

**PRODUIT**  
**Ariane : la nouvelle pomme française**

On croyait en avoir fait le tour puisqu'il existe déjà un bon millier de variétés de pommes, dont une cinquantaine seulement ont une existence officielle. La liste, pourtant, n'était pas close, car depuis deux saisons une nouvelle variété est apparue sur nos marchés, qui porte le joli nom d'Ariane et qui commence à arriver sur les étals en octobre. Qualifiée de « *pomme française nouvelle génération* », elle a été créée par des chercheurs de l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) avec le souci de la rendre plus résistante à la maladie du pommier. Ce qui limite, du même coup, les interventions phytosanitaires, favorisant ainsi une agriculture durable. La nouvelle venue a une belle couleur rouge vif, elle est juteuse et croquante, à la fois sucrée et acidulée, et elle sera commercialisée jusqu'en mai. La



récolte 2008 est de 12 000 tonnes, et le potager du Roi à Versailles, qui continue de cultiver des variétés datant des XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, a réservé une place de choix aux nouveaux pommiers plantés en cordon horizontal unilatéral. Chez nous, où la production annuelle de pommes dépasse les 2 millions de tonnes, c'est le fruit préféré des Français. Jamais le mot fruit, d'ailleurs, n'a été aussi justement utilisé puisque la pomme c'est *pomum* en latin, ce qui se traduit par « fruit ». La golden à peau jaune, qui occupe la moitié du verger français, est originaire de Virginie, la gala nous vient de Nouvelle-Zélande, alors que la première arrivée sur les marchés (en septembre), la reine des reinettes, est comme l'Ariane une variété typiquement française. **R.P.**

Ariane est proposée en sachets de 1 à 1,5 kg et en barquettes de six pommes. Ses producteurs (ils sont plus de 250) participent à la lutte contre le cancer.



RODOLPHE ESCHER

Denis Pomerède, directeur technique, et Rose-Noëlle Borde, patronne du domaine.

Un saint-émilion au couvent  
**Un grand cru classé digne des frères prêcheurs**

Loin des modes passagères et d'un certain « tropéisme » viticole, le couvent des Jacobins incarne à la fois l'histoire et la continuité.

**R**ose-Noëlle Borde, l'actuelle descendante de la famille propriétaire du domaine depuis cent six ans, proclame haut et fort qu'ici « *on n'hésite pas à faire du saint-émilion tout court* ». Pour ajouter aussitôt qu'en ce lieu historique, situé au cœur de la cité médiévale depuis le XIII<sup>e</sup> siècle, sa famille est investie d'une double mission. En premier lieu, le maintien de la qualité d'un grand cru classé réputé pour la finesse de son boisé et pour son élégance, qui affiche sa différence en proclamant que la mise en bouteille a lieu « *au couvent* ».

Seconde mission, et pas la moindre : la mise en valeur de l'ensemble architectural et des jardins fleuris des frères prêcheurs jacobins, de fieffés vigneron eux aussi, dont les vins étaient reconnus comme étant « *les plus caractéristiques de Saint-Émilion* ». Restauré pierre après pierre au fil des ans, le couvent a gardé toute son âme grâce à la famille Joinaud-Borde, qui s'est érigée en conservatrice pointilleuse de ce haut lieu de l'histoire locale. Transformée en salle de réception et de dégustation, l'ancienne boulangerie des frères prêcheurs est la mémoire de ce remarquable ensemble restauré avec respect.

Seul domaine à avoir son siège dans la ville, le couvent des Jacobins y possède également de magnifiques caves souterraines aménagées dans d'anciennes carrières en pierres de taille qui courent sous les jardins et les bâtiments. Rose-Noëlle Borde, qui est née ici, et qui vient de boucler sa 58<sup>e</sup> vendange sur son vignoble tout proche de 10,5 hectares, se dit « *de passage dans cet écrin de couvent* » qu'elle n'est pas, pour autant, décidée à abandonner au premier venu. Elle est fidèle au credo de son grand-père, qui disait à ses descendants : « *C'est un dépôt que je vous confie. Si vous vous respectez, vous devez le laisser mieux que je ne vous l'ai donné.* » Sur ce point, Rose-Noëlle a la conscience tranquille : le couvent est plus resplendissant que jamais. ■ **ROGER POURTEAU**  
[www.couventdesjacobins.fr](http://www.couventdesjacobins.fr)

**NOUVEAU**  
**La cave écolo**

Longtemps confinées dans la cuisine, les armoires à vin s'invitent désormais dans la salle à manger. EuroCave a ainsi développé toute une gamme habillée de bois, d'inox ou de cuir. Son dernier modèle n'est pour l'instant disponible qu'en noir, mais il est en revanche équipé de la toute dernière technologie NeoFresh, qui, produisant du froid positif (au-dessus de 0 °C), permet d'éviter l'assèchement de l'air ambiant en préservant une hygrométrie naturelle. Plus vouée au vieillissement patient des vins qu'à leur service quotidien, cette armoire est dotée d'un système anti-vibrations et de parois isolantes équivalentes à une épaisseur de 2 mètres de terre. Capacité : de 174 à 211 bouteilles  
EuroCave armoire V292, prix : 3 180 €. [www.eurocave.com](http://www.eurocave.com).



**BOUTEILLE DE LA SEMAINE**

**Crème des Crèmes de Trénel**

Spécialisée depuis trois quarts de siècle dans la production de vins en Beaujolais et en Mâconnais, Trénel élabore aussi des crèmes de fruits, dont un cassis considéré comme l'un des meilleurs de Bourgogne. Sélectionnés sur les plus beaux cassisiers de la région, puis soigneusement triés, les fruits macèrent quatre semaines dans l'alcool, puis, après avoir été égouttés, pressés et filtrés, se voient adjoindre le sucre qui les transformera en une liqueur, toujours millésimée. Trénel offre aujourd'hui à sa Crème des Crèmes 18° une carafe dont l'élégance des formes souligne celle des arômes et des saveurs. **R.P.**



**Trénel Crème des Crèmes**, prix : 25 € chez Fauchon et chez certains cavistes ([www.trenel.com](http://www.trenel.com)).

STÉPHANIE BARÇON/PHOTONONSTOP