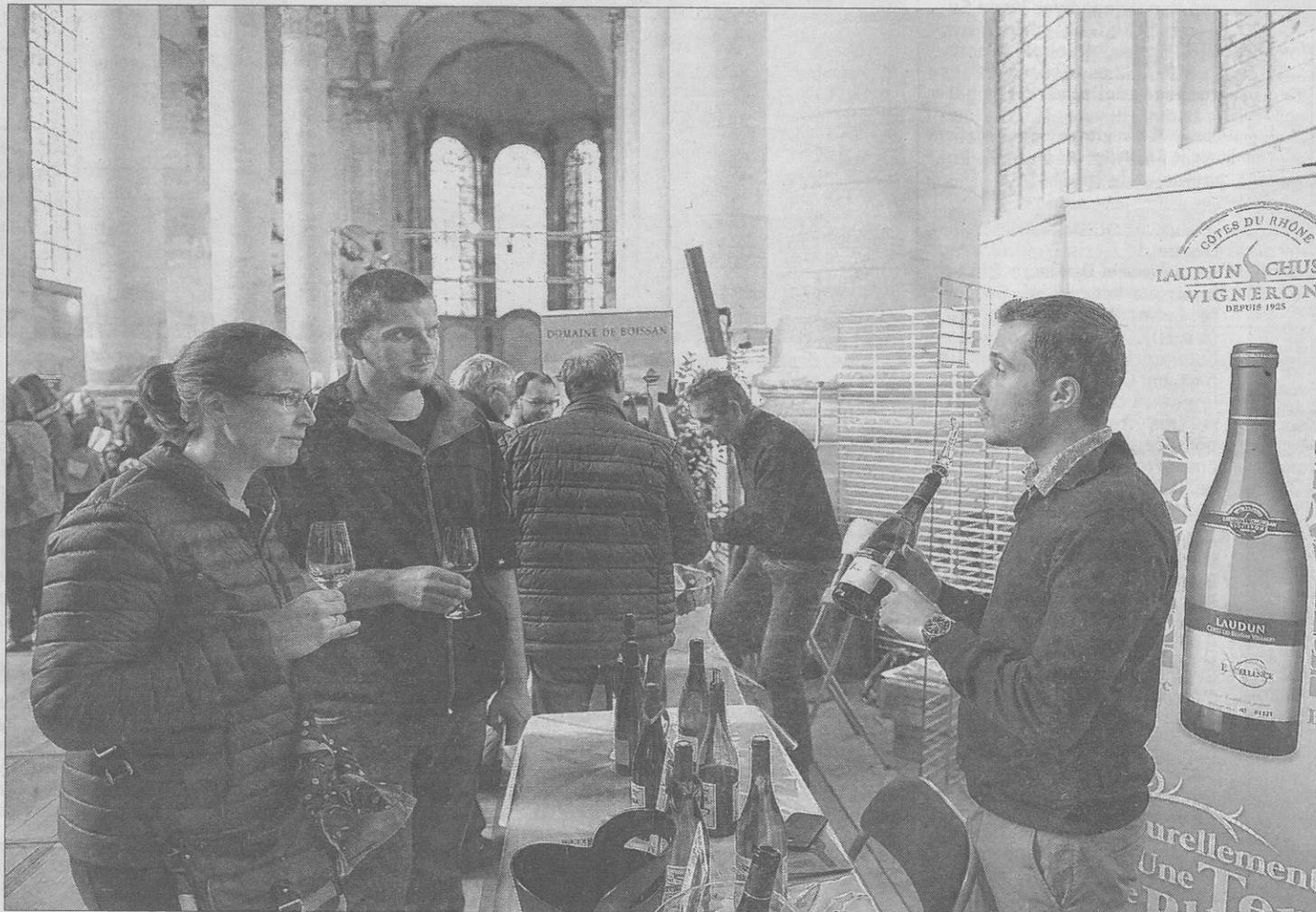


PONT-À-MOUSSON Rencontres œnologiques

Le meilleur vin du monde attendu aux Prémontrés

SORTIR



L'occasion de mettre en avant les terroirs, et les méthodes, avec de plus en plus de viticulteurs séduits par la biodynamie. Photo d'archives ER/Alexandre MARCHI

Déjà, les 19^{es} rencontres œnologiques pour les cavistes des Domaines, du 25 au 27 octobre en l'abbaye des Prémontrés. L'occasion, de pousser les murs et d'accueillir de nouveaux viticulteurs. En vedette le Domaine L'Hospitalet, et son millésime primé.

S'il a le regard déjà forcément tourné vers le 20^e anniversaire, Gautier Maire, le gérant des caves des Domaines s'appête à souffler les 19^{es} bougies de ses rencontres œnologiques en l'abbaye des Prémontrés de Pont-à-Mousson.

Un rendez-vous qui met en avant les belles bouteilles et productions des terroirs de France. Particularité, la cinquantaine de vigneron invités à la fête, n'est pas là, uniquement pour parler de son travail. La partie vente est assurée à l'extérieur de l'abbatiale, par les Domaines.

Il n'y a donc aucune « obligation d'achat ». Ce qui con-

fera à cet événement, une chaleur particulière, où le mot convivialité est de mise. Ainsi, habituellement, les groupes de collègues de travail, ou d'amis venus partager avec modération les plaisirs du vin, préfèrent l'après-midi et la soirée du vendredi. Lorsque le samedi et dimanche, le salon accueille plutôt les familles.

« Nous avons aussi beaucoup d'individuels » glisse Gautier Maire. Conscient,

que ce rendez-vous est aussi l'occasion de remplir sa cave, avant les fêtes de Noël. Pour cela, les visiteurs n'auront que l'embaras du choix, grâce à 400 vins proposés à la dégustation. Entre trente et quarante de plus, grâce à l'ouverture du cœur de l'abbatiale, dont les travaux sont achevés.

En vedette le château L'Hospitalet la Clape, en biodynamie qui, en 2017 a été élu, lors d'un concours

« meilleur vin du monde ».

Une touche d'originalité

Les vins du Portugal présents depuis plusieurs années, seront rejoints par la maison espagnole Parès Batta, offrant un peu plus de soleil, à cet automne lorrain. Une touche d'originalité aussi, avec ces rhums made in Saint-Malo. « Ce sont deux passionnés qui ont créé leurs rhums, en cuisinant les aliments qu'ils font infuser en bouteille » détaille le caviste, incollable sur ses vins et spiritueux. Très prisés, les gins et gin tonic seront mis en avant.

Quant aux amateurs de pain d'épices, ils prendront plaisir à les retrouver sur un stand. Tandis qu'un autre mettra en avant les infusions bio de deux Nancéiens de l'ENSAIA.

Comme de coutume, il sera possible de se restaurer sur place grâce au lycée hôtelier de Dieuze. De quoi prolonger le plaisir de la dégustation.

Emmanuel VACCARO



Gautier Maire s'appête à souffler les 19^{es} bougies de ses rencontres œnologiques. Photo ER/Alexandre MARCHI



Retrouvez toutes les sorties sur poursortir.com et sur notre application



pour **Sortir**
estrepublikain.fr