



Verjus

Jus de raisin vert



Nous avons commencé à écraser le raisin dans un presseur mécanique. Malheureusement, les grains ovales du raisin pas mûr exercent une forte résistance à la pression. Nous avons fini par l'écraser au pied, qu'on se rassure, avec une paire de bottes dédiées à cet usage, avec un scrupuleux respect de l'hygiène contemporaine.

Le verjus, remplace avantageusement le vinaigre. Il apporte une acidité veloutée et les saveurs du jus de fruit, tout particulièrement dans la [sauce moutarde](#).

La compagnie a planté quelques ceps de vigne, du Seyval blanc qui présente l'avantage de ne nécessiter aucun traitement. Nous sommes attachés à n'utiliser aucun produit chimique de synthèse.

Nous pensions pouvoir récolter en abondance du raisin en déficit de maturité en notre Ile-de-France... Erreur : nos étés s'échauffent et c'est un peu après la mi-août que nous récoltons aujourd'hui.