



Le Gout d'Autrefois
BLANC LIMÉ


J-P XIRADAKIS
ET
LA FAMILLE DUCOURT

i. e. Ein traditionelles, leicht sprudelndes Getränk auf Basis von Weißwein, das früher oft am Tresen sowie bei lokalen Volksfesten konsumiert wurde.

Die Geschichte

1930–1970 Blütezeit

„Wir dankten ihm mit einer Münze oder einem Händedruck. „Wenn jedoch eine Theke in der Nähe war, bestand der Dank aus einem kleinen Glas Blanc Limé.“

Maurice Delbez

„Sein Ansehen und seine Bekanntheit erlangte er bei Volksfesten.“

JP Xiradakis

„Als ich klein war, tranken meine Eltern Blanc Limé als Erfrischung, wenn sie im Sommer aus den Weinbergen zurückkamen.“

Simone Ducourt



2001–2008 Erster Versuch

„Der Bordelese Xiradakis hat sich mit Jean Paul Lafrayette zusammengetan und vertreibt den Blanc Limé, ein aromatisiertes Getränk auf Basis von Weißwein.“

Sud Ouest (2001)

„Der Blanc Limé ist ein Getränk, das zum Kulturerbe der Gironde gehört. Er ist frisch, fröhlich, natürlich und sehr erfrischend.“

Elle à table (2003)

„Der Blanc Limé mit Weißwein aus Bordeaux ist das Getränk der einfachen Freuden, das erste Glas Alkohol nach einem Match, auf Dorf- und Volksfesten. Er ist das typische Thekengetränk, passt hervorragend zu Straßenliedern und schmeckt jungen Leuten ebenso gut wie Nostalgikern, die den Genüssen von früher nachtrauern. Am Tisch eines renommierten Restaurants kann er aber auch vornehm und elegant daherkommen.“

JP Xiradakis

2011 – Eine Begegnung



Jean-Pierre Xiradakis

Der Besitzer von La Tupina in Bordeaux und Fan seiner Heimat Südwestfrankreich hat sein Restaurant zum besten der Stadt und darüber hinaus gemacht. La Tupina wurde mehrfach für die Qualität seiner Produkte und seiner Küche ausgezeichnet, insbesondere durch die New Yorker Zeitung Herald Tribune, die es zum besten Bistro der Welt kürte.

Ein Essen bei ihm ist eine Ode an hochwertige Erzeugnisse, an wahren Geschmack, an die traditionelle Familienküche, wie man sie in Frankreichs Regionen vorzufinden träumt, und natürlich an die vorzüglichen Bordeauxweine.



Die Familie Ducourt

Die Familie Ducourt ließ sich 1858 in Ladaux nieder, einem kleinen Dorf im Entre-Deux-Mers.

Innerhalb von nur wenigen Jahren gelang es dem Familienunternehmen, einen der größten unabhängigen Weinbaubetriebe in der Region Bordeaux aufzubauen. Am Anfang stand Henri Ducourt 1951 mit einer Rebfläche von 10 ha.

Heute bewirtschaften seine Kinder und Enkel 450 ha Weinberge, aufgeteilt auf 14 Châteaux im Entre-Deux-Mers und in der Gegend von Saint-Emilion.



Die Renaissance des Blanc Limé

Diese unerwartete Begegnung veranlasst die Familie Ducourt, wieder in die Produktion von Schaumweinen einzusteigen. Bernard Ducourt hatte bereits 1980 in Partnerschaft mit dem Champagnerhaus *Moët et Chandon* an einem kohlen säurehaltigen Getränk auf der Basis von Wein in den Weinkellern von Ladaux gearbeitet.

Die Gelegenheit, nochmals anzufangen, war für den begeisterten Techniker mehr als verlockend. Mehrere Monate andauernde intensive önologische Forschungen und Verkostungen bei Jean-Pierre waren notwendig, bis sich die beiden Männer auf das Rezept einigen konnten. Eine erfrischende Assemblage, die die charakteristischen Zitrusaromen der Weißweine in den Vordergrund stellt und hervorragend mit den verschiedenen Gerichten des Restaurants harmoniert.

Die ersten Flaschen wurden im Sommer 2011 vermarktet und stießen auf hohen Anklang im Bordelais. Der Vertrieb wurde rasch auf das Ausland ausgeweitet, sodass der Blanc Limé heute sogar in New York, Shanghai, London, San Francisco usw. serviert wird.



Das Rezept

Weißwein aus
Bordeaux aus den
Rebsorten Sauvignon
blanc und Sémillon.

Natürliche
Zitrusaromen
(Limette, Grapefruit
usw.), Wasser,
Zucker. Zugabe von
Kohlendioxid bei der
Flaschenabfüllung
für die prickelnde
Note.

Verkostung

Hellgelb mit grünen Reflexen. Erfrischende Nase mit Noten von Zitrone und Zitrusfruchtschalen, untermalt von den typischen Noten der Sauvignons aus dem Entre-Deux-Mers. Am Gaumen frisch und knackig mit schöner Süße, lebendiger Länge und mittlerer Perlage.



Servierempfehlungen

Sehr kühl (8-10 °C) mit Eiswürfeln servieren.

Als Aperitif, allein oder zu Tapas, Fleisch- und Wurstwaren und anderen Leckereien.

Kann zu frischen Salaten, Fisch oder Schalentieren serviert werden.



Cocktail-Ideen

Der Blanc Limé ist ein unverzichtbarer Partner für Ihre Cocktails!

Spritz lime

Großes Weinglas / Cocktail für jede Tageszeit
Schwierigkeitsgrad:



Zubereitung:

- 4 Eiswürfel
- 1/3 Apérol
- 2/3 Blanc Limé
- ½ ausgepresste Orange

Dekoration:

1 schöne Orangenscheibe.



Mehr Rezepte finden Sie in unserem Cocktail-Heft.

2016 – *Le Rosé Limé*

Produzieren Sie auch einen Rosé?

Nachdem ihnen die Frage in den vergangenen Jahren immer wieder gestellt worden war, machten Jean Pierre und die Familie Ducourt sich wieder an die Arbeit und entwickelten dieses zweite Rezept.

Es dauerte mehr als ein Jahr, bis sie die richtige Balance gefunden hatten, um dem Rosé Limé eine echte Identität zu verleihen. Die Methode war die gleiche wie für den Blanc Limé: Sie nahmen einen guten Roséwein, mischten ihn mit Zitrusfrüchten und roten Beeren, probierten ihn selbst und ließen ihn probieren und machten so lange weiter, bis sie das Rezept gefunden hatten, das alle überzeugte.

Dieser Rosé Limé ist fruchtig, köstlich und elegant!



Das Rezept

Roséwein aus
Bordeaux aus den
Rebsorten Merlot und
Cabernet Sauvignon.

Natürliche Aromen
von roten Früchten
(Erdbeeren, Kirschen,
rote Johannisbeeren
usw.) und
Zitrusfrüchten, Wasser,
Zucker.
Zugabe von
Kohlendioxid bei der
Flaschenabfüllung für
die prickelnde Note.

Verkostung

Hellrosa mit brillanten Reflexen. Eine feine und fruchtige
Nase mit Noten von roten Beeren und Grapefruitschale.
Frisch und knackig am Gaumen mit viel Fülle, leichter Süße
und feiner Perlage.



Servierempfehlungen

Sehr kühl (8–10 °C) mit Eiskwürfeln servieren.

Als Aperitif, allein oder zu Tapas, Fleisch- und Wurstwaren und anderen Leckereien.

Kann zu frischen Salaten, würzigen Gerichten und leichten Desserts serviert werden.



Cocktail-Ideen

Wie sein großer Bruder harmoniert auch der Rosé Limé hervorragend mit Cocktails!

Gin O'Clock

Whisky-Glas / Abend-Cocktail
Schwierigkeitsgrad:



Zubereitung:

- 4 Eiskwürfel
- 1/3 Gin Rosé
- Orangenschale
- 2/3 Rosé Lime

Dekoration:

2 Zitronenscheiben.

Mehr Rezepte finden Sie in unserem Cocktail-Heft.





Sie finden uns unter:

www.leblanclime.com



Und in den sozialen Netzwerken:



LeBlancLimé



#BLANCLIMÉ

#ROSÉLIMÉ