

Le vin primeur des Vignerons du Garlaban présenté lors de la Fête des saveurs

Hier sur le marché d'Auriol, première dégustation du vin de pays primeur.

C'est une tradition toujours respectée: le troisième jeudi du mois d'octobre, les Vignerons du Garlaban présentent leur vin de pays des Bouches- du-Rhône primeur. Mis en bouteille jeudi, c'est hier que les chalsans du marché d'Auriol ont pu déguster leur premier verre de ce cru 2012, présenté à l'occasion de la 9^e édition de la Fête des saveurs. "Pour le primeur nous recherchons une explosion d'arômes. Chaque année nous changeons de cépage, explique Jean-François Bonnet, salarié à la coopérative et cette fois nous avons choisi un mélange de Merlot et de Caladoc". Le résultat est très satisfaisant: "Il est souple et déjà chaleureux", sourit Jean-François. Pour sûr, 13 degrés pour un primeur c'est assez rare pour être souligné. Il faut dire que l'année a été exceptionnelle: "Nous avons eu des fruits très sucrés, qui sont arrivés à maturité au bon moment grâce aux pluies du début de l'été suivies de la chaleur", précise Jean-Pierre Bouvet, viticulteur et vice-président de la cave. De plus les vigne-



Les vignerons du Garlaban proposaient hier une dégustation de leur primeur, un mélange de Merlot et de Caladoc. /PHOTOS M.MY.

rons ont bénéficié d'une belle récolte: +8% en volume par rapport à 2010; c'est plus de 10000 hectolitres.

Les premières impressions des amateurs sont tout aussi enthousiaste: "J'aime sa légèreté, précise Gérard fin connaisseur du primeur auriolais, il est plus sec que celui de l'an passé je le préfère. Idéal pour l'apéritif", sourit-il. Anne souligne aussi cette légèreté, qu'elle dit apprécier, mais aussi "sa faible teneur en tannin et son petit goût fruité".

5000 bouteilles ont été produites cette année. Elles sont vendues 3,20€ l'unité et 3€ dans un carton de six bouteilles. En novembre le très attendu - lui aussi - jus de raisin de la cave sera mis à la vente... Déjà réclamé par les visiteurs hier, c'est certain ces 1000 bouteilles là aussi devraient s'arracher.

La Fête de saveurs a été aussi l'occasion de plusieurs animations: démonstration de sculptures sur fruits et légumes, jeu des senteurs et la fameuse pesée de courge qui a suscité bien des discussions. Courge offerte par Sylvain Bon, agriculteur à Aubagne et présent tous les samedis sur le marché d'Auriol.

M.My.

