Comprendre le vignoble Lozérien

Contribution Frederic Bernard, Cedric Arnal

Questionnaire

1. Les vins dans les Gorges du Tarn sont présents depuis :

* Les Romains
* Du vin en Lozère, quelle idée, il n’y a pas et il n’y en aura jamais
* Le XIVème siècles, à la table des Évêques de Mende

1. Quel est le sixième Pape originaire du Gévaudan ?

* Pie XII
* Innocent III
* Urbain V
* Jean Paul II

1. Quel personnage célèbre et originaire de Lozère conceptualise le procédé novateur de fermentation qui permet d’augmenter, par sucrage, la teneur en alcool des vins et ainsi leur conservation, et donc une plus large commercialisation.

* Jean-Antoine-Claude Chaptal
* Michel Rolland
* Louis Pasteur

1. Sous quelle Appellation les vins des Gorges du Tarn sont :

* IGP Pays D’Oc
* IGP Vins des Gorges du Tarn
* AOP Cotes de Millau
* SIG

1. Clinton, Noah, Jacquez, Herbemont, Othello sont :

* Des personnalités qui n’ont rien à voir avec le vin
* Des cépages interdits depuis 1935. D’après la rumeur, ils rendent fous. La raison est plus terre à terre, ils sont interdits à cause de la situation de surproduction d’alors.
* Les noms de propriétaire

1. Que veut dire « bancels » ?

* Hectares de vigne
* Éléments de chimie
* Jardins en terrasse

1. Combien compte de viticulteur les vins de Lozère :

* 48
* 30
* 2

1. Sylvain Gachet est le propriétaire du Domaine de Gabalie, que signifie Gabale ?

* Peuple Gaulois demeurant en Gévaudan
* Pierre locale Cévenole qui ressemble à du schiste
* Rivière locale

1. Le Domaine Cabridelles a choisi ce nom car :

* Fleur locale la cabridelle, aimé pas les Cabris (Chévres)
* Populations locales qui portent des bottes
* Sentier utilisé par Stevenson

concernant le menu régional, c’est celui de la maison Chez Camillou située à Aumont-Aubrac 1étoile au guide Michelin. Implanté depuis quatre générations, le restaurant a pris son envol en 1998 avec l’arrivée aux commandes de Cyril ATTRAZIC.

Animé par la passion de ses terres et de ses produits, il vous fera partager avec émotion son savoir-faire. Sa créativité et son originalité, lui confère aujourd’hui une identité culinaire propre aux portes de l’Aubrac.

**Entrée**

Nouille de céleri rave, jus de pomme verte, livèche et truffe

**Plat**

Bœuf d'Aubrac au barbecue, confit de bœuf aux herbes potagères et beurre de pomme de terre muscade

Aligot

**Fromage**

Pélardon des Cévennes de Corinne Pezzotta

**Dessert**

Feuille à feuille de chocolat noir, myrtilles et thé d'Aubrac