



Communiqué de presse
Moissac, 30 août 2022

CHASSELAS DE MOISSAC AOP UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE

La récolte du Chasselas de MOISSAC AOP a démarré avec 15 jours d'avance. 1^{er} fruit frais à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée et inscrit à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel depuis 2017, le Chasselas de Moissac AOP séduit les gourmands par sa saveur délicate et sucrée.

2022, UN RAISIN DE GRANDE QUALITE

Après un début de saison marqué par un épisode de gel de très forte intensité, la vigne a repris rapidement une belle vitalité et une croissance végétative franche et vigoureuse. En effet, contrairement à l'an passé, l'épisode de gel est intervenu au tout début de la végétation, parfois même alors que le bourgeon était encore partiellement dans le coton. A ce stade, la vigne n'avait pas encore déployé toute son énergie et possédait suffisamment de ressources pour initier un nouveau cycle de croissance. Ainsi, les dégâts se sont avérés bien moins importants que ce qui était craint.

Sur le reste de la saison, le beau temps chaud et sec a favorisé la floraison et les cycles végétatifs se succédant à un rythme rarement observé. A fin juillet, le chasselas, en cours de véraison, présentait une qualité sanitaire irréprochable. Les épisodes caniculaires, heureusement concentrés sur des périodes très courtes, n'ont pas mis à mal la vigne, éloignant ainsi tous risques de maladies.

2022 permet de proposer des fruits d'une qualité exceptionnelle et d'une maturité optimale. Le profil du Chasselas de Moissac AOP 2022 est très suave et gourmand. L'acidité est arrondie par les fortes chaleurs et les arômes sont délicats et subtils. Les notes de fleurs blanches et de noisettes, caractéristiques du cépage, ne manqueront pas de séduire un large public.

Question volume, le Syndicat s'attend à une année normale (aux alentours de 3 500 tonnes) l'année 2021 ayant enregistré une production extrêmement faible avec seulement 1 944 tonnes. Rappelons que l'appellation Chasselas de Moissac AOP compte 205 exploitations sur 424 hectares.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE : TOUJOURS PLUS DE PRODUCTEURS ENGAGES

Initiée en 2020, la démarche Haute Valeur Environnementale regroupe désormais 90 chasselatiers. Ceux sont ainsi 240 hectares qui sont concernés, représentant ainsi un peu plus de 50% des surfaces en Chasselas de Moissac AOP. Il s'agit d'une certification individuelle délivrée pour 3 ans.

Les chasselatiers se sont engagés à préserver la biodiversité (insectes, arbres, haies, bandes enherbées, fleurs...), avoir une vraie stratégie phytosanitaire (fréquence de traitement, utilisation de méthodes alternatives à la lutte chimique...), gérer la fertilisation (quantité d'azote apportée, couverture des sols...) et la ressource en eau (économie d'eau, utilisation d'outils d'aide à la décision...).

UNE PRESENCE SUR LES RESEAUX SOCIAUX RENFORCEE

Avec plus de 16 000 abonnés assidus sur sa page Facebook, le Chasselas de Moissac AOP touche déjà une cible jeune. Afin de faire connaître encore plus largement à cette cible le produit, le Chasselas muscle sa présence sur les réseaux sociaux avec la création d'une page sur Instagram.

Ces pages Facebook et Instagram vont être animées avant, pendant et après la saison avec des contenus valorisant les chasselatiers et chasselatières, le produit et les recettes. Sans oublier des jeux concours qui viendront rythmer la saison.

Au final, l'objectif est véritablement de faire connaître le produit et le terroir au plus grand nombre.

Facebook : @chasselasdemoissacAOP

Instagram : chasselasdemoissacaop

DE NOUVELLES RECETTES A FAIRE TOURNER !

Avec plus de 300 000 vues l'année dernière, les recettes vidéos/tuto proposées par la blogueuse culinaire Mamscook ont rencontré un véritable succès. Fort de celui-ci, le Chasselas de Moissac AOP a décidé de lui demander deux nouvelles recettes simples à base de Chasselas de Moissac AOP : un ceviche de poisson et un far.

Epicurienne attachée aux produits du terroir et aux traditions culinaires, Mamscook a à cœur de remettre du sens dans l'assiette en respectant le produit et les hommes et les femmes qui le produisent.

Ceviche de Thon rouge au Chasselas de Moissac AOP

Pour : 4 personnes - Temps de préparation : 20 mn

Ingrédients pour le leche de tigre

- 420 gr de grains de Chasselas de Moissac AOP
- 60 gr de longe de thon rouge
- 2 citrons verts 1/2
- 1 grosse gousse d'ail
- 6 gr de gingembre frais
- 1 à 2 branche(2) de coriandre
- Piment d'Espelette

Autres ingrédients

- 250 gr de thon rouge
- 50 gr de grains de Chasselas de Moissac AOP
- 1/4 d'oignon rouge
- 6 tomates cerises
- Feuilles de coriandre
- Fleur de sel

Taillez le thon en cubes le plus régulièrement possible. Conservez au frais dans un saladier.

Préparez le leche de tigre : dans un Blender, mettez les grains de Chasselas de Moissac AOP, le jus des citrons verts, la gousse d'ail épluchée, le gingembre épluché et émincé, le thon émincé, quelques feuilles de coriandre suivant votre goût. Mixez. Assaisonnez de Piment d'Espelette. Mixez à nouveau. Goutez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire. Filtrez le leche de tigre à l'aide d'une passoire fine.

Versez le leche de tigre sur le poisson et laissez au frais.

Pendant ce temps, émincez l'oignon rouge et le piment doux en fines lamelles. Coupez les tomates cerises en 4.

Répartissez dans les assiettes creuses le poisson, les quartiers de tomates, les grains de Chasselas de Moissac AOP, l'oignon émincé. Assaisonnez de fleur de sel et versez le leche de tigre. Décorez de quelques feuilles de coriandre et de fines rondelles de piment doux.

Dégustez sans attendre.



www.chasselas-de-moissac.com

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio - 06 03 10 16 56 - rplb@deboerio.net