



La Newsletter de l'Epicentre Paysan

Epicerie de producteurs à Morlanne

Semaine du 05/05/2025

Omnibus Ad Viis Epicentrum Agrestiem Pervenitur

Attention, attention

Le jeudi 8 mai nous ne serons ouvert que de 9h30 à 12h30 car l'après-midi on a poney.

Arrivage

Veau, bœuf, steak haché et agneau de lait des Pyrénées de chez
Axuria

Mardi matin



Champignons de Paris bio de Madiran*

Mardi

** "Faudrait savoir" j'ai dit à Laetitia. Laetitia n'a pas rigolé.*



Canard de la ferme Bordes

Mercredi



Avant-dernière livraison d'asperges des Landes

Mercredi



Les tofus du comptoir de Pyrène

Vendredi



Domaine Damiens



Vous connaissez le Domaine Damiens à Aydie? Moi oui parce que je suis quelqu'un d'incroyablement cultivé.

Pour ceux qui n'ont pas mon immense culture générale:

"Notre vignoble de 16 ha conduit en Agriculture Biologique est planté sur deux des quatre coteaux transversaux du village d'Aydie.

Toutes nos pratiques résultent d'observations rationnelles qui nous permettent d'optimiser les profils de nos cuvées en fonction des styles de sols et du climat.

A la vigne, pas de recette, nos pratiques visent à maintenir l'équilibre végétatif qui garantit la meilleure maturité de nos raisins.

Au chai, ni secrets ni magie, tout faire pour que le vin exprime ce travail.

Ainsi nous mettons tout en œuvre pour observer et comprendre, afin d'aider la nature à faire du vin un plaisir ; sain et accessible.

Nous avons gardé la tradition familiale de la culture de la vigne en la mettant « aux goûts du jour »

Dans cet esprit, l'agriculture Biologique a constitué un gage d'avenir plus qu'un retour aux sources."

Ostara & Yule

Ostara, déesse du printemps, et son lièvre, animal emblématique du Domaine Damiens, annoncent le renouveau du Printemps ; tandis que Yule marque le ralentissement que sonne le début de l'Hiver et la victoire du jour sur la nuit.

Pour célébrer ces 2 moments qui conditionnent nos récoltes, nous avons choisi de créer deux vins aux profils particuliers pour casser le code de la saisonnalité tellement présent sur nos exploitations.



Placé le jour de l'équinoxe de printemps, Ostara nous met sur le chemin d'une nouvelle vie : c'est le moment où la lumière l'emporte sur la nuit. Elle marque le renouveau de la vie et de la terre, après un hiver froid et parfois dur.

«Le lièvre d'Ostara » est un hommage à la Nature, pour la remercier de ce qu'elle nous offre et lui demander, avec humilité, que l'année à venir soit faste et féconde.

Pur Tannat, sans sulfites ajoutés, Ostara provient de nos parcelles de pied de coteau. La mise en bouteilles printanière du cépage Tannat fige les arômes de cet instant.

Un vin noir, au fruit et à la chair du Tannat, sans les tannins.

Servir à 16°C sur... tout ce que vous voulez. Conserver < 18°C

À partir du solstice d'hiver, autour du 21 décembre, les jours rallongent, alors même que la saison la plus froide ne fait que débuter. Yule annonce la victoire du soleil et l'arrivée prochaine du printemps. L'Hiver a pleinement sa place : les champs au repos. « Yule » tel une offrande pour apaiser les divinités de l'hiver et leur demander de la clémence.

Madiran pur Tannat, Yule est une évolution saisonnière de la cuvée Ostara. C'est le même vin qui au bout d'un an d'élevage devient Madiran. Le vin est affiné. Le velours remplace le croquant du tannat aux derniers jours de l'automne. Mise en bouteille juste avant le solstice d'hiver.

Un Tannat de réserve harmonieux où le fruit s'entremêle aux arômes de menthol et d'épices grillées.

La bouche douce et veloutée en fait un Madiran possible sur toutes les tables et dans toutes les bouches.

Servir chambré entre 15°C et 17°C.



Le style de notre Madiran Tradition, ample et harmonieux provient des cépages Tannat, Cabernets Sauvignon et Franc cultivés sur nos sols argilo graveleux et limonosiliceux.

Servir à 17°C sur charcuterie, viandes, légumes cuits, fromages secs...

Fèves

Côté légumes, c'est quasiment fini pour les petits pois du Petit Lopin mais nous aurons des fèves du Gers alors bon ça compense.

Arrivages hebdomadaires

- Les Poulets de Christelle Dugachard (mardi matin et vendredi matin)
 - Les Pâtes Fraîches de Pasta Murati: pâtes, lasagnes... (mardi après-midi)
 - Le Pain de Las Arradits (mercredi après-midi, commande avant mardi midi)
 - Le Lait Bio et le Fromage de la Ferme des 12 Vaches
 - Les Yaourts Natures ou aux Fruits Yamou (vendredi fin de matinée)
 - Les Charcuteries de la Ferme du Claüs (jeudi après-midi)
-

L'Epicentre Paysan accepte les tickets restaurant (en format digital uniquement) même si vous ne connaissiez pas le Domaine Damiens. C'est pas grave.





Nos Partenaires





4650, route d'Arthez

64370 Morlanne

Tel: 05.59.68.04.15

Email: contact@epicentrepaysan.fr

Site: epicentrepaysan.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h

Cet email a été envoyé à @, cliquez ici pour vous [désinscrire](#).

Powered by  Mailjet