

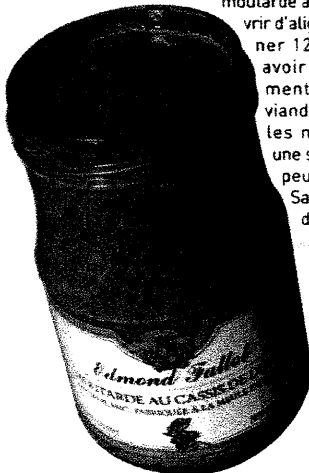
La fleur de moutarde, d'où proviennent les graines qui seront broyées dans le verjus.

## LAPIN À LA MOUTARDE AU CASSIS

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 60 minutes  
Pour 6 personnes.

- 1 lapin de 1,5 kg à 2 kg
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- huile d'olive
- thym, laurier, romarin
- moutarde au cassis
- bourgogne aligoté, sel et poivre

Badigeonner les morceaux de lapin de moutarde au cassis. Recouvrir d'aligoté. Faire mariner 12 heures après avoir poivré légèrement. Egoutter la viande. Faire colorer les morceaux dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Saler. Ajouter le jus de la marinade, l'ail, puis les échalotes et les herbes. Laisser mijoter 1 heure. Accompagner de carottes et de champignons.



## Rousseau : tonnellerie « haute couture »

La tonnellerie Rousseau, à Couchey, élabore depuis trois générations des fûts et des foudres de chênes pour des domaines viticoles et des entreprises de spiritueux. Il faut se lever tôt pour faire ce métier. Vers 7h30, l'atelier ressemble déjà à une ruche. C'est un moment fort de la journée. Une vingtaine de personnes, tonneliers et foudriers s'affairent autour de fûts en construction. En se promenant dans la tonnellerie, on voit défiler les étapes. Les douelles (ce sont les petites planches en chêne) sont empilées à l'extérieur. Les chênes proviennent des forêts de l'Allier, du Limousin, des Vosges, de la Nièvre, de Tronçais, de Châtillon et des Bertranges. Exposées à l'air, au vent, à la pluie, elles restent au « séchage » pendant 24 mois. Elles sont répertoriées par origine géographique, fournisseur et année. Mais la phase la plus fascinante est sans conteste la chauffe. Les douelles sont prises dans un cercle de métal en haut et ouvertes vers le bas. La « rose », comme l'appellent les tonneliers, est chauffée en son centre par un feu de bois. Très doucement. Le bois qui brûle exhale des parfums de pain grillé. La chauffe va peu à peu assouplir les douelles pour leur permettre de s'arrondir afin d'être cintrées par le bas. L'origine géographique du chêne et la durée de la chauffe apporteront aux vins et aux alcools des arômes différents (plutôt grillé, plutôt vanillé...). Ils sont déterminés au préalable par une collaboration entre le client et le tonnelier, qui recherchent ensemble le tonneau adapté à la typicité du vin. Chez les Rousseau, le métier de tonnelier demeure aujourd'hui encore du sur mesure. La tonnellerie a d'ailleurs inventé un procédé de chauffe intitulé « piano », pour des vins fruités aptes à être consommés plus tôt. Une petite révolution, car dans la tradition vigneronne l'élevage en fûts de chêne était destiné aux vins de garde.

Tonnellerie Rousseau, Z.A. des Champy, 21160 Couchey. Tél. : 03 80 52 30 28  
[www.tonnellerie-rousseau.com](http://www.tonnellerie-rousseau.com)

