

Concert occitan et châtaignes célèbrent le nouveau millésime

À Port-la-Nouvelle, l'arrivée du vin nouveau n'est pas oubliée. L'Autan des Livres profite de l'occasion pour réécouter avec plaisir « La Sauze » à l'Espace Broncy le 18 octobre.

Afin de célébrer l'arrivée du vin nouveau, l'Autan des livres propose une fête aux couleurs de l'automne, le samedi 18 octobre de 17h à 19h, à l'Espace Broncy, quai du Port.

L'événement se déroulera en deux temps. Tout d'abord en chansons avec le chanteur, auteur, compositeur « La Sauze ». Ce sera l'occasion de « rencontrer un artiste authentique et attachant, pour croiser ses œuvres qui n'ont pas pris une ride », explique l'initiatrice de cette belle proposition, Bernadette Jallabert. *Comme à son habitude il chantera l'amitié, la liberté de la tendresse, le refus de toutes les contraintes avec le même humour tranquille, le même goût du travail bien fait, la même absence de prétention* ». Un artiste à découvrir ou à redécouvrir. Pendant le concert qui se déroulera dans la salle, à l'extérieur, les châtaignes auront été cuites au feu de bois et seront prêtes à être dégustées avec un verre du vin nouveau de la cave de Cap Leucate. L'ambiance se voudra festive et conviviale. Chants occitans, « castanhas e vin novèl » feront bon ménage en ce début d'automne.

Le primeur de Cap Leucate

Les vendanges sont à peine terminées que sortent déjà les vins primeurs 2014, l'opportunité de partager un moment convivial entre amis autour d'un verre et, suivant les lieux, de sympathiques assiettes. Les vignerons de Cap Leucate ont concocté leur "Parfum d'Octobre", sorti, traditionnellement aujourd'hui, le 3^e jeudi d'octobre.



La sortie des vins nouveaux symbolise un moment de fête entre amis et salue l'arrivée du nouveau millésime.

Si le rouge, un assemblage à 70% de syrah et 30% de merlot, est le "classique" primeur, rond et acidulé avec ce goût très particulier de banane et de bonbon anglais il est, cette année, moins coloré que les années précédentes mais conserve son accent très fruité.

La surprise vient du blanc, issu à 100% du cépage Colombard, apprécié en Gascogne. Ce cépage blanc doré, parmi les plus anciens des Charentes, est issu d'un croisement entre le chenin et le gouais. Très à l'aise sur les sols argilo-calcaires, il est cultivé principalement dans le département du Gers et dans tout le Sud Ouest de la France, y compris dans le bassin viticole charentais. Après avoir décroché jusqu'en 1998, en raison du recul des ventes de spiritueux, les surfaces plantées en Colombard progressent à nouveau, et atteignent 7 500

hectares environ, de plus en plus consacrées à l'élaboration de vins tranquilles. Il apporte des arômes très exubérants, typés agrumes et une belle vivacité en bouche. « C'est un primeur explosif, très agréable, un blanc magnifique », explique-t-on du côté de la cave de Cap Leucate. Si ce vin se boit avec plaisir à l'apéritif, il accompagne les salades et la cuisine simple du quotidien, car il se consomme frais.

Avec ces températures extérieures agréables prolongeant l'été, les propositions de sorties sont les bienvenues, avant la venue de l'hiver.

V.D.

Le samedi 18 octobre de 17h à 19h, à l'Espace Broncy, Quai du Port. Concert gratuit.

Un bol de châtaignes + un verre de vin nouveau : 1 euro.

Possibilité d'acheter du vin sur place.



La Sauze, artiste authentique à (re) découvrir.

Dégustations sur le territoire

Chaque année, les Vignobles Cap Leucate proposent à sa clientèle de fêter la sortie des vins primeurs sur tout le territoire de la coopérative.

Dès aujourd'hui, jeudi 16 octobre toute la journée, le vin se déguste dans tous les points de vente de la cave de Cap Leucate. Les verres de vins primeurs sont accompagnés des produits de la Saquette.

Toujours, ce soir, dès 18h30, au casino Barrière de Port-Leucate, la dégustation de vins primeurs s'accompagne de plateaux de charcuterie.

Samedi 18 octobre

À 18h, à la cave coopérative de Roquefort-des Corbières, dégustation des vins primeurs accompagnée des produits de la Saquette.

Lundi 20 octobre

À 18h30, au foyer de Caves, la dégustation des vins primeurs et "grignottis" se fera en partenariat avec la mairie de Caves.

Samedi 25 octobre

À l'occasion du Match rugby Leucate/R.C. Montalbanais au stade de Leucate, dégustation des vins primeurs.

Mardi 28 octobre

À 18h, à la Maison Villageoise de Treilles, dégustation des vins primeurs et "grignottis" en partenariat avec la Maison Villageoise.

