

VERJUS

[SYNONYME : RAISIN IMPATIENT]

Raisin qui n'a pas
attendu les vendanges
pour se faire presser.

Complice des cuisines
et des cocktails en
manque d'acidité.

Vert,
vif
et fier de l'être.

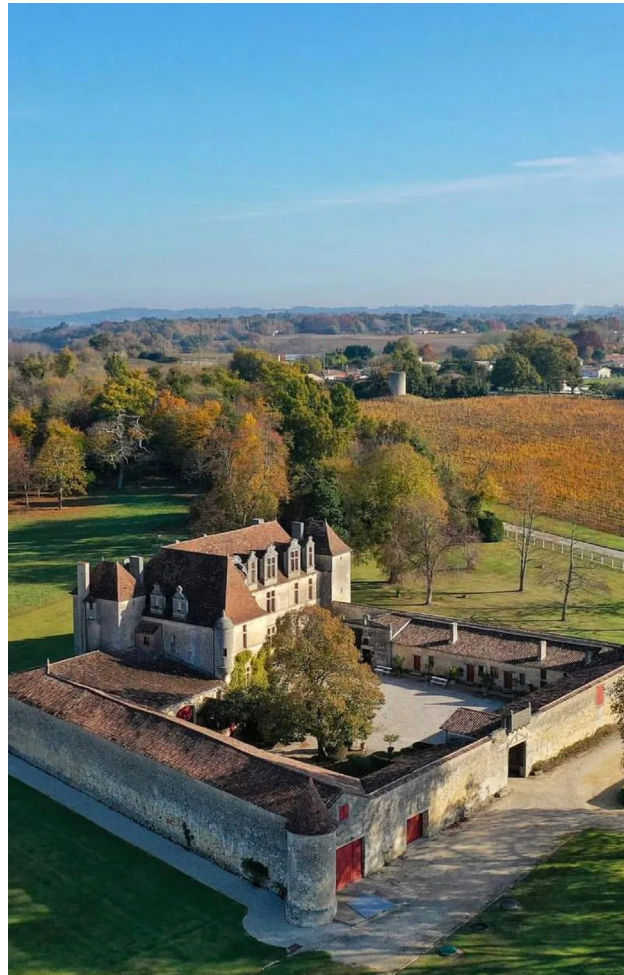


VERD(j)US NÉ AU CHÂTEAU LE GRAND VERDUS !

Au cœur de l'Entre-deux-Mers, le Château Le Grand Verdus est une propriété familiale transmise depuis 1846. Aujourd'hui, les frères Thomas et Édouard Le Grix de la Salle cultivent le vignoble en agriculture biologique, avec une même envie : faire vivre leur terroir sans s'interdire de bousculer quelques habitudes.

Ici, le raisin devient évidemment du vin... mais pas seulement. Avec Verd(j)us, il révèle une autre facette du vignoble : plus vive, plus acidulée et résolument tournée vers la cuisine et les cocktails.

Une manière de renouer avec un condiment historique, de valoriser autrement le fruit de nos vignes et de rappeler qu'au Grand Verdus, le raisin a plus d'un tour dans sa grappe.



MAIS AU FAIT, C'EST QUOI, LE VERJUS ?

Très utilisé au Moyen Âge et à la Renaissance, le verjus relevait déjà sauces, bouillons, viandes et poissons. Peu à peu remplacé par le vinaigre et les agrumes, il revient aujourd'hui dans les cuisines et derrière les bars.

Mais qu'est-ce que c'est exactement ? Un jus obtenu à partir de raisins récoltés avant leur pleine maturité, quand ils sont encore naturellement frais, vifs et acidulés.

Ni vin, ni vinaigre, ni jus de citron : il offre une acidité franche mais délicate, plus ronde que celle du vinaigre et moins tranchante que celle du citron.

En résumé : il réveille les recettes, sans leur couper la parole.

UNE AUTRE FAÇON DE CONSOMMER L'ACIDITÉ

Produit directement au domaine à partir de raisins issus de notre vignoble, le verjus offre une alternative locale aux agrumes venus de plus loin.

Sa production s'inscrit naturellement dans le cycle de la vigne : les raisins sont récoltés précocement, au moment où leur acidité est encore élevée, puis pressés pour en conserver toute la fraîcheur.

Choisir le verjus, c'est :

- redécouvrir un ingrédient historique de notre patrimoine culinaire ;
- privilégier un condiment issu du vignoble français ;
- raccourcir la distance entre la vigne, la cuisine et le verre ;
- diversifier les usages du raisin au-delà du vin ;
- cuisiner avec un produit polyvalent, dont quelques gouttes suffisent souvent à transformer une recette.

Pas besoin de traverser la moitié du globe pour trouver un peu d'acidité : parfois, elle pousse juste au bout de la rangée.



LE GOUT

Une attaque vive et rafraîchissante, équilibrée par la douceur naturelle du raisin.

Son profil associe une acidité nette, une légère sucrosité et des notes de raisin frais, de pomme verte et de fruits blancs.

Le résultat : une acidité plus douce et plus fruitée que celle du vinaigre, idéale pour construire un équilibre plutôt que simplement ajouter du piquant.

ÉLABORATION ET CONSERVATION

Les raisins sont récoltés à la main, avant leur pleine maturité, afin de préserver leur acidité naturelle.

Ils sont ensuite pressés et filtrés pour obtenir un jus frais, vif et fruité.

Ingrédient : 100 % jus de raisin vert.
Sans alcool - Sans sulfites ajoutés.
Sans colorants ni arômes ajoutés.

À conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 10 jours.

Pour prolonger le plaisir, le verjus peut également être congelé dans un bac à glaçons: pratique pour déglacer une poêle, monter une sauce ou improviser un cocktail sans ouvrir une nouvelle bouteille.



PROFIL ANALYTIQUE – MILLÉSIME 2026

Sucres résiduels : 132 g/L, soit 13,2 g/100 ml
Acidité totale : 8,60 g/L H₂SO₄
pH : 2,62
Sulfites ajoutés : aucun. Le raisin peut en contenir naturellement

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml
Énergie : 242 kJ / 57 kcal
Matières grasses : <0,2 g dont gacides gras saturés <0,2 g
Glucides : 13,2 g dont sucres : 13,2 g
Protéines : < 0,1 g
Sel : <0,001 g

Le dépôt présent dans la bouteille est naturel. La couleur du verjus évolue au fil de temps.



DU VERJUS, PARTOUT OU PRESQUE

Cuisine du quotidien, assiettes gastronomiques, desserts ou cocktails : voici quelques inspirations parmi les nombreuses possibilités offertes par le verjus. Une liste forcément non exhaustive — le raisin impatient aime aussi qu'on improvise.

EN CUISINE

- Vinaigrettes, marinades et sauces
- Déglçage des viandes et des volailles
- Poissons, huîtres, crustacés et tartares
- Beurre blanc, jus de cuisson et sauces crémeuses
- Légumes rôtis, salades et poêlées
- Risottos et plats mijotés
- Salades de fruits et compotes
- Sorbets, granités et crèmes
- Caramels, fruits pochés ou rôtis

Quand la cuisine sort sa belle vaisselle : Saint-Jacques au beurre noisette, huîtres et granité de verjus, volaille rôtie et jus acidulé, fraises fraîches et gel de verjus...



AU BAR

Le verjus apporte de la fraîcheur et de l'équilibre aux cocktails, avec ou sans alcool.

- Verjus, tonic et romarin
- Verjus Mule au ginger beer
- Spritz au verjus et vin pétillant
- Gin, verjus et tonic
- Sour au verjus et blanc d'œuf
- Collins aux herbes fraîches
- Cognac, verjus et gingembre
- Mocktail au thé blanc et au miel
- Eau pétillante, verjus et concombre

Le bon réflexe : remplacer tout ou partie du jus de citron par du verjus, puis ajuster selon l'équilibre recherché. Il est vif, mais il sait se tenir.

