

A l'image des 13 dernières années, 35 membres de l'association des sommeliers-formateurs se sont réunis dans un vignoble afin d'approfondir ce dernier et d'échanger entre formateurs de toute la France. Cette année, les vigneronns du Languedoc et leur syndicat nous accueillait à la découverte de leurs terroirs et de leurs productions, quel programme !!!



Dimanche 21 août



Après des retrouvailles chaleureuses à Pézenas, notre lieu d'hébergement, Jean Philippe Granier, Directeur Technique du syndicat de l'AOC Languedoc nous plonge immédiatement dans 'le sud' à travers une conférence passionnante relatant l'histoire de la grande aire Languedoc. Cette intervention sera prolongée par celle tout aussi technique de

Monsieur Bousquet, Géologue et auteur du livre 'les terroirs des AOC Languedoc'. L'occasion de comprendre la multiplicité et l'origine des terroirs qui composent cette grande région viticole.



En soirée, un dîner - buffet nous rassemble autour de produits régionaux et des quelques ambassadeurs locaux des AOC de La Clape, Languedoc Pézenas, Picpoul de Pinet, Clairette du Languedoc, Languedoc Cabrières à l'instar du château Pech Redon et du domaine Prieuré St-Jean de Bébian, domaine de l'Aster, Félines Jourdan, domaine La Croix Chaptal, Mas Coris, domaine du Nouveau Monde, Cal Demoura, Les Vignes Oubliées...



Lundi 22 août

ST CHINIAN : Départ tôt en bus en direction Saint-Chinian pour une activité singulière qui s'est révélée riche en émotions diverses et quelque peu humide pour certains... : La descente en kayak de 'l'Orb', le fleuve traversant l'appellation. Les vignerons de Saint-Chinian embarquent avec nous sur les frêles



esquifs, histoire de faire davantage connaissance, ambiance garantie et retournements de rigueur !!!

Le midi, le domaine Viranel, en présence de la Directrice du Syndicat, Nelly Bellot, nous invite à explorer l'AOC Saint-Chinian. Nous profitons d'un repas champêtre dans le caveau du domaine, en présence des vignerons des AOC Saint-Chinian, Saint-Chinian-Berlou, AOC Saint-Chinian-Roquebrun. Nous comparons alors toutes les nuances qu'il peut y avoir entre les domaines et les deux terroirs (schistes / argilo-calcaires) qui les composent.



FAUGERES : Après des adieux chaleureux, nous prenons la direction de l'appellation voisine, où Valérie Desblancs, directrice du syndicat de l'AOC Faugères, nous attend pour une dégustation de quelques propriétés emblématiques dans le chai du Domaine Ollier-Taillefer. L'occasion pour nous de tester toute la fraîcheur et la complexité des cuvées des vignerons parmi lesquels le Mas d'Alezon, les domaines du Causse noir, de Pierre Gaillard, de Cébène, l'Ancienne Mercerie, clos du clovallon Ollier-Taillefer, Cave des crus de Faugères... .



Après ces bacchanales, un retour s'impose à l'hôtel, il nous faut procéder à l'assemblée Générale des sommeliers-formateurs. Cf : *compte rendu AG 2016*. Au-delà d'une AG ordinaire, cette dernière voit le bureau des sommeliers-formateur évoluer avec la fin de mandat de notre Président et ami Alain Fanjaud (Nîmes). Robert Desbureaux (Toulouse) lui succède, suppléé par les secrétaires Julie Botijo (Montpellier) et Christophe Martin (La Rochelle). Christian Péchoutre (Tours) poursuit ses fonctions de trésorier. Alain, nommé à l'unanimité 'Président d'honneur', continuera de veiller sur nous avec la bienveillance et la gentillesse qui le caractérise.



domaines de l'Amandaie, de la Triballe, Guinand, Camberousse, des Aurelles, Château de l'Engarran, Mas d'Arçay....

En soirée, l'Abbaye de Valmagne à Villeveyrac nous reçoit pour un dîner consacré aux magnums et vieux millésimes. Nous découvrons ce cadre enchanteur propice à la méditation et surtout à la dégustation des cuvées des nombreux vignerons présents sur les AOC Languedoc Grés de Montpellier, Languedoc St Christol, Languedoc St Drézery, Languedoc St Georges d'Orques, Languedoc La Méjanelle et de l'AOC Languedoc. Sont présents les propriétaires des



Mardi 23 août

Départ pour une visite guidée et commentée du village classé de St Guilhem-Le-Désert et de son Abbaye. L'occasion pour nous de découvrir ce site exceptionnel sur le bord de 'l'Hérault' et de nous rappeler toute l'influence de St Guilhem dans l'histoire viticole Languedocienne.



TERRASSE DU LARZAC : Nous sommes accueillis pour le déjeuner par le vignoble de l'AOC Terrasse du Larzac. Après une présentation des AOC Terrasse du Larzac, Languedoc-Montpeyroux et Languedoc-St-Saturnin, nous découvrons en présence des vignerons, nombre de cuvées qui concilient senteurs languedociennes, gourmandise, fraîcheur et équilibre. Ce repas



convivial sous la tonnelle nous permet d'échanger avec des vignerons sympathiques, dynamiques et assurément fiers de leur production dans les domaines d'Alan Chabanon, d'Aupilhac, d'Archimbaud, Mas des Brousses, Mas des Chimères, Clos Maïa, Mas haut Buis...



PIC SAINT-LOUP : Il faut écouter les réjouissances avant de retrouver l'AOC Languedoc Pic Saint-Loup en milieu d'après-midi.

Sur place, nous sommes attristés de constater l'étendue des dégâts liés à un orage de grêle qui a ravagé la moitié du vignoble une semaine auparavant. Cet événement catastrophique n'entame en rien l'accueil chaleureux des vignerons du Pic Saint-Loup. M. Cavalier, vigneron et Président de l'AOC nous reçoit dans sa propriété du Château de Lascaux à Vacquières. Après une présentation de l'aire d'appellation ainsi qu'une visite de la propriété, ce dernier nous convie au caveau pour une dégustation de ses cuvées.



En fin d'après-midi, le rendez-vous est donné au restaurant-Auberge du Cèdre. Il est temps de sacrifier à la traditionnelle et sacro-sainte pétanque en compagnie de nos amis vignerons du Pic Saint-Loup !!! Les vainqueurs de l'an passé remettent leur titre en jeux mais devront malheureusement s'incliner....

Le dîner en compagnie des vignerons de l'AOC Languedoc Pic Saint-Loup et AOC Languedoc Sommières, permet encore une fois d'échanger avec ces derniers et vient conclure une

journée des plus agréable et enrichissante. A cette occasion, les sommeliers-formateurs s'engagent à soutenir les vignerons touchés par les intempéries en proposant dans leurs établissements la cuvée 'solidaire' en cours d'élaboration.

Nous accompagnions lors de cette soirée les domaines de Mortiers, de l'Hortus, le Château de Lascaux, Mas Bruguière, Le Chemin des Rêves, Clos Marie, le Mas des Cabres...



Merci aux sommeliers-formateurs de s'être déplacés en nombre, signe de l'intérêt qu'ils portent à ces appellations et ce si beau vignoble.

Un grand MERCI au Syndicat des Vins du Languedoc, à Jean Philippe Granier et Jean Sylvain De Potter pour leur travail d'organisation, leur accueil ainsi que leur gentillesse.

Enfin, nos remerciements vont bien sûr à tous ces vignerons passionnés, disponibles et conviviaux qui nous ont renvoyé une image à la fois dynamique et respectueuse de leur vignoble. Bravo à eux !

Le bureau des sommeliers-formateurs