

Galant des abbesses

C'est un apéritif à base de jus de raisin et de marc de Franche-Comté. (2 litres de jus et un litre de Marc) On garde les parfums et la douceur du jus).

Notre « Galant des Abbesses » est toujours préparé selon la vieille recette laissée par les Dames Abbesses de Château Chalon au 16ème siècle.

Propriétaires des vignes de Château Chalon, elles faisaient travailler celles-ci et vinifier le vin de Château Chalon par de nombreux vigneron. Elles ont mis au point cette recette, qu'elles appelaient « notre vin galant ». La recette originale indiquait que le jus de raisins qui coule du pressoir (le moût) est mis dans un chaudron de cuivre, auquel on ajoute 25 épices pesées au gramme près.



Cépages

Poulsard et chardonnay



Viticulture

Issu de moût de raisin  et de Marc du Jura du Domaine



Vinification

On chauffe alors à feu doux pour le faire réduire. Les aromates donnent ainsi tous leurs subtils arômes. Il faut une journée pour faire une cuite. Ensuite, on met ce jus de raisins chauffé et aromatisé dans des fûts avec 1/3 de vieux Marc de Franche Comté ou de Fine. On laisse cette magnifique alliance du jus de raisins et du Marc se bonifier pendant au minimum trois ans



Notes dégustations

Le « Galant des Abbesses » se sert frais en apéritif. On remplace le Porto dans les melons par du Galant.



Accords

Au dessert, il est très apprécié avec un gâteau au chocolat noir ou aux noix. L'été avec des glaces à la vanille parsemées de raisins secs macérés une nuit dans le Galant, et un petit filet de Galant dans la coupe, ou encore, toujours glaces à la vanille accompagnée d'une figue fraîche cuite encore chaude, le tout nappé d'un beurre d'amandes, avec le petit filet de Galant dans la coupe ou dans un petit verre. On peut également pocher des poires dans ce Galant, c'est une merveille.

On peut l'utiliser également en déglaçant un plat où a cuit un filet mignon ou filet de porc. Le jus obtenu a une belle couleur, un beau velouté et un goût extraordinaire.



Service

A déguster frais entre amis pour apprécier sa douceur et ses parfums.