

Ecrit par le 22 juillet 2024

L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins



L'[appellation d'origine contrôlée \(AOC\) Lirac](#) met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La [première édition du Salon des vins de Lirac](#) ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au [Château de Clary](#), à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Ecrit par le 22 juillet 2024

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Programme des animations

Dimanche 24 mars :

- 11h30 : Sophro-Dégustation
- 14h30 : Initiation à la dégustation
- 17h : Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars :

- 11h30 : Accords Mets et Vins
- 14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur [inscription en ligne](#), 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.

Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.



2ème édition
Le salon des vins de Lirac
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place

LIRAC
24
&
25
mars
2024

Château de Clary 30150 Roquemaure
PLUS D'INFOS SUR WWW.VIN-LIRAC.COM

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Ecrit par le 22 juillet 2024

« Engagement, détermination, dynamisme » : le trio de valeurs du nouveau président du Syndicat des Côtes du Rhône



Élu le 21 décembre dernier à la tête du [Syndicat Général des Côtes-du-Rhône](#), alors que Denis Guthmuller, président sortant mis en défaut sur son canton de Bollène ne pouvait se représenter, Damien Gilles, le nouveau n°1, a rencontré la presse à la Maison des Vins.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Il a évidemment évoqué la crise que subit le monde agricole. « C'est un contexte difficile, perturbé, unique, brutal, inédit. Trêve de fatalisme, ajoute Damien Gilles, nous devons recentrer l'appellation, rebondir. Les Côtes-du-Rhône sont une marque forte, leader de la grande distribution en France, mais aussi dans les cafés, hôtels, restaurants, chez les cavistes. La moitié de nos volumes est commercialisée dans l'Hexagone, l'autre exportée dans un contexte mondial incertain. Nous devons donc nous montrer conquérants, aller de l'avant, trouver des solutions et surtout, ne pas rester passifs. »

« Diversifier, innover », voilà les maîtres-mots, mais aussi « Vendre davantage de blanc et de rosé », préconise le président Gilles. Il cite son prédécesseur qui avait présenté son 'Plan stratégique des Côtes-du-Rhône' en évoquant la nécessité de distiller 200 000 hl pour épurer les stocks après la crise sanitaire, le confinement et la fermeture des bars et restaurants, d'arracher des vignes, mais aussi d'abaisser le rendement à l'hectare. Peut-être aussi pourrait-on envisager d'autres cultures : pistaches, grenades, truffes.

« Il est impératif de garantir une rémunération juste et durable pour les vignerons », insiste-t-il. Il est favorable aux prix plancher (que d'autres dénoncent en craignant un effet prix plafond). « Nous devons jouer collectif, nous entendre, nous unir, défendre ensemble nos intérêts face au changement climatique », ajoute-t-il.

Philippe Faure, le secrétaire général du Syndicat Général évoque le plan de diversification : « Face à la déconsommation du vin, nous devons déployer trois profils pour les vins blancs (vifs et frais, fruités et ronds, généreux et complexes), deux autres pour les rosés (frais et fruités). Mais aussi identifier un nouveau profil pour les rouges (qui sont et resteront l'ADN des CDR, mais en perte de vitesse). »

L'environnement est également un axe fort de développement. « Déjà 54% des surfaces et des volumes de notre production sont certifiés bio et HVE, l'objectif est d'atteindre 100% en 2035, ajoute-t-il. Nous devons donner du plaisir aux consommateurs tout en maintenant l'activité de nos vignerons. »

L'export demeure aussi un élément déterminant des Côtes du Rhône, vers les États-Unis, le Canada, la Chine, l'Allemagne, la Belgique, le Royaume-Uni et la Scandinavie. Mais aussi bientôt vers la Corée du Sud et Singapour. « Demain nous appartient, martèle Damien Gilles, reprenant le titre d'un feuilleton TV. Notre destin aussi. À nous de communiquer sur les vignobles de la Vallée du Rhône, sur Avignon notre magnifique capitale des Côtes-du-Rhône, sur l'œnotourisme dans notre appellation avec ses paysages à couper le souffle, de la Côte-Rôtie au Duché d'Uzès, en passant par Crozes-Hermitage, Rasteau, Cairanne, Beaumes-de-Venise, Lirac, Tavel ou les Costières. » Pendant trois ans, il a les cartes en main pour agir. À lui de mettre en valeur tous les atouts des Côtes du Rhône pour réussir avec l'ensemble des vignerons.

Ecrit par le 22 juillet 2024

136 vins vaucusiens médaillés d'or au Concours général agricole



Le Concours Général Agricole a lieu cette année lors du Salon international de l'agriculture à Paris. Cette année, 136 vins vaucusiens ont remporté une médaille d'or.

Créé en 1870, le Concours Général Agricole se divise en trois grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours de Jugement par les Jeunes, et les Concours des Produits. Ces derniers récompensent les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français.

Beaumes-de-Venise, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Gigondas, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Muscat de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras, Ventoux, IGP des coteaux des Baronnies, IGP du Vaucluse, IGP Méditerranée, toutes les appellations du département de Vaucluse sont au palmarès du Concours général agricole cette année.

En tout, 279 vins vaucusiens ont obtenu une médaille (contre 284 l'année dernière), dont 136 la médaille d'or (116 en 2023), 115 la médaille d'argent (113 en 2023), et 28 la médaille de bronze (55 en 2023). Les vins en Luberon se sont largement démarqués puisqu'ils ont obtenu le plus de médailles d'or (24), à égalité avec ceux des Côtes du Rhône, suivis de près par les vins du Ventoux. Parmi les médaillés d'or, 89 sont en rouge, 21 en rosé, et 26 en blanc.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Vallée du Rhône : les appellations d'origine tirent leur épingle du jeu et progressent, les autres stagnent



C'est un cru, la Côte-Rôtie (Rhône) qui est en pôle-position : 1 250 000€ pour un hectare planté sur des terrasses plein sud, exclusivement en cépage Syrah. L'appellation, reconnue depuis 1940, est la plus prestigieuse de l'AOC, près de Vienne.

2èmes ex-aequo : Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse) et Cornas (Ardèche) avec une estimation moyenne de l'hectare à 500 000€. 4ème Gigondas à 215 000€, 5ème Crozes-Hermitage (Drôme) à 150 000€, 6ème Saint-Joseph (Ardèche) à 120 000€. On trouve ensuite Vacqueyras à 100 000€, 8èmes ex-aequo Rasteau et Beaumes-de-Venise rouges à 80 000€ et enfin, 10ème, un cru gradois : Tavel à 71 000€ l'hectare. Quant aux vins sans IGP (Indication géographique protégée), ils stagnent entre 9 000 et 12 000€

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'hectare.

Quand on compare les Côtes du Rhône par rapport aux autres bassins de production de vins en France, on constate que c'est le Val de Loire qui progresse le plus en valeur +11,1% tiré par le Sancerre (+24%) mais la valeur de l'hectare côte à 39 200€ seulement. Les vignobles de Bourgogne suivent : +9,4% (220 900€/ha), puis le Champagne (+ 2,4%) à 1 065 700€ l'hectare, nos voisins du Languedoc-Roussillon +1,4% (13 000€ ha) et la Vallée du Rhône + 0,8% à 51 800€ en moyenne l'hectare mais avec des disparités puisque la Clairette de Die recule alors que Châteauneuf gagne +4% en valeur de son terroir. Et pour que les vigneron retrouvent des couleurs, le Syndicat Général a recommandé une baisse des rendements à 41 hl / ha pour le rouge et le rosé et 51 hl / ha pour le blanc ainsi qu'une distillation possible de 300 000 hl.

Il ne faut pas oublier qu'il y a aussi des vignobles qui perdent de la valeur : -7,7% en Corse, - 3% dans le Bordelais, mais quand on détaille le baromètre du site iDealwine on constate aussi qu'en un an, le prix moyen des AOC Côtes du Rhône est passé de 110,75€ / ha à 64,57€, le Lirac de 202,17€ à 134,78€ et le Tavel de 271,38€ à 180,92€. Et avec tous les efforts d'adaptation que font les vigneron, face au réchauffement climatique, au gel, à la sécheresse, à la concurrence déloyale, au mildiou, à la flavescence dorée et à l'empilement d'injonctions contradictoires, une plaisanterie circule dans le monde viti-vinicole : « Pour devenir un vigneron millionnaire, il faut commencer milliardaire... »

www.vendresesvins.net

www.syndicat-cotesdurhone.com

Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants gastronomiques

Ecrit par le 22 juillet 2024



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, [le site du guide Star wine list](#) a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par Krister Bengtsson a classé [le Château de Beaucastel](#) à Châteauneuf-du-Pape en 15^e position de ce top 100.

Le domaine vaclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans [ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes](#) (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines représentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11^e), le Domaine Jean-Louis Chave (23^e) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26^e) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74^e) à la Roche-de-Glun dans la Drôme et le domaine Auguste Clape (77^e) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très

Ecrit par le 22 juillet 2024

longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

Domaine de Coyeux, haut-lieu de la viticulture au-dessus de Beaumes-de-Venise

Ecrit par le 22 juillet 2024



Un paysage à couper le souffle. Imaginez : 112 hectares en un seul tenant dont 65 dédiés au vin, lovés au cœur des lames grises des Dentelles de Montmirail à l'Ouest, avec le Ventoux qui trône, à portée de vue à l'Est. Cet écrin de vignes, oliviers et cyprès, ciselé par l'érosion, c'est la propriété du couple Strasser, [Isabelle](#) et Arnaud qui l'ont acquise en 2021 pour la sublimer.

Racheté à Yves Nativelle, un chai des années 80, à côté duquel est sorti de terre un autre caveau flambant neuf, lumineux, de pierre, verre et acier, avec show-room et espace de vente des vins-maison, Gigondas, Muscat Petits Grains, vin doux naturel mais aussi le Domaine Le Prieuré des Papes, appellation Châteauneuf-du-Pape, ou le Domaine de La Pousterle à Ansois, et enfin rosé du Domaine du Moulin Blanc de Tavel. Au-dessus des foudres de chêne, des fûts d'acier brossé et des tulipes en béton dans lesquels vieillissent paisiblement les vendanges passées, deux niveaux pour accueillir séminaires, mariages, anniversaires voire concerts et représentations théâtrales et une immense terrasse plein-sud, en tout 800 m² aménagés et prêts à accueillir du public.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

L'ancien chai



Le nouveau chai

Et un peu plus bas, dans ce [Domaine de Coyeux](#), au détour d'un virage et d'un immense pin, est posé un mas en pierres sèches, futur gîte avec spa, hammam, jardin privatif et piscine, cernés à perte de vue par le calme et la nature.

« Ici, jusqu'à l'an 2 000, c'était l'âge d'or du Muscat, explique Arnaud Strasser. Mais petit à petit, le goût des consommateurs a changé, ils l'ont trouvé trop sucré, trop liquoreux, trop lourd. Même si mes voisins en font un excellent (Durban, La Pigeade, Bernardins, Alain Ignace), j'ai changé mon fusil d'épaule. »

Cette reconversion est passée par du rouge à base de Grenache, Syrah et un zeste de Mourvèdre. « Notre chance, c'est le trias, poursuit-il. Un sous-sol qui date de 200 millions d'années. Ici, il y avait la mer, d'où la présence de galets, et grâce à ces puissants mouvements des plaques tectoniques, se sont formées les

Écrit par le 22 juillet 2024

Dentelles. Face à cet opéra vertical, nous avons sous les pieds du gypse, des marnes qui captent l'eau l'hiver et la restituent l'été aux grains de raisins, du coup, ils ne souffrent pas de stress hydrique. En plus nous sommes à 300 m d'altitude, avec un mistral qui balaie les nuages et éloigne le mildiou, d'où la fraîcheur de nos bouteilles et de nos nuits, même en plein été. »

La production de ce domaine (350 000 cols par an) est diversifiée avec une majorité de rouge (2/3). Des crus de Gigondas et de Beaumes-de-Venise, du blanc sec, du Muscat, des Côtes du Rhône rouges, du Muscadin rosé et, sur les étiquettes, des noms subtils parfois en latin « Voluptis », « Praemium Florae », « Imperis » (peut-être suggérés par Isabelle qui n'oublie pas qu'elle a été professeur de lettres classiques...).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

« Nous misons sur la qualité des vendanges faites exclusivement à la main, de nos vins bio et frais grâce à la géologie de notre sous-sol, ajoute Arnaud Strasser. Même s'ils titrent 14° ou 14,5°, ils restent légers, élégants, ils peuvent accompagner un repas de l'apéritif au dessert, viande ou poisson, été comme hiver. » Et pour le Muscat de Beaumes-de-Venise, le caveau en regorge qui s'est très bien conservé au fil des ans. Du coup, le couple a eu l'idée de sortir une cuvée baptisée « La Solara » qui est un mix des meilleurs millésimes, équilibré, léger et fruité.

En plus de la qualité de leurs vins, Isabelle et Arnaud Strasser misent sur le cadre magique de ce décor naturel pour organiser des soirées jazz, musique classique, théâtre, dégustations de mets et vins, fêtes. Il ne leur reste plus qu'à se faire connaître, devenir une destination œno-touristique incontournable au cœur des mythiques Dentelles de Montmirail.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Isabelle et Arnaud Strasser, propriétaires du Domaine de Coyeux, accompagnés de Biscotte.

147 vigneron vaclusiens candidats au

Ecrit par le 22 juillet 2024

Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du **Concours Général Agricole** (CGA) lors du **Salon de l'Agriculture**, le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vignerons et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1^{re} fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaumes-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de

Ecrit par le 22 juillet 2024

dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerranée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

« C'est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l'Agriculture, nos vignerons avaient décroché 284 médailles (116 d'or, 113 d'argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr



Une partie des jurés.

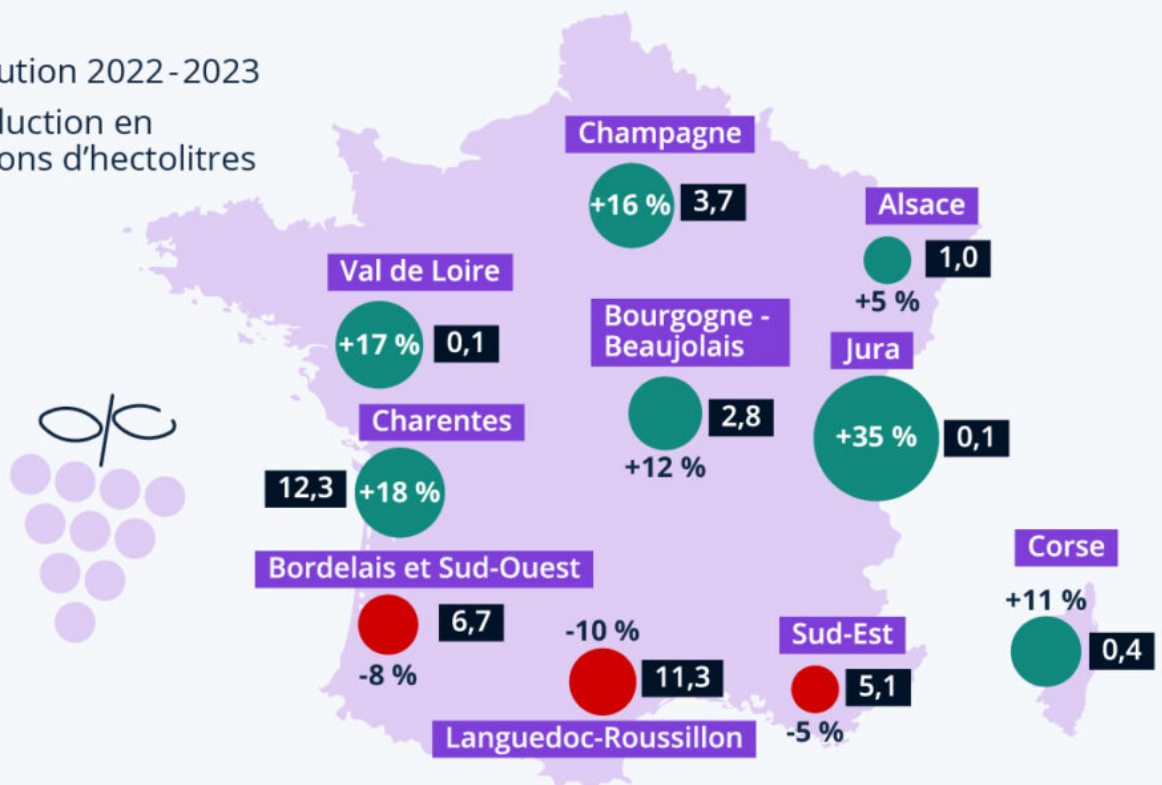
2023, année difficile pour les vignobles du sud

Écrit par le 22 juillet 2024

2023, année difficile pour les vignobles du sud

Production viticole par région française en 2023 et évolution par rapport à l'année précédente

- Évolution 2022-2023
- Production en millions d'hectolitres



Source : Agreste



statista

La production mondiale de vin a atteint en 2023 son niveau le plus bas depuis 1961. Estimée à environ 244 millions d'hectolitres sur l'année, soit une baisse de volume de 7 % par rapport à 2022, la production de vin mondiale a été durement affectée par de nombreux facteurs. De violentes [sécheresses](#) ont notamment affecté une grande partie du globe, et les conditions météorologiques ont entraîné l'apparition de mildiou dans une partie des principaux pays producteurs, comme l'Italie ou l'Espagne.

Ecrit par le 22 juillet 2024

L'Afrique du Sud, l'Argentine, le Chili, le Brésil et l'Australie ont vu leur production diminuer de 10 à 30 % par rapport à 2022. En France, les vignobles du sud ont également dû faire face à la sécheresse : dans les Pyrénées-Orientales, la vendange de 2023 a été la plus petite de l'histoire, atteignant seulement 480 000 hectolitres. Malgré cela, la France est redevenue en 2023 le premier producteur de vin au monde, devançant l'Italie, qui occupait la première place depuis 2007 (à part pour 2011 et 2014).

Si la production de vin française s'est maintenue à un niveau similaire à celui de l'année précédente en 2023 (environ 47 millions d'hectolitres, contre 45,8 millions d'hectolitres en 2022), c'est principalement grâce à certaines régions. Comme le montre notre infographie, basée sur des données de l'[Agrete](#), les terroirs viticoles du sud de l'Hexagone ont connu une année difficile. Le Languedoc-Roussillon a vu sa production diminuer de 10 % par rapport à 2022, le [Bordelais](#) et le Sud-Ouest ont produit 8 % de moins que l'année précédente, tandis que les vignobles du Sud-Est, qui incluent les vins de Provence et de la vallée du Rhône, ont vu leur production diminuer de 5 %. Exception notable, la Corse a quant à elle produit 11 % de plus en 2023 qu'en 2022. C'est la région du Jura qui a vu sa production augmenter le plus l'année dernière : +35 % par rapport à 2022. Celle-ci reste néanmoins bien moins importante que dans d'autres régions viticoles du pays, puisqu'elle n'était que de 135 000 hectolitres environ, contre 12,3 millions dans les Charentes par exemple.

De Valentine Fourreau pour Statista

Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes

Ecrit par le 22 juillet 2024



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72^e édition, se félicite [Michel Bernard](#). 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, [Anne Mouralis](#) avait tenu à remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Michel Bernard

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration... Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Ecrit par le 22 juillet 2024

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vigneron en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : www.concoursdesvins.fr