

AOP

MUSCAT DU VENTOUX





UN PEU D'HIS

La vigne est cultivée dans le Vaucluse depuis l'Antiquité, mais on dit que c'est au XV^e siècle, que le Comte de Provence, roi de Naples et de Sicile, importe d'Italie une variété dénommée « moscato di Amburgo » et l'implante avec succès sur ses terres comtadines. A la fin du XIX^e siècle, le raisin de table de Vaucluse constitue un véritable vignoble. Avec le chemin de fer, le Vaucluse s'impose alors très vite comme le premier département producteur français, réalisant toujours aujourd'hui, 60% de la production nationale.

Le saviez-vous ?

1^{er} département producteur de raisin de table avec une production avoisinant les 32 800 tonnes, le Vaucluse produit essentiellement

du raisin noir de qualité, "Muscat de Hambourg" et "Alphonse Lavallée".

ISTOIRE

Dans le Vaucluse, le raisin de table est souvent associé au sein d'une même exploitation, à la cerise ou à la vigne de cuve. Les raisins bénéficiant de l'AOP Muscat du Ventoux doivent provenir uniquement du cépage « Muscat de Hambourg ».

Auparavant cultivé en plan vertical classique, la conduite en lyre, c'est-à-dire un palissage en forme de « Y », s'est développée dans le Vaucluse depuis les 20 dernières années. Cette technique permet une production et un feuillage plus abondants, facilite la récolte et

permet une exposition au soleil qui favorise la qualité du raisin.

La récolte qui s'effectue **uniquement à la main** "le **ciselage**", débute mi-août et se poursuit jusqu'à fin octobre.

Le raisin peut se conserver au frais, ce qui permet d'échelonner la commercialisation et sa consommation jusqu'à Noël.



Très sucré, l'énergie libérée par le raisin Muscat est rapidement disponible dans l'organisme.



AOP Muscat du Ventoux est reconnu comme Appellation d'Origine Protégée (AOP). L'aire

d'appellation s'étend sur 56 communes vauclusiennes, entre Avignon, les Côteaux du Ventoux et la Vallée du Calavon.



COMMENT LI

Les signes gages de fraîcheur du raisin AOP Muscat du Ventoux : Les grains doivent être intacts, bien colorés, avec encore leur pruine (une pellicule cireuse légèrement poudreuse), produite par le fruit pour se protéger de la chaleur. Les grains doivent être bien accrochés à la rafle*, et celle-ci doit être solide mais pas cassante.

*rafle : Ensemble du pédoncule central ou axe et des ramifications d'une grappe de raisins.

LE CHOISIR ?

COMMENT LE DÉGUSTER ?

Le Muscat du Ventoux est reconnaissable à sa couleur noire bleutée, à sa chair onctueuse, son goût sucré et musqué. En bouche, il réserve une palette de belles perceptions, du sucré à l'acidulé, et libère des arômes floraux, rose et violette et de fruits rouges, cassis et framboise.

Le sortir du frigo une heure avant de le consommer, car le froid bloque ses arômes.

Le rincer sous un filet d'eau avant de le déguster.

Le saviez-vous ?

En septembre, à Villes-sur-Auzon, on fête le raisin Muscat du Ventoux.

COMMENT LE CONSERVER ?

Le Muscat du Ventoux se conserve 5 jours au frais (de 2 à 5°C), dans un contenant laissant l'air circuler.





Pour que les collégiens puissent manger des produits frais issus des exploitations des agriculteurs vauclusiens, le Département met à la disposition des chefs de cuisine un site internet « Agrilocal84.fr » qui leur permet de commander directement des produits locaux tout en respectant les règles d'achat public. Chaque mois, les collégiens découvrent des recettes à base de produits de saison, conçues spécialement pour eux par les chefs de cuisine.



MUFFIN AUX RAISINS

LA RECETTE DU CHEF GILLES LARNAC,

chef au collège Vernet à Avignon

Recette pour 12 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients : 280 g de farine

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 150 ml de lait
- 80 g de beurre (ou 8 cuillères à soupe d'huile)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- raisin muscat

(Possibilité de rajouter cannelle, extrait de vanille, et...)

Dans un premier saladier : mélanger la farine, le sucre, le sel, le sucre vanillé et la levure.

Dans un deuxième saladier : mélanger le lait, l'huile (ou beurre fondu) et les œufs.

Verser le contenu du second saladier dans le premier et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Verser la préparation dans des moules individuels jusqu'à la moitié. Ajouter les grains de raisins (muscat de préférence) lavés, épépinés si possible en les enfonçant légèrement.

Mettre au four 15 min à 180°C (thermostat 6)

Déguster tiède.

Laisser tiédir et saupoudrer de sucre glace.

UTILE ET PRATIQUE POUR LES AMOUREUX DE LA VIGNE

www.aoc-muscat-du-ventoux.com

www.aop-igp.fr

