

## AGRICULTURE-VITICULTURE

(Publi-reportage)

2 questions à

**MICHEL TANDOU**  
DIRECTEUR DE LA CAVE  
DES VIGNERONS DU TRIA  
GLE D'OR

# Améthyste : le bijou du Triangle d'Or

Cette année encore, les Vignerons du Triangle d'Or de Conques sur Orbriel, Villegailhenc et les caves Alliances Minervoises de Villalier vous attendent pour célébrer la cuvée de l'Améthyste.

Un vin onctueux, qui forge son caractère au rythme de la terre, de l'eau, de l'air et du bois. Cette cuvée doit sa renommée au vieillissement du vin, dans une grotte naturelle, la grotte de Limousis, située à 450 mètres d'altitude et bénéficiant d'une température constante de 14 degrés toute l'année et une hygrométrie de 85 %. Une situation et une technique qui permettent au vin d'acquiescer sa spécificité, un subtil mariage entre territoire, bois et roche.

**Un 18<sup>ème</sup> millésime et une cuvée en or.**

Un goût de fruit intense, une teinte de cristal, une couleur atypique qualifient cette cuvée qui la rend aujourd'hui si précieuse et si singulière.

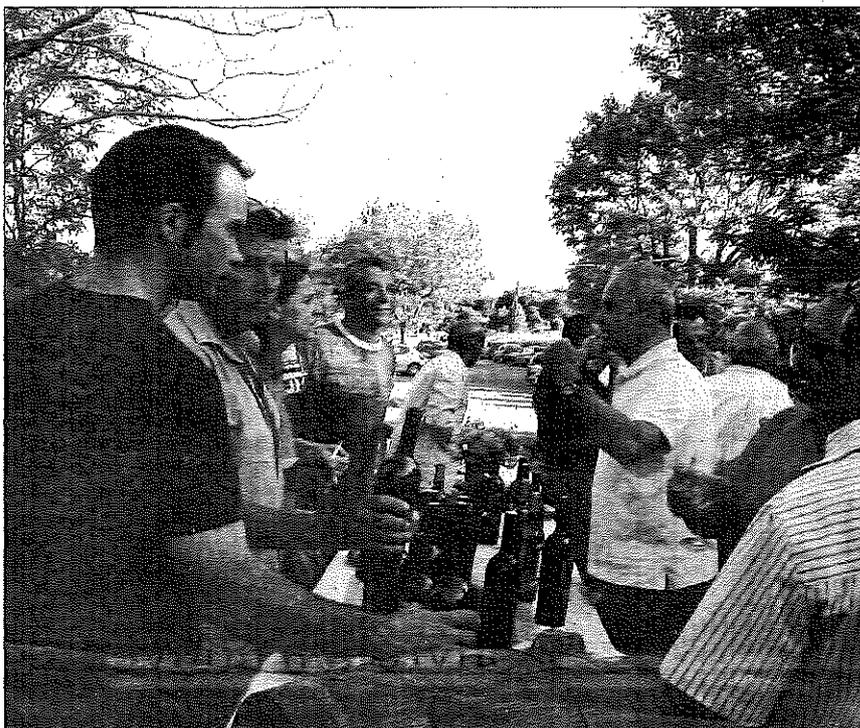
Une cuvée majestueuse et raffinée, qui fait le plaisir de toutes les papilles. Cette année, la manifestation se déroulera les 18 et 19 juin à partir de 10h, au foyer de Villegly.

Comme chaque année, les grottes de Limousis seront ouvertes toute la journée au public. De quoi réjouir les amateurs mais aussi les amateurs qui souhaitent découvrir ce merveilleux produit. Un rendez-vous devenu incontournable des AOP Minervoises et Cabardès, qui cette année célébrera le baptême de l'Améthyste 2014. Un moment important qui valorise le travail de toute une année.

### Une union prestigieuse

L'histoire de la cuvée Améthyste, se caractérise par l'union de plusieurs territoires.

Les vignerons d'Alliance Minervoises à Villalier et du Triangle d'Or à Conques sur Orbriel ont décidé de réunir leurs efforts afin de produire deux vins à la typicité marquée sous le nom de l'Améthyste.



Le premier issu du Minervoise, le second du Cabardès, deux terroirs qui s'expriment avec excellence dans une cuvée.

Les connaisseurs ou les amateurs en quête de nouvelles saveurs et à la recherche de vins atypiques sont chaque année conquis par la qualité de ces vins.

Une qualité qui en bouche laisse

un goût majestueux et atypique et qui incarne le savoir-faire des vignerons, leur professionnalisme et leurs efforts pour faire naître un vin excellent et faire découvrir chaque année une cuvée précieuse.

Un mariage de saveurs, qui aujourd'hui n'a plus à être présenté aux plus grands connaisseurs et qui aujourd'hui se positionne comme un produit d'ap-

peil de la viticulture locale.

Ces vins, sont à découvrir lors de la manifestation ou encore dans les boutiques vigneronnes de Conques sur Orbriel et de Villegailhenc et au Cellier des Capitelles à Villalier.

### La cave des Vignerons du Triangle d'Or

La cave des Vignerons du Triangle d'Or a été créée en 2008. Le Triangle représente géographiquement les trois caves.

Le terme Or fait référence à la présence de ce métal précieux dans les sous-sols (Salsigne) et symbole du soleil (Sud de France). Aujourd'hui ce sont 96 vigneronnes qui produisent des Cabardès ou des Minervoises sur les territoires de trois communes Villegailhenc, Conques sur Orbriel et Salsigne.



### Pouvez-vous nous décrire les deux cuvées ?

Les deux cuvées sont différentes. Concernant la cuvée du Cabardès, elle est sur des notes de fruits rouges. En nez, on relève une note épicée et un mélange de fruits confits. En bouche, l'attaque est souple avec des tanins présents. La cuvée Améthyste Cabardès, reçue la médaille d'argent 20 au concours Général Agricole Paris.

Concernant la cuvée le Minervoise, celle-ci est différente mais tout aussi savoureuse. Elle se caractérise par des notes de fraises. Son goût est plus tapenade olives noires en bouche. Je vous invite à venir découvrir/redécouvrir ces deux cuvées de ception les 18 et 19 juin.

### Pour cette nouvelle édition, quelles sont les nouveautés ?

Pour ce 18<sup>ème</sup> millésime, nous avons souhaité nous associer à la manifestation Cap Nore. Cette manifestation est aujourd'hui reconnue comme étant, la plus grande course VTT du Languedoc-Roussillon, elle réunit pas moins de 2000 participants chaque année. Pour cette 20<sup>ème</sup> édition, il était donc évident de nous associer à cet événement. Un moyen de montrer que notre territoire est plein de ressources aussi bien naturelles avec la grotte de Limousis, sportives avec la manifestation Cap Nore et de plaisir avec notre cuvée « précieuse l'Améthyste ».

### L'AGGLO S'INVESTIT DANS L'IRRIGATION

Ses territoires viticoles se sont engagés dans des projets d'irrigation. Ce sont plus de 3000 ha qui sont concernés sur l'Agglo qui aux côtés des vignerons, les accompagnent par de l'ingénierie et le financement d'études pré-opérationnelles, représentant un engagement financier de plus de 1000000€. Il en est ainsi du territoire du Triangle d'Or où une cinquantaine de viticulteurs sont investis dans la démarche. A l'heure où la Région engage l'élaboration de son schéma de développement économique, l'Agglo affiche ses ambitions pour la filière vitivinicole.

## PROGRAMME DES 18 ET 19 JUIN 2016



Le 18 juin de 10h à 20h et le 19 juin de 10h à 17h : dégustation - vente de la cuvée Améthyste 1€/verre - foyer de Villegly  
Ventes de formules spécial Baptême : Adulte 11,50€ : visite de la Grotte de

10h30/11h30/14h30/15h30/16h30/17h30.  
En dehors de ces horaires des familles sont en vente directement à la grotte de Limousis les 18 et 19 juin seulement (les tickets visites so

## AMÉTHYSTE

CUVÉE PRÉCIEUSE - AOP Minervoises - AOP Cabardès

carcassonne agglo

**FOYER DE VILLEGLY**

**SAM.18 & DIM.19**

**JUIN 2016 DES 10H**

**BAPTÊME DE**