

MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES

DOSSIER

Tout savoir sur nos vins

Les clubs de dégustation de vin se multiplient en Occitanie. **MiDi** apprend à mieux connaître les terroirs

Cahier MiDi de La Dépêche
La Dépêche du Midi
N° 1016 du 16 octobre 2022. Ne peut être vendu séparément.

L'invitée, Victoria Mas

p. 16

Reportage A Riscle les belles américaines vrombissent, p.12

Saveurs L'instinct jubilatoire du chef Vincent Croizard, p.30



LA DÉPÊCHE
DU MIDI

Retrouvez votre
HOROSCOPE
en page 34

le dossier



Les ambassadrices du Cabardès | Aude

Séquence dégustation

Au rendez-vous des amis du vin

Partout dans la région, au sein d'associations, de clubs privés ou de domaines viticoles, les œnophiles transmettent leur passion du vin sans modération. Leurs "wine clubs", ateliers ludiques et pédagogiques, sont un formidable moyen de développer votre culture et vos papilles.

[Texte : Camille Bernard. Photos : Idriss Bigou-Gilles, Manu Massip, Getty]

Avec 260 000 hectares dédiés à sa culture en Occitanie, le vin constitue un élément culturel central de notre identité. Véritable faire-valoir de la désormais première région viticole de France, il rassemble les gens et nourrit les esprits. Conscients de la curiosité grandissante des novices comme des amateurs pour le nectar et ses secrets, les acteurs du

secteur sont de plus en plus nombreux à œuvrer à sa démocratisation, à grand renfort d'ateliers de dégustation en tout genre. Clubs et associations voient le jour en grand nombre pour apporter leur savoir près de chez vous, tandis que les domaines viticoles vous plongent dans la vie d'un œnologue. Tous transmettent leur passion du vin. MiDi a frappé à la porte des wine clubs.

ARIÈGE

Vino Social Club : "Remettre les traditions à l'heure"

« À Lézat, il y a eu des vignobles de tout temps », explique Daniel Morozzo, président de l'association "Vino Social Club" qui fête ses 7 ans cette année. Un constat qu'il convient de rappeler, à l'heure où ce bassin agricole a presque tout perdu de sa tradition viticole. Pourtant, ici, sur les coteaux sud de la vallée de la Lèze, au cœur des piémonts pyrénéens, les vignes se sont épanouies. Mais qui se souvient que l'Ariège cultivait près de 12 000 hectares de vignes à la fin du XIX^e siècle ? En 2009, conscient



le dossier



Complicité au Montpellier Vintage Club | Hérault



qu'« il ne reste que quelques vignes familiales qui se perdent à Lézat », Daniel Morozzo achète plusieurs parcelles. En 2015, alors que son ami Philippe Déjean est sur le point de créer le Vino Social Club, le néo vigneron propose aux adhérents du club d'exploiter la vigne avec lui, et en quelques années, le petit cercle d'amis du vin devient un véritable collectif engagé en faveur de la restauration du terroir de Lézat.

Dans les vignes, « on travaille à l'ancienne », confie Daniel. Un formidable moyen de « remettre les traditions à l'heure ». Quand ce n'est pas à la vigne, le club se réunit dans le local des anciens abattoirs de Lézat où sont organisées les soirées de dégustation. En définitive, pour une adhésion minimale (20 euros par personne ou 30 euros par couple), voilà un club où l'on apprend le vin sous toutes ses coutures.

AUDE

Au château Auzias, assemblez votre propre vin !

À Pennautier, « le Château Auzias a toujours eu un axe œnotouristique facilité par la proximité de la cité de Carcassonne », explique Lise Réthoré,

en charge de la logistique et de la vente au caveau. Sur un terroir qui abrite la vigne depuis près de 2 000 ans, la propriété attire chaque année plus de 4 000 visiteurs. Cela fait trois ans que les ateliers d'assemblage ont vu le jour. L'activité dure environ trois heures et se compose d'une première partie durant laquelle les apprentis-œnologues visitent le domaine, les vignes, la cave et le conditionnement. La suite se déroule dans la galerie d'art, « où nous commençons par la dégustation

d'un vin du domaine afin d'expliquer les techniques de dégustation », poursuit Lise Réthoré. Techniques que l'on réutilise pour déguster, cette fois-ci, quatre rouges monocépages qui seront utilisés pour l'assemblage. Les participants bénéficient des conseils de Bastien Perrenoud, directeur et œnologue du domaine. À la fin de l'atelier, « chacun repart avec la bouteille issue de son assemblage et étiquetée à son nom.

L'INFO EN Pour vivre cette expérience unique, (réservation 48 heures à l'avance), comptez 55 € par personne. Contacts en page 11.

AVEYRON

"Alambic et vieilles bouteilles", la passion de la transmission

Au cœur de Rodez, Alambic et vieilles bouteilles est « une cave de centre-ville qui existe depuis la fin du XIX^e siècle », explique son propriétaire, Rémi Costes.

L'établissement abrite une grande sélection de vins et de spiritueux que les propriétaires successifs ont toujours valorisés par leurs conseils avisés et chaleureux. Lieu incontournable pour bon nombre de Ruthénois, le sommelier poursuit par ailleurs l'animation d'ateliers de dégustation à la MJC de Rodez tous les jeudis de 19 h 30 à 22 h 30. S'ils ont « commencé au début des années 2000, quand ce n'était pas encore à la mode », ils attirent désormais des gens de tout âge et de tout milieu. Un constat dont l'homme peut se féliciter, convaincu que la passion passe par la transmission. Ces ateliers (le cursus complet peut durer trois ans), se composent d'une petite partie théorique sur les techniques de dégustation, d'échanges, de la dégustation à l'aveugle de quatre à sept vins, de leur découverte et d'un repas. Le mot d'ordre pour en garantir le bon déroulement insiste Rémi Costes, la convivialité ! Pendant l'année, différentes thématiques sont abordées, comme les vieux millésimes, les champagnes, ou les accords vins et fromages.

L'INFO EN Pour rejoindre l'aventure, l'adhésion à la MJC coûte 18 €, auxquels il faut rajouter 150 € pour le cursus de 1^{re} année, 170 € pour la 2^e année et 190 € pour la dernière année.



Château Auzias | Aude

GARD

La Tête dans le Cru : "Découvrir le vin de manière ludique, conviviale et culturelle"

C'est de retour de vacances en 2013 qu'Emmanuel Garcia explique « avoir commencé à inviter des amis pour des jeux de dégustation autour du vin. « De cet intérêt personnel pour le vin, l'épicurien réunit de plus en plus d'amis, de copains et de copains des copains, et organise des soirées "ceno" pour jouer tout en s'exerçant à la dégustation. » Le 24 janvier 2016, l'association "La Tête dans le Cru" voit le jour dans une cave à la maison, faite de bric et de broc. Tantôt chez lui, tantôt chez les autres, « il n'y a pas de règle et aucun but lucratif », précise ce passeur d'émotions. Le cercle regroupe « entre vingt et trente personnes par soirée et Emmanuel Garcia propose également des événements privés sur demande. Il consacre par ailleurs beaucoup de temps au blog de l'association*, à lire sans modération.

L'INFO EN Passionné de musique, Emmanuel Garcia écrit aussi des chansons autour du vin et organise des concerts / dégustations. * www.latetedanslecru.unblog.fr

GERS

À Plaimont, "Apprendre de façon pédagogique"

Depuis sa création en 1978, l'union de coopératives Plaimont a rassemblé 800 familles de vignerons, plus de 5 000 hectares et dix propriétés viticoles et est un formidable étendard des vins du Sud-Ouest. « L'œnotourisme a démarré en 2019 à la cave coopérative de Saint-

Mont, explique Céline Dabadie, chargée de mission. Nous proposons trois ateliers qui se tiennent à la cave, toute l'année, du lundi au samedi : Vins et fromages en Madiran et Pacherenc, Assemblage, Cocktails. Plusieurs formules permettent à chaque visiteur d'apprendre de façon ludique et pédagogique.

L'INFO EN De 25 à 45 € par personne selon le thème choisi.

HAUTE-GARONNE

Wine & Business Club : "Économie, gastronomie et vin"

« J'ai lancé le Wine and Business Club en 1991 à Paris », raconte Alain Marty, président et fondateur du cercle. Le concept est simple, réunir des chefs d'entreprise et des professions libérales, amateurs de vins, autour d'une triple thématique, économie, gastronomie et vins. Le réseau se développe en France et à l'interna-



Vincent Monnier | Hérault

tional, il comptant aujourd'hui dix-sept clubs implantés dans dix-sept villes. Dans la Ville rose, « cela fait une vingtaine d'années qu'il a ouvert ses portes », souligne Davy Atlan, qui vient d'en prendre la présidence. Parmi les singularités du club, figure la nécessité d'organiser les rencontres dans le même restaurant gastronomique tous les mois. À Toulouse, il y a eu un coup de cœur pour le chef étoilé Stéphane Tournié aux Jardins de l'Opéra. Ainsi, tous les troisièmes jeudis de chaque mois, le restaurant sert d'écrin aux soirées du club, durant lesquelles vignerons et acteurs économiques partagent dégustation œnologique et intellectuelle. Chaque dîner réunit une quarantaine de personnes « représentatives de la société civile qui nous entoure à Toulouse. Cette transversalité des métiers crée un assemblage savoureux » résume le président du club. Pour accéder à ces rendez-vous mensuels, il est indispensable d'être parrainé.

HÉRAULT

Montpellier Vintage Club : "Partager le plaisir de déguster"

C'est au cœur du marché du Lez, véritable village au cœur de la ville, que le Montpellier Vintage Club se réunit. « C'est tous les samedis, de 17 heures à 19 heures et on propose des cours d'œnologie dans une salle de dégustation qui nous est réservée », précise Vincent Monnier. Le club, créé en 2016, est né de la collaboration entre Raisin d'Être, entreprise spécialisée dans la dégustation pour les séminaires d'entreprise, et des Caves Notre-Dame. Habitué à faire découvrir le vin sous forme de jeu, l'entrepreneur a récemment vu son travail récompensé par le label "Vignobles et Découvertes". ● ● ●



À la Cuisine de Nègrepelisse | Tarn-et-Garonne



le dossier



Les amis du vin du 66 | Pyrénées-Orientales



Sentir le caractère du Gaillac | Tarn



Parce qu'il a à cœur de partager son plaisir, Vincent veille à sélectionner de belles bouteilles à chacune des rencontres, où la dégustation s'organise autour de cinq vins différents.

L'INFO EN Pour y participer, il suffit d'acheter un ticket sur le site internet des Caves Notre-Dame, 25 € par personne.

HAUTES-PYRÉNÉES

La Maison du Savoir : petite association, grandes ambitions

C'est au village de Saint-Laurent-de-Neste, à une quarantaine de kilomètres de Tarbes, que Christian Lamarque anime la Maison du savoir. En 2018, il souhaite en diversifier les activités, avec la collaboration du viticulteur, exploitant et directeur de cave coopérative, Jean-Paul Sempé. En réalité, les deux hommes se connaissaient de longue date, lorsqu'ils étudiaient à l'École supérieure d'agriculture de Purpan, à Toulouse. Ils développent les animations œnologiques ensemble, chaque mois, sur un thème différent. Les adhérents dégustent trois ou quatre vins après une petite conférence d'une heure. L'association réunit une trentaine de participants à chaque soirée. Les deux

hommes ont aussi inscrit dans le marbre un repas par trimestre et une sortie par an.

L'INFO EN Pour participer, cotisation de 10 € auprès de l'association et de participation aux frais de chaque soirée.

LOT

Château de Haute-Serre, un club de famille

Véritable référence de l'appellation Cahors, le Château de Haute-Serre est un lieu chargé d'histoire qui ne serait probablement pas ce qu'il est aujourd'hui sans l'intervention de Georges Vigouroux. « Dans les années 70, il ne restait que peu de vignes à Cahors. À Haute-Serre, il a acheté un terrain en friche qu'il a travaillé pendant trois ans pour planter 60 hectares de vignes, raconte sa belle-fille, Christine. Il était visionnaire, engagé et investi dans la promotion des vins de Cahors ». Plus que précurseur dans l'œnotourisme, Georges Vigouroux racontait l'histoire du vignoble, expliquait le processus de vinification, faisait déguster ses vins et amenait les gens jusqu'à la boutique. Christine et son époux Bertrand-Gabriel Vigouroux pérennisent cette démarche et proposent des « ateliers durant lesquels les participants assistent

à une initiation à la dégustation autour des arômes et des saveurs du vin à travers une analyse sensorielle basée sur la dégustation de cinq vins issus du cépage malbec ».

L'INFO EN L'activité débute par l'histoire du domaine et la visite des chais, réservation préalable. 35 € par personne.

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Les amis du vin du 66 ou la dégustation à la portée de tous

« L'association Club des amis du vin 66 a été créée en 1985 à Perpignan, expose Thierry Gibiard, son président. Initialement, sa mission consistait à établir des liens d'amitié autour du vin en faisant la promotion du Roussillon et en mettant la dégustation à la portée de tous. » Le club propose toujours des sessions pour apprendre les techniques de dégustation, les appliquer aux vins blancs, rosés et rouges, et identifier toutes les régions viticoles. À cela s'ajoute les accords mets et vins. Tous les deux ans, un voyage va à la rencontre des vignerons français et étrangers. « Le club compte aujourd'hui 92 adhérents, nous limitons les séances à vingt personnes maximum pour offrir



TARN-ET-GARONNE

« Oen'Oh ! », pour partager des moments de convivialité autour du vin

« L'association Oen'Oh ! a vu le jour de façon égoïste », confie Elodie Combret, sa fondatrice. Fin des années 2010, la jeune femme explique ses frustrations de ne pas pouvoir déguster régulièrement, faute de lieu autour de Montauban. Galvanisée par sa passion de l'œnologie, elle décide d'y remédier en créant une association où partager des moments de convivialité autour du vin. Autour d'elle, elle sent un engouement et l'association voit le jour en 2018, dans la charmante bastide de Nègrepelisse. Elodie raconte : « Une première moitié d'adhérents se constitue dans mon entourage, rapidement rejointe par de nouveaux membres. Du novice à l'amateur, tout le monde est bienvenu et se retrouve dans une très bonne ambiance de partage ».

Un jeudi par mois, le groupe se réunit dans La Cuisine, centre d'art bien nommé de Nègrepelisse pour assister à un atelier de deux heures environ. Avec au programme, une thématique différente à chaque fois. Assistée par un œnologue, Elodie présente cinq vins, souvent des petites cuvées pépites. Durant l'année, elle propose des sorties autour du vin et au moins une rencontre chez un vigneron, quitte à participer aux vendanges. Pour vivre toutes ces expériences.

L'INFO EN Le coût de l'adhésion s'élève à 220 € par personne et 390 € en couple.

des conditions de dégustation optimales, poursuit le président. Depuis que l'association est créée, nous avons formé plus de 300 dégustateurs avec, comme seule devise le vin comme lien d'amitié ».

L'INFO EN L'adhésion se fait via le site internet de l'association pour 25 € par an, avec supplément pour les repas.

TARN

Maison des Vins de Gaillac, à la découverte du terroir

« Ici, au cœur de l'édifice historique de l'Abbaye Saint-Michel, nous proposons les bases de l'œnologie à travers des cours de dégustation », présente Célia Molinier, du service communication. Tous les derniers samedis du mois de 10 h 30 à 12 h 30, les participants s'initient à la dégustation avec l'œnologue Francine Calmels. Pour découvrir de façon ludique et gourmande le terroir gaillacois, le programme s'articule autour des saveurs élémentaires, des seuils de perception, des arômes et du vocabulaire œnologique. Dégustation de cinq vins de Gaillac.

L'INFO EN Réservation 25 euros par téléphone, prochaine session le 29 octobre.



Visite de terroir | Tarn-et-Garonne



PRATIQUE

CONTACTS ET ADRESSES

Vino Social Club

Les Abattoirs, route d'Escayres
09210 Lézat-sur-Lèze | Tél. : 06 07 08 10 97
www.facebook.com/VinoSocialClubLezat

Château Auzias

Chemin de Paretlongue, 11610 Pennautier
Tél. : 04 68 47 28 28
www.auzias.fr

Alambic et vieilles bouteilles Ateliers de dégustation à la MJC de Rodez

1 rue Saint-Cyrcy, 12000 Rodez
Tél. : 05 65 67 33 44
www.mjcrodez.fr/clubs-activites/vins

Association La Tête dans le Cru

133 rue des Résédas, 30000 Nîmes
www.latetedanslecru.unblog.fr

Wine & Business Club

Les Jardins de l'Opéra, 31000 Toulouse
Tél. : 07 66 81 50 05
www.winebusiness.club/france/toulouse-2

Plaimont - Initiation œnologique

Boutique de la Cave de Saint-Mont
101 rue Bernard Tumapaler, 32400 Saint-Mont
Tél. : 05 62 69 69 50
www.plaimont.com/initiation-oenologique

Montpellier Vintage Club

Caves Notre-Dame, Marché du Lez
1348 avenue de la Mer-Raymond Dugrand
34000 Montpellier
Tél. : 06 67 29 25 46
www.cavesnotredame.com/domaine-maison/3358-montpellier-vintage-club

Château de Haute-Serre

46230 Cieurex | Tél. : 05 65 20 80 20
www.hauteserre.fr/fr/activites.html

Association Maison du Savoir

14 rue Panoramique
65150 Saint-Laurent-de-Neste
Tél. : 06 63 01 33 60

Club des Amis du Vin 66

12 rue Henri Farman, 66000 Perpignan
clubdesamisduvin66.fr

Maison des Vins de Gaillac

Abbaye Saint-Michel, 81600 Gaillac
Tél. : 05 63 57 15 40
www.vins-gaillac.com

Association Oen'Oh !

La Cuisine, centre d'art et de design
Avenue du Château, 82800 Nègrepelisse
Tél. : 06 88 75 23 03
www.oenoh.fr

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