Entre-Deux-Mers. Bouche fraîche, craquante, avec une sucrosité mariée à une allonge nerveuse sur des bulles moyennes.

Accords Mets-Vin

Servir très frais (8 - 10°C) avec des glaçons.

En apéritif, seul ou accompagné de tapas, de charcuterie et autres gourmandises.

Peut être servi avec des salades fraîches, des poissons ou crustacés.

Idées Cocktail

Le Blanc Limé peut être un partenaire incontournable de vos cocktails !

SPRITZ LIME

Grand Verre à vin / Cocktail à déguster tout au long de la journée

Difficulté : ★★☆☆☆

<u>Préparation :</u>

- 4 glaçons
- 1/3 Apérol
- 2/3 Blanc Limé
- ½ orange pressée

<u>Décoration :</u>

1 belle tranche d'orange.

Plus de recettes à retrouver dans notre carnet cocktails.

2016 – Le Rosé Limé

Est-ce que vous faites aussi un rosé?

A force d'entendre cette question revenir de nombreuses fois ces dernières années, Jean Pierre et la famille Ducourt se remettent au travail et préparent cette seconde recette.

Il aura fallu plus d'une année pour trouver le bon équilibre et donner au Rosé Limé une vraie identité. La méthode de travail a été la même que pour le Blanc Limé : commencer par un beau vin rosé, assembler avec des agrumes et des fruits rouges, puis gouter, faire gouter, réessayer jusqu'à trouver la recette qui fait l'unanimité.

Ce Rosé Limé est fruité, gourmand et élégant !

La recette

Vin rosé de Bordeaux, Merlot et Cabernet Sauvignon.

Arômes naturels de fruits rouges (fraises, cerises, groseilles, etc) et d'agrumes, eau, sucre.
Ajout de dioxyde de carbone lors de la mise en bouteille pour la note pétillante.

Dégustation

Rose pâle aux reflets brillants. Nez fin et fruité mariant les notes de petits fruits rouges avec un zeste de pamplemousse. Bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude, une légère sucrosité et de fines bulles pour la touche pétillante.

Accords Mets-Vin

Servir très frais (8 - 10°C) avec des glaçons.

En apéritif, seul ou accompagné de tapas, de charcuterie et autres gourmandises.

Peut être servi avec des salades fraîches, plats épicés et desserts légers.

Idées Cocktail

Comme son grand frère, le Rosé Limé se marie très bien avec vos cocktails !

GIN O'CLOCK

Verre à whisky / Cocktail du soir

Difficulté : ★☆☆☆☆

Préparation :

- 4 glaçons
- 1/3 Gin Rosé
- Zestes d'orange
- 2/3 Rosé Limé

Décoration :

2 tranches de citron.

Plus de recettes à retrouver dans notre carnet cocktails.

LA TUPINA
Rue Gourmande

PROPRIÉTAIRE
DUCOURT
DEPUIS 1858

Pour nous retrouver :

www.leblanclime.com

Et sur les réseaux sociaux :

LeBlancLimé

#BLANCLIMÉ *#ROSÉLIMÉ*