

## Les femmes et le vin

**Dans le cadre du quatrième Concours régional des vins de la coopération qui s'est tenu le 11 mars dernier, un jury exclusivement féminin a décerné ses coups de cœur.**

Pour rappel, ce concours qui couvre l'Hérault, le Gard, les PO et l'Aude est le seul concours de vins en France reconnu au niveau Européen et par l'Etat sous la tutelle de la Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Cette année, 70 coopératives viticoles ont participé à ce moment fort de la saison dans le monde du vin. Soit quelque 420 échantillons dégustés à l'aveugle. Quant au jury exclusivement féminin, il était constitué de vingt journalistes, spécialistes ou non, issues de différents médias régionaux. L'idée de ce jury éclectique est de valoriser des vins "plaisirs" accessibles et faciles à boire.

Ces Dames ont dû sélectionner cinq vins parmi les 420 échantillons : un blanc, un rosé, un rouge et deux vins doux naturels.

En blanc, elles ont aimé le Viognier en IGP Pays d'Oc blanc 2009 du Domaine des Costières de Pomerols dans l'Hérault, "Beauvignac". Un vin qu'elles jugent lumineux avec une attaque florale et des arômes savou-

reux de pêche et d'ananas avec une fin de bouche légère de pamplemousse. Elles le conseillent sur des poissons cuisinés.

En rosé, c'est le "Pop Frutti Syrah/grenache" en vin de Pays des Côtes Catalanes millésime 2009 des Vignerons des Terres Romanes à Vinca en Pyrénées Orientales. Un vin qualifié d'intense et brillant avec un parfum de fraise et un bel équilibre en bouche. "Un vin d'été convivial" selon le jury.

En rouge, le coup de cœur va à un Merlot en IGP Haute Vallée de l'Orb 2009 de la cave des Coteaux de Capimont à Hérépian dans l'Hérault. Un vin vif avec un nez de fruits des bois confiturés et un caractère affirmé tout en équilibre. Elles le conseillent sur un magret de canard ou une salade légère de printemps.

En vin doux naturel, les femmes ont préféré un AOC Muscat de Risevaltes des vignobles Dom Brial à Baixas en PO. Un muscat typique agréable, rond, intense et franc. Elles le conseillent en apéritif avec des tapas ou sur des fromages et du foie gras.



Enfin, elles ont également sélectionné en vin doux naturel un AOC Risevaltes grenat 2007 des vignobles de Constance et du Terrasous à Terrats dans les PO. Un vin soutenu avec des arômes de fruits secs et de figue sèche. Long en bouche et concentré, c'est un vin d'apéritif ou de fin de repas sur des fromages forts comme le Roquefort.

CD

Résultats complets du Concours régional des coopératives sur Internet : [www.vignerons.com](http://www.vignerons.com)

### La coopération viticole en Région

- 12 millions de litres en 2009
- 240 coopératives
- 25 000 vignerons coopérateurs
- 174 000 hectares, soit 70 % des superficies
- 61 % des AOC de la Région
- 85 % des vins de Pays
- 52 % des vins de table