



JOURNAL VIGN'ETTE

ÉDITION LANGUEDOC

L'INFO À CONSOMMER SANS MODÉRATION • N°68 - JUIN 2023

ZOOM

Un concours à la pointe de l'excellence !

La 36^e édition du concours des vins de la vallée de l'Hérault s'est tenue le 20 avril dernier, au château... **→ P.5**



AGENDA

Les Sensorielles, une soirée au travers des 5 sens !

La première édition des Sensorielles aura lieu le 17 juin 2023 à la cave du Cellier du Pic à Assas... **→ P.6**



CÉPAGE

À la découverte des cépages : le bourboulenc

Vous appréciez les vins blancs subtils et gastronomiques ? Vous les aimez très frais et légèrement salins... **→ P.6**



TERROIR

Collection IGP Pays d'Oc est de retour avec sa sélection Printemps-Été !

Après 3 années d'absence, la sélection Collection IGP Pays d'Oc est de retour avec une nouvelle formule. Désormais le concept se décline en deux collections annuelles pour mieux s'adapter aux tendances du marché et aux attentes des consommateurs. La Collection Printemps-Été propose des vins... **→ P.3**



Cépages résistants : l'avenir du vignoble héraultais ?

→ P.4



2023 © Vign'ette - Toute représentation, distribution ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou des ayants droit ou ayants cause est illicite (article L.1722-4 du code de la propriété intellectuelle).

Chaque année, au mois de mars, a lieu le **Concours des Vins des Vignerons Indépendants**. Seul concours des vins avec un jury composé d'amateurs avertis, il est réservé exclusivement aux vignerons indépendants. Les vins présentés proviennent de l'ensemble des régions viticoles françaises.



Cet été, sillonnez les routes du palmarès du Concours des Vins des Vignerons Indépendants !

Lors de l'édition 2023, 57 domaines de l'Hérault ont récolté 89 médailles.

Médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze, issues des quatre points cardinaux du département, les cuvées primées feront voyager vos papilles au travers d'une véritable mosaïque d'arômes.

Rouges, rosés ou blancs, ces vins reconnus pour leur authenticité traduisent la personnalité des vignerons et les terroirs héraultais. Ils ont pour caractéristique commune d'avoir séduit le palais des membres du jury !

Muni du palmarès, tracez votre itinéraire et partez à leur découverte !



Domaine Saint Georges d'Ibry - Abeilhan
Château d'Agel - Agel
Château Bas d'Aumelas - Aumelas
Domaine des Lauriers - Castelnau de Guers
Domaine La Grangette Sainte Rose - Castelnau de Guers
Domaine des Mathurins - Cazedarnes
Domaine Castan - Cazouls les Béziers
Vignoble Delonca - Cers
Mas de Cynanque - Cruzy
Domaine de Mujolan - Fabrègues
Villa Delmas - Florensac
Domaine de Pierre Belle - Lieuran les Béziers
Chapelle de Novilis - Maraussan
Domaine Les Yeuses - Mèze
Domaine Vordy - Minerve
Domaine de Soustres - Montady
Domaine Crès Ricard - Montagnac
Mas Du Novi - Montagnac
Domaine de Montmarin - Montblanc
Domaine de Rieucoulon - Montpellier
Domaine de Blancardy - Moules et Baucels
Château Coujan - Murviel les Beziers
Domaine Costes - Neffiès
Château d'Oupia - Oupia
Domaine de Blanville - Paulhan
Domaine de Monplezy - Pézenas
Domaine de Laux - Pomerols
Domaine Reine Juliette - Pouzolles
Domaine de Puilacher - Puilacher
Domaine de Saliès - Quarante
Clos Aguillem - Saint André de Sangonis
Domaine du Mas de Martin - St Bazille de Montmel
Château La Dournie - St Chinian
Mas d'Arcaÿ - Saint Drézery
Domaine Guy Bru - St Geniès De Fontedit
Le Clos de Bellevue - Saturargues
Domaine La Rouviolle - Siran
Domaine Les Grandes Costes - Vacquières
Château Boisset - Valflaunes
Domaine de Preignes Le Vieux - Vias

Les domaines listés ci-dessus ont reçu au moins une médaille d'or pour les vins présentés au concours. Retrouvez les 89 cuvées médaillées du Palmarès sur www.vigneroindependant34.com, dans la page «Découvrir les vignerons».



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Collection IGP Pays d'Oc est de retour avec sa sélection Printemps-Été !

La sélection Collection IGP Pays d'Oc est de retour avec une nouvelle formule adaptée aux tendances du marché et aux attentes des consommateurs. Zoom...

Des Collections qui suivent les saisons !

Après 3 années d'absence, la sélection Collection IGP Pays d'Oc est de retour avec une nouvelle formule. Désormais le concept se décline en deux collections annuelles pour mieux s'adapter aux tendances du marché et aux attentes des consommateurs. La Collection Printemps-Été, propose des vins fluides et faciles à boire, tandis que Collection Automne-Hiver, met en avant des cuvées plus suaves et structurées.

La première session 2023 de la sélection Collection Printemps-Été s'est déroulée les 12 et 13 avril dernier dans la plus grande salle de dégustation d'Europe, au siège de l'IGP Pays d'Oc, au Domaine de Manse, à Montpellier. « Cette première édition Collection Printemps-Été est une

Au total, dix neuf dégustateurs experts, sous le parrainage d'Emmanuelle Jarry, journaliste et productrice de vidéos culinaires ont ainsi dégusté quelque deux cent quinze échantillons (104 blancs, 52 rosés et 59 rouges) la plupart issus du millésime 2022, soumis par 71 entreprises participantes.

Les cépages au cœur de l'ADN

Si le concept change, les cuvées ambassadrices Collection proclament encore et toujours fièrement leurs origines. « Elles défendent ainsi l'identité "vins de cépages", autant qu'elles illustrent le talent créatif d'assemblages inédits avec l'infinité de possibles que permet le Label », a par ailleurs rappelé Jacques Gravegeal. Et de rajouter « Avec 28 cuvées ambassadrices en monocépages, nous confirmons notre identité « vins

Découvrez les 34 cuvées ambassadrices

LES VINS BLANCS

- Les Vignobles Foncalieu « Sillages », Alvarinho 2022
- Cellier des Demoiselles « Bourboulenc », 2022
- Domaine La Négly « Astérides », Chardonnay / Grenache gris / Sauvignon 2022
- Les Domaines Paul Mas « Vignes de Nicole », Chardonnay / Viognier 2022
- Ricardelle de Lautrec « Scène n°09 Chardonnay », 2022
- Les Caves Molière « Entracte », Chardonnay 2022
- Serre de Guéry « Conseil », Gewürztraminer 2022
- Calmel & Joseph « Villa Blanche »,

LES VINS ROSES

- Les Terres de Paraza « C'est la vie », Cinsault 2022
- Les Domaines Paul Mas « Vignes de Nicole », Grenache / Mourvèdre / Syrah 2022
- Les Salins du Midi « Saint Louis », Grenache 2022
- Les Chais du Sud - Fortant « Marinière », Grenache gris 2022
- Les Caves Richemer « Henri de Richemer », Marselan 2022
- Les Vignobles de Vendéole « Le Rosé de Vendéole », Pinot gris 2022
- Domaine de la Jasse « Cœur de Cuvée de la Jasse », Syrah / Grenache / Caladoc 2022
- Les Vignerons de Puimisson « Le Chant des Grillons », Syrah 2022 Vins Rouges



grande satisfaction pour nous. Tout d'abord parce que c'est le retour d'un événement auquel les vignerons et entreprises sont attachés. D'autre part, nous montrons notre capacité à nous réinventer en créant une sélection saisonnière qui correspond aux attentes du marché et notamment du secteur CHR auprès de qui nous effectuons un travail important. Il y a une saisonnalité dans les cartes des vins et nos IGP Pays d'Oc peuvent largement y répondre » a souligné Jacques Gravegeal, président du Syndicat des Producteurs de Vins IGP Pays d'Oc.

Un nouveau jury d'experts

Autre nouveauté et pas des moindres, le Grand Jury composé habituellement d'œnologues, sommeliers, consultants et journalistes a accueilli cette année des chefs emblématiques du territoire.

de cépages ». Alvarinho, Bourboulenc, Cinsault rouge, Carignan rouge, Mauzac, Grenache gris et Petit Verdot prouvent que le credo « Liberté d'expression » n'est pas un vain mot ».

Un grand rendez-vous !

Les lauréats de la sélection Collection Printemps-Été 2023 donnent rendez-vous à leur public pour La Grande Dégustation le 6 juillet au Domaine de Manse à Montpellier, à partir de 18h. Les producteurs y présenteront leurs cuvées ambassadrices. « J'adresse toutes mes félicitations aux lauréats, caves coopératives, négociants et vignerons indépendants qui portent désormais avec fierté le titre "d'Ambassadeur IGP Pays d'Oc" », a conclu Jacques Gravegeal, président du Syndicat des Producteurs de Vins IGP Pays d'Oc.

Grenache 2022

- Anne de Joyeuse « Rhabdodon Priscus », Mauzac 2022
- Domaine Coudoulet « Pinot gris », 2022
- Calmel & Joseph « Le Penchant », Roussanne 2021
- Domaine l'Amiral « L'Odyssée », Sauvignon / Viognier / Marsanne 2022
- Domaine de l'Herbe Sainte « Sauvignon », 2022
- Calmel & Joseph « Villa Blanche », Sauvignon 2022
- Les Vignobles Foncalieu « Le Versant », Sauvignon 2021
- Les Vignerons de Puimisson « Le Pas du Centurion », Muscat / Viognier 2022
- Domaine Grand-Chemin « Le Faillat », Viognier 2022

LES VINS ROUGES

- Les Caves Molière « Entracte », Cabernet / Sauvignon 2022
- Cellier des Demoiselles « Vieux Carignan », 2022
- Domaine la Combe Blanche « Cinsault d'Enfer », 2021
- Famille Fabre « Cinsault », 2021
- Domaine l'Amiral « L'escalade », Grenache noir 2022
- Domaine de Valensac « Entre nous selon Valensac », Petit Verdot 2021
- Domaine de Castelnaud « Cayenne Syrah », 2022
- Domaine de Causse « Aphrodite », Syrah 2020 ■

Cépages résistants : l'avenir du vignoble héraultais ?

Dans l'Hérault comme ailleurs, les viticulteurs sont soumis à de nombreux défis liés aux enjeux de la transition agro écologique. Pour tenter d'y répondre, le Conseil Départemental a souhaité réfléchir à des solutions pérennes en menant plusieurs expérimentations sur les variétés tolérantes aux maladies fongiques. L'objectif : analyser leur comportement et vérifier leur adaptabilité au climat méditerranéen...



« En 2011, un premier voyage a été organisé par l'Observatoire Viticole sur la thématique des variétés tolérantes aux maladies. L'objectif était de voir comment les nouvelles variétés allemandes ou suisses pouvaient répondre aux attentes des viticulteurs languedociens, en leur permettant notamment d'avoir moins recours aux produits phytosanitaires. Très vite, de nombreux viticulteurs se sont montrés intéressés. Il a donc été décidé d'allouer à ces recherches un premier site départemental, situé à Marsillargues », précise Nathalie Fortin, Chargée de mission Expérimentation à la Chambre d'agriculture de l'Hérault.

Deux ans plus tard, les premières "parcelles vigneronnes" ont été implantées dans le département. « Ces parcelles de 20 à 30 ares, ont permis de mettre en place des observations complémentaires et de recueillir des informations concrètes, notamment sur le système de conduite et le choix de porte-greffe ».

Les résultats de ces plantations expérimentales ont par ailleurs contribué au classement de ces variétés au catalogue national officiel des variétés de vigne.

Un déploiement sous condition

Mais c'est en 2017, qu'un vrai coup d'accélérateur est donné aux expérimentations. Devant l'intérêt grandissant des vigneronnes, il a été décidé d'orienter les recherches vers des variétés hybrides résistantes partiellement au mildiou et à l'oïdium, en l'occurrence les variétés INRAE-Bouquet créées à Montpellier. « Les parcelles d'expérimentation sont sous convention avec l'INRAE, l'IFV et les interprofessions d'Occitanie », explique Nathalie Fortin.

Un site dédié aux recherches dans l'Hérault

Pour héberger les études sur ces variétés INRAE-Bouquet, le Conseil départemental de l'Hérault a initié la création d'un site pédagogique pilote, ouvert au public, dans le cadre d'un projet réunissant plusieurs partenaires dont la Chambre d'agriculture de l'Hérault et la Fédération des IGP de l'Hérault.

La construction de celui-ci s'est tournée vers le site départemental des 3 Fontaines (Le Pouget - Hérault), proche des axes routiers et du lycée agricole de Gignac.

La première plantation "vitrine" des variétés INRAE-Bouquet a été créée en 2019 sur un premier îlot. Un an plus tard, une première parcelle vigneronne de la variété INRAE-Bouquet - G5 a été plantée sur le site. « Celle-ci a été privilégiée car elle présente à la fois, une résistance totale face à l'oïdium mais elle est également très résistante face au mildiou. Avec des rendements élevés, la variété a été sélectionnée pour produire des vins qualitatifs à faible teneur en alcool », précise Nathalie Fortin.

Des premières vendanges

La première vendange de la variété G5 a été réalisée le 30 août 2022. Les résultats viticoles sont encourageants, avec une belle vigueur observée et une bonne adaptation aux conditions méditerranéennes.

Par ailleurs, cette variété présente un potentiel aromatique intéressant, en adéquation avec les attentes des consommateurs.

Différentes méthodes de vinification sont à tester, afin d'apprécier les qualités organoleptiques de cette variété, avec à la clé, de belles séances de dégustations en perspective.

Une nouvelle ère s'ouvre

En 2023, une seconde parcelle de 32 ares de variété INRAE-Bouquet G9, sera à son tour vendangée pour la première fois (plantation en 2021). Cette variété présente les mêmes caractéristiques que la G5 : elle est vigoureuse et produit des raisins blancs utilisés pour l'élaboration de vins à faibles degrés. La gamme aromatique est cependant différente. En fonction des caractéristiques organoleptiques des vins, il s'agira, soit de créer une gamme de vins issus de G5 et G9, soit de réaliser une seule cuvée en assemblage.

« Il reste à déterminer la meilleure date de vendange, le meilleur processus de vinification pour optimiser la qualité des variétés. En effet, les premiers résultats des recherches n'existent que depuis deux ans, ce qui est encore très récent et il est nécessaire de pouvoir tester plusieurs configurations », considère Nathalie Fortin qui souligne que « le Département s'est fortement investi pour améliorer la connaissance sur ces variétés expérimentales ». Aujourd'hui, c'est chose faite et une nouvelle ère s'ouvre. L'objectif final est maintenant la validation et l'intégration de ces variétés INRAE-Bouquet dans la liste officielle française. ■

Un concours à la pointe de l'excellence !

La 36e édition du concours des vins de la vallée de l'Hérault s'est tenue le 20 avril dernier, au château de Granoupiac à Saint-André-de-Sangonis. Retour sur cet événement, reconnu comme une compétition prestigieuse depuis de nombreuses années...



Créé il y a trente-six ans par la communauté de communes, le concours des vins de la vallée de l'Hérault est devenu au fil du temps un événement incontournable pour les vignerons qui sont toujours plus nombreux à y

UN CONCOURS RECONNU

Cette compétition, reconnue pour la rigueur de son organisation et la qualité de son palmarès, bénéficie également d'un agrément ministériel, il est inscrit sur la liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent figurer sur l'étiquetage des vins produits en France.

« Le concours des vins de la Vallée de l'Hérault est un des rares à limiter son palmarès. Seul, un quart des produits présentés peuvent obtenir une médaille, contre un tiers dans les autres concours ».

participer. « Aujourd'hui nous comptabilisons près de 200 caves particulières et caves coopératives de 43 communes en moyenne vallée de l'Hé-

rault. Cet événement est donc particulièrement attractif », souligne Marion Azaïs, responsable de la communication, en charge du concours à la Communauté de communes Vallée de l'Hérault. En témoigne d'ailleurs l'exceptionnelle diversité des vins représentés. « Cette année, pas moins de 180 échantillons de vins ont été dégustés. Ainsi, le jury a eu l'occasion de pouvoir découvrir des vins rouges à la fois structurés et charpentés, ou d'autres encore, plutôt fruités et gourmands qui peuvent être dégustés dès leur jeunesse. Mais également bien-sûr des vins blancs et rosés à la fois complexes et gastronomiques », indique-t-elle.

Promouvoir l'offre touristique du territoire

Si le concours des vins de la Vallée de l'Hérault a pour principal objectif de valoriser et faire découvrir les meilleurs vins de la Vallée de l'Hérault, il est également « une formidable opportunité de faire rayonner le territoire et son offre œnologique », indique Marion Azaïs.

Le concours fait partie à ce titre, des événements labellisés Vignobles et Découvertes au sein de la

destination « Languedoc, Cœur d'Hérault ». « Nous avons souhaité faire de ce concours un véritable levier de communication de la destination "Languedoc, Cœur d'Hérault", et depuis plus de trois ans, nous organisons chaque année la dégustation au sein d'un site différent, labellisé par la destination. Cette formule itinérante permet de promouvoir nos vins, mais aussi la richesse et la beauté de nos paysages, de nos terroirs et de notre patrimoine architectural. La première année, le concours était donc organisé au Château Bas à Aumelas, l'an dernier il se déroulait au Domaine des Conquêtes à Aniane. Cette année, c'est le château de Granoupiac à Saint-André-de-Sangonis qui nous a fait l'immense plaisir de nous recevoir », précise la responsable.

Une organisation écologique et écoresponsable

Outre son engagement dans la promotion œnologique, le concours se veut également écologique et écoresponsable.

Fini les bouteilles d'eau en plastique. Depuis cette année, ce sont des carafes floquées à l'Alternateur de Saint-André-de-Sangonis qui ornent les

tables de dégustation. Des chaussettes en tissu ont remplacé les chaussettes en plastique pour recouvrir les bouteilles mises en place pour les dégustations à l'aveugle.

La communauté de communes démarre un projet de développement d'une filière de recyclage des bouchons. Elle va lancer ses boîtes de collecte lors de l'événement Vinissime qui aura lieu à Saint-Bauzille-de-la-Sylve le 16 juin prochain. Enfin, les différents déchets générés lors de la dégustation sont collectés et recyclés. Les supports de communication sont quant à eux, imprimés avec des encres végétales sur papier PEFC ou recyclés par un imprimeur certifié Imprim'vert. Cette année, les vins présentés faisaient d'ailleurs eux-aussi la part belle à l'agroécologie ! « 70 % des cuvées médaillées sont issues de l'agriculture environnementale certifiée. Elles sont le reflet du dynamisme et de l'engagement de notre territoire, lequel est tout particulièrement investi dans la protection de l'environnement » souligne Marion Azaïs.

Retrouvez le concours sur les réseaux pour plus d'infos : www.vins-vallee-herault.fr

DÉCOUVREZ NOTRE NUMÉRO HORS-SÉRIE N.7 SPÉCIAL CONCOURS

Découvrez chez votre caviste et bar à vin notre hors-série N°7 avec le palmarès des vins médaillés lors de la 36e édition du Concours des vins de la vallée de l'Hérault. Pour les dégustations, rendez-vous le 16 juin, à l'occasion de l'événement "Vinissime", dès 19h sur la place de la Pradette à Saint-Bauzille-de-la-Sylve...

Hors-série est à retrouver chez les cavistes et dans les bars à vins de la métropole de Montpellier



À la découverte des cépages : le bourboulenc

Vous appréciez les vins blancs subtils et gastronomiques ? Vous les aimez très frais et légèrement salins ? Laissez-vous séduire par le bourboulenc et plus encore par la cuvée « Bourboulenc » du Cellier des Demoiselles, élue ambassadrice Pays d'Oc IGP, Collection Printemps-Été 2023 !

Le bourboulenc trouve vraisemblablement son origine en Provence. Il serait issu d'un croisement naturel entre le gouais blanc et une autre variété encore inconnue à ce jour. Ce cépage méconnu et mystérieux n'est encore jamais vraiment sorti du bassin méditerranéen. Aujourd'hui, à peine 550 hectares sont cultivés dans le monde ! Il faut dire que cette variété tardive, aux arômes discrets, apprécie surtout les terroirs secs, chauds et de faible altitude. Il est donc particulièrement adapté aux piémonts des collines languedociennes.

Un cépage rarement vinifié seul

Cépage atypique, le bourboulenc n'est que très rarement vinifié en monocépage ou en cépage principal dans l'élaboration des vins, ce que confirme Khadija Mezhoud, responsable marketing à la cave Le Cellier des Demoiselles. « Le bourboulenc est très souvent associé à d'autres cépages, notamment au grenache blanc ou au viognier, à qui il apporte un peu de légèreté et de vivacité. Pourtant, travaillé seul, il est tout aussi intéressant. Il permet d'obtenir des vins faiblement alcoolisés, autour de 11 degrés, et peu acides, donc assez faciles à boire, ce qui corres-

pond parfaitement aux tendances de consommations actuelles ».

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le nom du cépage Bourboulenc proviendrait d'un vignoble d'Aubignan, commune du Vaucluse située au nord de Carpentras. Il en est fait mention pour la première fois en 1515 à Cavaillon, dans un traité de botanique, sous le nom de Borbolenques, puis il est cité de nouveau en 1538 à Saint-Saturin-lès-Avignon sous le nom de Borbolenque.

Voilà pourquoi, à la cave Le Cellier des Demoiselles dans l'Aude, on a fait le choix de mettre ce cépage si particulier en lumière ! Et quelle lumière ! La cuvée "Bourboulenc" du Cellier des Demoiselles a en effet été nommée cuvée ambassadrice de la sélection Pays d'Oc IGP Collection Printemps-Été 2023.

Et dans le verre ?

Le bourboulenc donne un vin peu alcoolique, d'une jolie finesse. « La cuvée ambassadrice Pays d'Oc IGP, élaborée par Le Cellier des Demoiselles,



DÉCOUVRIR CE CÉPAGE

Le Cellier des Demoiselles

Bourboulenc
IGP Pays d'Oc

Arômes ★★★★★

Acidité ★★★★★

Tanins ★★★★★

Puissance ★★★★★

Finesse ★★★★★

Longueur en bouche / Caudalies ★★★★★

Température idéale : 8-10°C

Potentiel de garde : à boire dans l'année

Le Cellier des Demoiselles

5 rue de la Cave

11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse

04 68 44 02 73

www.cellierdesdemoiselles.com

est un formidable exemple. Dans le verre, on trouve une belle acidité et des notes subtiles de kumquat ou de citron vert. En bouche, le vin révèle également une belle fraîcheur avec une minéralité, ainsi qu'une légère salinité », souligne Christophe Felez, sommelier conseil pour le label Pays d'Oc IGP.

Le bourboulenc permet par ailleurs d'élaborer des vins de gastronomie, qu'il convient d'associer à des volailles, des poissons cuisinés, voire marinés. « La cuvée ambassadrice Pays d'Oc IGP se mariera également à la perfection autour d'un plateau de fruits de mer et de coquillages », conclut le sommelier. ■

AGENDA

Les Sensorielles, une soirée singulière au travers des 5 sens !

La première édition des Sensorielles aura lieu le 17 juin 2023 à la cave du Cellier du Pic à Assas.

Inaugurée en 1939, la cave d'Assas est, depuis cette date, un moteur de l'activité économique et de l'attractivité de la commune grâce notamment à ses paysages de vignes au cœur de la garrigue.

Elle est également, depuis quelques années, un haut lieu d'animations, de rencontres et de partages, puisque le Cellier du Pic y organise régulièrement des manifestations désormais ancrées dans les habitudes des habitants de la région du Grand Pic Saint-Loup : la Fête du Rosé, ou Patrick rencontre Bacchus, pour ne citer qu'elles...

Un véritable voyage en Arménie

Cette année au mois de juin, la cave ne déroge pas à la règle ! « Nous avons souhaité passer un nouveau cap en organisant, cette fois, un événement multiculturel et artistique, ouvert à tous les publics. Pour sa première édition, cet événement est pensé comme un véritable voyage en Arménie, ponctué d'ateliers et d'animations permettant

une immersion culturelle au travers des cinq sens », explique Yves Euzet, président du Cellier du Pic.

Une soirée "enrichissante"

Expositions d'œuvres d'art, de créations d'artistes, concert, repas, dégustations de vins locaux, peinture en live et animations sonores et visuelles ne feront qu'un, au cours d'une soirée attractive, fédératrice et enrichissante. « Enrichissante pour les participants, qui auront l'occasion, année après année, de découvrir la culture d'un pays différent. Enrichissante pour nos vignerons et leur patrimoine, qui bénéficieront d'une mise en lumière digne de la réputation des vins du Pic Saint-Loup. Mais également, enrichissante pour le patrimoine, notamment architectural de la cave, car chaque édition apportera son œuvre monumentale, réalisée à même les murs ou les cuves, permettant d'inscrire la cave d'Assas comme un point d'étape "agriculteur" incontournable de l'œnotourisme local », conclut Yves Euzet. ■



Situé aux portes de Montpellier, au cœur du Languedoc, le Cellier du Pic regroupe près de 70 vignerons qui partagent tous la même passion pour leur métier et s'attellent au quotidien à façonner un vignoble remarquable, d'environ 700 hectares, afin de mettre en lumière la typicité de chaque cépage, qu'ils soient traditionnels de la région ou plus atypiques.

JE DIS OUI AUX PRODUITS D'OCCITANIE !



AVEC SUD DE FRANCE,
PRENEZ LE PARTI DES PRODUITS D'OCCITANIE

Rendez-vous sur produitenoccitanie.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HOROSCOPE

Bélier



Par votre intégrité et votre sens de l'organisation, vos projets professionnels auront des chances d'avancer, voire de se concrétiser enfin !

Taureau



Si vous faisiez face à un obstacle, c'est le bon moment pour vous adresser à vos proches qui seront ravis de vous aider à le dépasser.

Gémeaux



Vous avez une appétence pour le travail bien fait, et cette période devrait vous satisfaire amplement.

Cancer



C'est une période favorable pour mettre en place des actions concrètes en vue de rompre avec les mauvaises habitudes.

Lion



Vous pourriez avoir des difficultés à vous ancrer dans la réalité et cela pourrait vous poser des soucis dans votre travail.

Vierge



À trop rester dans vos pensées, vous en perdez de vue l'essentiel : mieux vaut de temps à autre remettre les pieds sur Terre.

Balance



Vous vous exprimez non sans difficulté et pourriez avoir des problèmes du coup avec une figure d'autorité, attention.

Scorpion



Vous montrez une autorité naturelle, mais attention à ne pas vous révéler trop inflexible. Ne vous montrez pas trop têtu et sachez reconnaître vos torts.

Sagittaire



Au travail, vous réussissez à atteindre vos objectifs et pouvez vous faire remarquer par vos supérieurs.

Capricorne



Vous êtes prosaïque, mais n'avez aucun problème à faire preuve de lucidité : vous avez des attentions concrètes à l'égard de votre entourage et c'est apprécié.

Verseau



Vous n'avez pas de souci à vous faire si un rendez-vous important est prévu. Vous êtes bien vu par votre hiérarchie.

Poissons



Les choses vous glissent des mains, et le sol paraît se dérober sous vos pieds : vous avez du mal à réaliser ce qui se passe tant cela défile, vous ne vous sentez pas à votre place.

SUDOKU

2	6							9
		1				8		
	5		9	2				
4				3	5	9		1
	7		4		1		8	
1		3	7	8				2
				4	9		1	
		8				5		
6							4	3

					8			
6		2			5	7		
	5	9	4					
3	9			1	6			7
	7		8	9	2		6	
8			3	4			1	5
					4	5	8	
		1	2			3		4
			7					



Vign'ette
Journal Mensuel
Est édité par :
C dit viN - Ass. loi 1901

Adresse :
La Base Alpha
32, boulevard du Jeu de Paume
34000 Montpellier
SIRET : 83342515000012
Web : www.journalvignette.fr

Email : contact@journalvignette.fr
Facebook : <https://goo.gl/NaHKAp>
Journaliste :
Aurélien Estève - 06 76 19 61 17
Directrice de la communication & photographie
Nathalie Savary - 06 28 06 16 70
Relecture : Pascaline Blandin
Conception graphique : www.ixelkhan.com
Impression : JF Impression
Diffusion : LR Communication

➔ Solution des sudoku

2	6	4	5	1	8	7	3	9
9	3	1	6	7	4	8	2	5
8	5	7	9	2	3	1	6	4
4	8	6	2	3	5	9	7	1
5	7	2	4	9	1	3	8	6
1	9	3	7	8	6	4	5	2
7	2	5	3	4	9	6	1	8
3	4	8	1	6	2	5	9	7
6	1	9	8	5	7	2	4	3

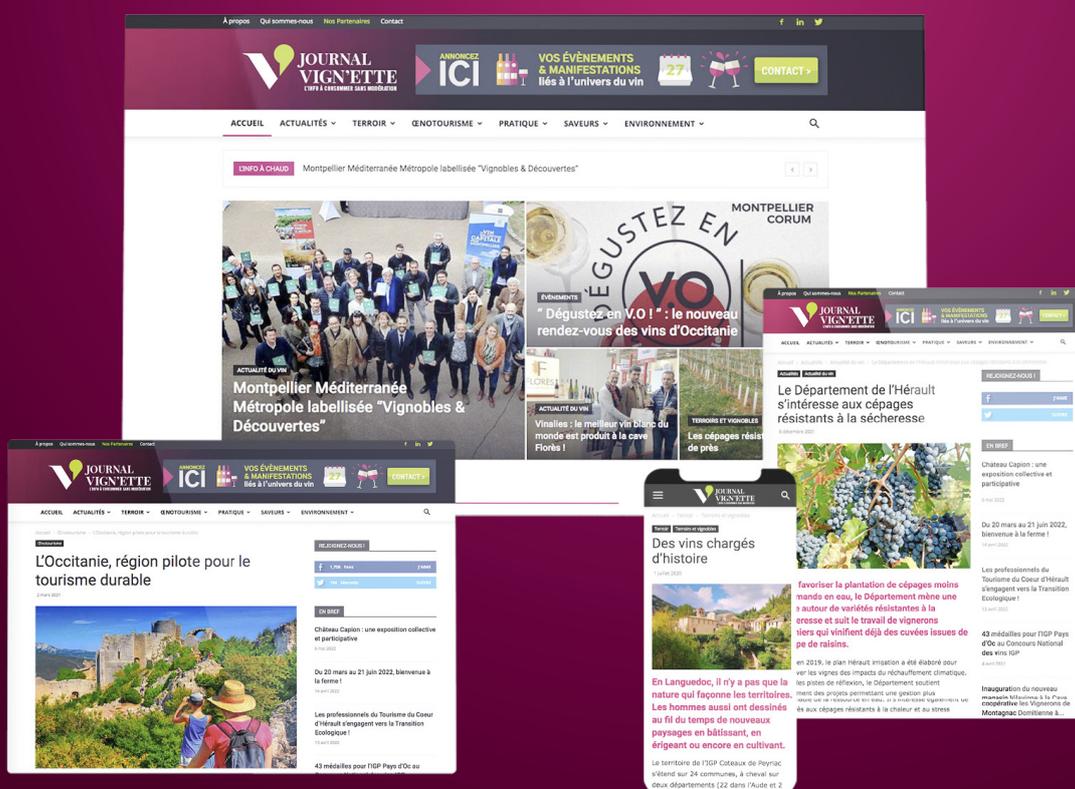
4	1	3	6	7	8	2	5	9
6	8	2	9	3	5	7	4	1
7	5	9	4	2	1	6	3	8
3	9	4	5	1	6	8	2	7
1	7	5	8	9	2	4	6	3
8	2	6	3	4	7	9	1	5
9	3	7	1	6	4	5	8	2
5	6	1	2	8	9	3	7	4
2	4	8	7	5	3	1	9	6



JOURNAL VIGN'ETTE

L'INFO À CONSOMMER SANS MODÉRATION

www.journalvignette.fr



Retrouvez sur Internet toute l'actualité du vin

...gratuite et en accès libre ;-)

 @journalvignette

 @JournalVignette

 <https://bit.ly/3b2joKT>

Scannez le code ci-contre avec la caméra de votre smartphone ou tablette. Cliquez sur le lien qui s'affiche... magique !

