

## A la loupe

### Brulhois

# Les vins noirs... dans le noir

**C'est une première dans la région. Les 10 et 11 juin prochains, Les Vignerons du Brulhois et l'association « Voir Ensemble » proposent une dégustation des vins noirs (rouges, blancs et rosés) dans le noir total.**

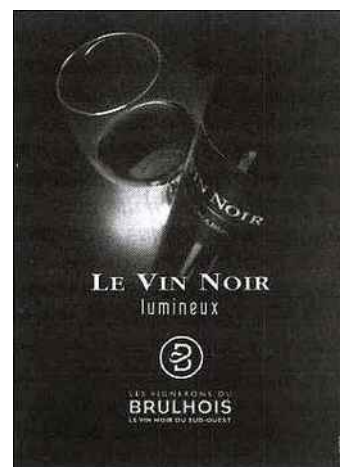
**L**ES Côtes du Brulhois ont donné de tous temps des vins très colorés qu'on appelait les « Vins Noirs » du Brulhois. Cette coloration particulière provient d'un terroir au sous-sol ferrugineux et d'un sol très filtrant. Les raisins mais aussi les fruits issus de ce terroir (pêches, cerises,...) sont toujours très colorés. La dégustation, qui aura lieu les 10 et 11 juin, sera réalisée en partenariat avec « Voir ensemble », association de déficients visuels. Créée en 1968, elle regroupe des personnes jeunes ou adultes et propose ses services et son soutien moral ou matériel. Les Vignerons du Brulhois ont donc imaginé une dégustation dans le noir avec l'aide de cette association afin de guider et d'installer les participants à la dégustation. Cette dégustation, menée par Jean Cheymol, s'inscrit dans l'opération « le Brulhois s'habille en noir » en partenariat avec le Syndicat de défense des Vins Noirs du Brulhois, l'office de tourisme intercommunal du canton

de Laplume et du Brulhois, les associations locales et les municipalités. Cette manifestation se déroulera également en ouverture des premières journées du Noir à Aubiac des 12 et 13 juin. Christian Guérin, directeur des Vignerons du Bruhlois, explique cette démarche surprenante et inédite qui demeure avant tout une opération de communication : « Nos repères sont faits de tous nos sens. Nous sommes beaucoup plus sensibles à ce que nous sentons et à ce que nous goûtons lorsque nous ne voyons pas le met, l'aliment ou la boisson que nous dégustons. La dégustation de vin met en jeu trois sens fondamentaux : la vue, l'odorat et le goût. Supprimer l'un d'entre eux et les autres en seront exacerbés ! Les personnes non-voyantes savent, au quotidien, ce que cela signifie et sont très sensibles aux autres sens. Elles ont aussi la connaissance du noir et savent comment ce déplacer dans le noir et savent comment guider des voyants dans l'obscurité totale. Cette dégustation

originale et ludique, nous avons voulu la mener en partenariat avec des non voyants pour leur connaissance de l'obscurité mais aussi afin de sensibiliser tout un chacun à ce que vivent les non-voyants. La dégustation dans le noir permet de mieux ressentir certains arômes ou certains goûts et de focaliser son attention sur les arômes et les saveurs du vin ».

Chantal BOSSY

Inscription et informations :  
info@vigneronsdubulhois.com  
ou au 05 63 39 91 92



### Les belles couleurs du Bergerac rosé

« Le marché du Bergerac rosé se porte de mieux en mieux ». Eric Hugot, responsable du service économique du CIVRB (Comité Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac) le confirme, chiffres à l'appui. « La campagne 2008-2009 était déjà une année record, avec un volume vendu en vrac de 17 362 hectolitres. La campagne 2009-2010 s'annonce meilleure encore, puisqu'à la fin mars 2010, alors qu'il reste avril, mai, juin et juillet, les ventes se montent à 17240 hectolitres ». Concernant, le millésime 2009, Eric Hugot souligne aussi « une qualité exceptionnelle, mieux que 2005 qui était une grande année. C'est un millésime de rêve et nous constatons d'ores et déjà un engouement pour le rouge 2009 et pour les vins de Monbazillac. » Selon le responsable, le marché pour le rouge s'est bien développé, en particulier dans la grande distribution : « Aujourd'hui, le Bergerac rouge bénéficie d'une bonne image et d'une meilleure notoriété. L'appellation fonctionne bien ». Tous les regards sont aussi tournés vers le Bergerac blanc sec et le moelleux qui pourraient davantage se vendre si les stocks étaient suffisants, ce qui est loin d'être le cas. Il y avait déjà une rupture de produits, bien avant les vendanges. Ce sont des vins qui plaisent beaucoup. Avec une progression au niveau des ventes de + 10 % en 2008 et + 8 % en 2009 en GD. Ces vins peuvent se prévaloir d'une bonne rotation des produits avec une vente moyenne hebdomadaire importante. Cela signifie que les Bergerac ne restent pas longtemps en rayon. « Et pour encourager encore un peu plus le client, le positionnement reste intéressant, avec un bon rapport qualité/prix ».

Sandrine LEMASSON

### Investissement à Buzet

Les Vignerons de Buzet viennent d'investir 800 000 euros dans une nouvelle chaîne d'embouteillage à la pointe de la technologie. Cet équipement, comprenant une « rinceuse, tireuse, boucheuse », respecte scrupuleusement les exigences sanitaires requises, toujours dans l'objectif d'offrir aux consommateurs une qualité irréprochable des produits. Cette nouvelle unité d'embouteillage, à la cadence infernale de 10 000 bouteilles à l'heure (Les Vignerons de Buzet en commercialisent 12 millions chaque année) est signée de l'italien « Bertolaso ». Outre l'objectif qualité, cet appareil possède d'autres propriétés : il s'adapte à un grand nombre de formats de bouteilles, offre un grand confort de travail à ceux qui l'utilisent et dispose d'une accessibilité totale par les opérateurs. Son châssis en acier inox évite toute stagnation des liquides.