

Y8---

Tavel

Le salon Découvertes en vallée du Rhône a connu un beau succès

Au lieu-dit Les Vestides, au cœur du vignoble tavellois, était dressé, lundi dernier, un magnifique chapiteau pour un salon-dégustation de découvertes des vins, lirac, tavel et côtes-du-rhône.

C'était la première journée de la cinquième édition de Découvertes en vallée du Rhône. Une manifestation ouverte aux professionnels, qui regroupait pour la première fois sur le même site, les appellations AOC lirac et tavel.

Une quarantaine d'exposants comprenant les caves coopératives et les particuliers, étaient regroupés sous le chapiteau. Plus de six cents visiteurs se sont succédé de 9 h à 18 h, pour découvrir via la route des vins, le terroir, les producteurs des appellations présentes et leurs vins.



La première journée s'est ouverte au cœur du vignoble de Tavel.

Beaucoup d'étrangers, dont des journalistes japonais mais aussi des importateurs, distributeurs, grossistes, cavistes, restaurateurs, sommeliers français étaient présents. Parmi eux, un visiteur confiait :

« Une diversité de vin incroyable, des tavel rosé à la perfection et des lirac rouge magnifiques. Les blancs assez rares pour ces appellations m'ont surpris, très parfumés et très bons en bouche,

mais très peu produits. Nous venons de Belgique et nous ne regrettons pas notre déplacement. »

Le salon-dégustation a ravi producteurs et visiteurs, avec de grands vins du terroir proposés. *« Il y a un panel surprenant de visiteurs. L'association des deux appellations sur le même site a attiré de nombreuses personnes. Ils ont pu déguster l'indiscutable rosé tavel mais aussi des lirac et ainsi comparer. Apprécier la diversité des lirac et côtes-du-rhône rouge produits en grande quantité sur notre terroir »,* expliquait un des producteurs.

Quant au buffet du tout nouveau chef étoilé Eric Sapet, chef de la petite Maison de Cucuron, il a su raviver les papilles gustatives avec ses accords mets et vins. ●