



QUICK TRIP TO ALBEMARLE COUNTY

VOYAGE ÉCLAIR DANS LE COMTÉ D'ALBEMARLE

Five ways to get your fill in Virginia's cider country.
Cinq façons de savourer la route des cidres de Virginie.

BY / PAR CHRIS JOHNS ILLUSTRATIONS BY / D'ALEX FOSTER

1

KESWICK HALL

In a county spoiled for majestic estates, none is more impressive than Keswick Hall. With the Blue Ridge Mountains on one side, a flawlessly manicured golf course on the other and lush forest all around, the setting is every bit as sumptuous as the hotel's country-club aristocratic esthetic where king beds and claw-foot tubs prevail. Reward a few laps in the heated, saline, infinity-edge pool with a potent Jefferson's Old Fashioned - bourbon, brown sugar and bitters - followed by a plate of seared wreckfish with smoky, bacon-studded collards and creamy red grits in Fossett's dining room. ► Dans un comté où pullulent les domaines majestueux, Keswick Hall remporte la palme. Avec les montagnes Blue Ridge d'un côté, un impeccable terrain de golf de l'autre et une forêt luxuriante tout autour, le décor est aussi somptueux que le look country club aristocratique de l'hôtel, où très grands lits et baignoires sur pattes prédominent. Après quelques longueurs dans la piscine à débordement d'eau saline chauffée, offrez-vous un Jefferson's Old Fashioned bien fort (bourbon, cassonade et bitter), suivi d'une assiette de cernier poêlé avec chou vert émaillé de bacon fumé et crémeux gruau de maïs rouge dans la salle à manger du Fossett's.

701 CLUB DR., KESWICK, 434-979-3440, KESWICK.COM



PLAN YOUR
FLIGHT
PLANIFIEZ
VOTRE VOL
191

LOCATION CHARLOTTESVILLE IS A TWO-HOUR DRIVE FROM DULLES INTERNATIONAL AIRPORT. NOW YOU KNOW THOMAS JEFFERSON, THIRD U.S. PRESIDENT AND VIRGINIA'S SECOND GOVERNOR, CULTIVATED 18 VARIETIES OF APPLES IN HIS ORCHARD AT MONTICELLO.

SITUATION CHARLOTTESVILLE EST À DEUX HEURES DE L'AÉROPORT INTERNATIONAL DE DULLES. C'EST UN FAIT THOMAS JEFFERSON, TROISIÈME PRÉSIDENT DES ÉTATS-UNIS ET DEUXIÈME GOUVERNEUR DE VIRGINIE, PRODUISAIT 18 VARIÉTÉS DE POMMES À SON VERGER DE MONTICELLO.

2

PIPPIN HILL FARM AND VINEYARDS

Chef Bill Scatena and his team harvest bright carrots and sweet Escamillo peppers for a vineyard-to-table culinary experience. Dishes like their Jonah crab cocktail, fettuccine alla chitarra with marinated Carmen peppers and croque monsieur with Virginia ham are served in the tasting room (note the bar made from a 350-year-old cypress tree) with wines from Pippin Hill's own vineyards like the soft, fruit-driven Red Pump blend. ► Le chef Bill Scatena et son équipe cueillent poivrons Escamillo sucrés et belles carottes pour concocter une expérience gastronomique du vignoble à la table. Cocktail de crabe nordique, fettuccine *alla chitarra* avec poivrons Carmen marinés et croque-monsieur au jambon de Virginie sont servi dans la salle de dégustation (dont le bar est fait du bois d'un cyprès de 350 ans) et sont arrosés de vins des vignobles de Pippin Hill, dont l'assemblage Red Pump, souple et fruité.

5022 PLANK RD.
NORTH GARDEN, 434-202-8063
PIPPINHILLFARM.COM

3

MONTICELLO

When not busy writing the Declaration of Independence or founding the University of Virginia, Thomas Jefferson found time to design and create this magnificent villa and its grounds, including the 300-metre-long vegetable garden, a veritable botanical laboratory where over 330 varieties were grown. Thanks to restoration efforts begun in 1979, it is again producing bounty, including Jefferson favourites like the Marseilles fig and Tennis Ball lettuce. ► Entre la rédaction de la Déclaration d'indépendance et la fondation de l'Université de Virginie, Thomas Jefferson a trouvé le temps de concevoir et d'ériger cette magnifique villa et son parc, véritable labo de botanique incluant un potager de 300 m de long, où l'on cultivait plus de 330 variétés de légumes. Grâce aux travaux de restauration entrepris en 1979, il produit de nouveau en abondance, y compris certaines cultures prisées de Jefferson comme la figue marseillaise et la laitue Tennis Ball.

931 THOMAS JEFFERSON PKWY.
CHARLOTTESVILLE
434-984-9800, MONTICELLO.ORG

THREE SPOTS FOR A CIDER STOP-OFF TROIS HALTES À CIDRE



Head around back of Carter Mountain Orchard's barn to the Bold Rock Hard Cider Cellar for crisp peach and honeydew ciders.

Au Carter Mountain Orchard, rendez-vous derrière la grange au Bold Rock Hard Cider Cellar pour déguster de vifs cidres à la pêche et au melon miel.

1435 CARTERS MOUNTAIN TRAIL, CHARLOTTESVILLE
434-977-1833
CHILESFAMILYORCHARDS.COM

Focused on local and heirloom apple varieties, **Albermarle CiderWorks** offers a pure taste of Virginia terroir. Try the 1817 blend based on a recipe from that same year.

Axé sur les cultivars de pommes locaux et patrimoniaux, l'**Albermarle CiderWorks** propose le pur goût du terroir virginien. Essayez le 1817, basé sur une recette de cette année-là.

2545 RURAL RIDGE LANE
NORTH GARDEN, 434-297-2326
ALBERMARLECIDERWORKS.COM

Castle Hill Cider crafts modern ciders using ancient techniques. Their flagship product, *Levity*, ages on the lees underground for four months before being bottled, resulting in an earthy, complex sparkle.

Castle Hill Cider produit un cidre moderne selon d'anciennes techniques. Son produit phare, le *Levity*, vieillit quatre mois sur lie, dans la cave. En bouteille, il en résulte un moussueux complexe et rustique.

6065 TURKEY SAG RD.
KESWICK, 434-296-0047
CASTLEHILLCIDER.COM



KESWICK HALL

4

THE ALLEY LIGHT

Behind an unmarked door in an alley off Charlottesville's Downtown Mall waits one of the city's most alluring restaurants. Here, talented bartenders are happy to create one-of-a-kind mixes (like an updated version of the fernet-forward Toronto cocktail for a visiting journalist) to pair with dinner: chickpea purée with crispy chorizo crostini, perhaps, or skate fillets fashioned into a terrine studded with Marcona almonds and the sweet sharpness of Meyer lemons. ► Derrière une porte anonyme, dans une ruelle près du Downtown Mall de Charlottesville, se cache l'un des plus appétissants restos locaux, où de talentueux barmen sont heureux de créer des mélanges uniques (une variante moderne du cocktail Toronto généreux en Fernet-Branca, pour le journaliste de passage) pour arroser le souper : purée de pois chiches avec crostinis croustillants au chorizo, ou filets de raie en terrine rehaussée d'amandes marcona et de l'acidité sucrée de citrons Meyer.

108 2ND ST. SW, CHARLOTTESVILLE
434-296-5003, ALLEYLIGHT.COM

5

THE BARBEQUE EXCHANGE

Formerly the executive chef at Keswick Hall's Fossett's Restaurant, Craig Hartman packed up his tweezers in 2010 to concentrate on reviving classic Virginia BBQ. His custom-made smoker, "The Beast," turns out some of the finest hickory-smoked pork shoulders, brisket and belly east of the Mississippi. Classic renditions of creamy potato salad, coleslaw, cornbread and a peck's worth of sharp pickle varieties notwithstanding, save room for a key-lime cupcake. ► Craig Harman, ex-chef de cuisine du Fossett's au Keswick Hall, a rangé ses pincettes en 2010 pour se consacrer à la relance du classique barbecue virginiens. Son fumoir maison, « The Beast », produit épaules, poitrines et flancs de porc fumés à l'hickory parmi les plus succulents à l'est du Mississippi. Les classiques salades de pommes de terre crémeuse ou de chou, pain de maïs et cornichons acidulés à foison ne doivent pas vous priver de goûter au cupcake à la lime.

102 MARTINSBURG AVE.
GORDONSVILLE, 540-832-0227
BBQEX.COM