GEORGES VIGOUROUX
CRÉATEUR DE GRANDS MALBECS

dire Lot MAGAZINE

DIRE LOT MAGAZINE
DECEMBRE 2009

Vendanges & safran

Mariage de saveurs, de couleurs et de senteurs, entre dégustation gourmande et découverte surprenante.

Texte et photos B.V.

21 octobre 2009, la vendange vient de rentrer au château de Haute-Serre. Les senteurs de raisins fraîchement récoltés embaument le chai. Une authentique atmosphère vigneronne se dégage de ce lieu privilégié, entre bouteilles et barriques. Nous sommes convités à passer à table pour découvrir le mariage inédit du malbec de Cahors et du safran du Quercy, imaginé par la famille Vigouroux et leur chef Philippe Combet. Ces deux trésors lotois méritaient bien une telle initiative.

Pistils de safran, tonti au beurre de safran, risotto au safran, crème brûlée au safran, gelée de malbec ou sorbet au jus de malbec, voici la surprenante déclinaison qui nous est proposée, accompagnée comme il se doit, des vins de la propriété. Un menu audacieux et un mariage subtil pensé avec le souci de ne pas dénaturer les viandes, poissons et fromages associés. À l'issue de ce repas, nous partons en direction de Laburgade, un petit village niché sur le causse de Lalbenque, à la rencontre de la famille Alaux, un couple de producteurs de safran. Voici la safranière, très bien tenue et protégée des intrusions d'animaux. Comme chaque année, à la mi-octobre, les premières fleurs de safran (crocus sativus) apparaissent dans les parcelles, la floraison va durer 2 à 3 semaines. Cueillies le matin après la rosée, les fleurs sont émondées dans la foulée, un travail délicat qui consiste à séparer les stigmates de la fleur. Vient ensuite le séchage, une torréfaction permettant d'obtenir les meilleurs arômes, une belle couleur rouge et de la souplesse. Cette visite est l'occasion d'une rencontre avec des producteurs passionnés, amoureux de leur terroir, qui, durant ➤

➤ la récolte, se consacrent presque exclusivement à la fleur de safran.

Durant 15 jours, la Table de Haute-Serre a ainsi rouvert ses portes pour le plaisir des gourmands le temps d'un déjeuner surprenant et coloré. Grâce aux visites de safranières, les curieux ont pu découvrir cet univers méconnu de la production de l'or rouge quercynois. Après la quinzaine du Safran, la Table de Haute-Serre fermera ses portes, pour les rouvrir début janvier sur le thème de la truffe et du malbec. Pendant deux mois, la Table accueillera midi et soir, avec la possibilité de faire, les mardis après le déjeuner, la visite du marché aux truffes de Lalbenque.

Parce que le Lot possède bien plus d'un seul trésor, Bertrand Vigouroux poursuit sa stratégie de décloisonnement du vin. Avec le malbec, le safran et la truffe, voici une trilogie d'exception qui trouve, ici à Haute-Serre mais également au Château de Mercuès, des lieux de valorisation privilégiés. ■

La Table de Haute-Serre à Cieurac
Tél. 05 65 20 80 30

Les conseils des safraniers du Quercy. Le safran n'est pas réservé à une clientèle de luxe : un gramme de safran parfume et colore le contenu de plus de 60 assiettes, soit 0,02 g par assiette. Le secret d'une bonne utilisation du safran du Quercy réside dans l'infusion : laissez-lui du temps pour développer ses arômes dans un peu d'eau chaude (5 cl minimum) ou dans toute préparation liquide liée à votre plat (bouillon, jus de viande, vin, vinaigre, blanc d'œuf, lait, crème...). Comptez au moins 4 heures d'infusion et rajoutez votre préparation safranée (avec les filaments) seulement 10 minutes avant la fin de la cuisson. Conserver le safran à l'abri de l'air et de la lumière.

Plus de renseignements et d'astuces sur la préparation du safran : www.safraniersduquercy.com

Historique du Safran et safran du Quercy

Originaire d'Orient, le safran est utilisé depuis [illegible] et fait partie des épices les plus chères. Il arrive en Europe au [illegible] siècle des croisades. Cette épice a [illegible] dans notre région au XVIe siècle et est cultivée jusqu'à la fin du XIXe siècle. De 30 ha actuellement [illegible] en Quercy, la culture du safran, produite en même quantité, fait [illegible] et [illegible] [illegible] [illegible]