

Les 30 ans de la "Colombelle



Les 30 ans de la "Colombelle

"Sortie à Aignan le 20 à Plaisance le 24 octobre.

Trente ans quel bel âge : C'est celui de la Colombelle le primeur de Plaimont né presque par hasard d'une révélation Californienne faite au groupe des Mousquetaires de l'Armagnac de Maurice Coscu, d'André Daguin de Lulu Duffour et de quelques autres dont André Dubosc qui les accompagnait il y a de cela plus de trois décennies, quand dans une cave du nouveau monde ils ont dégusté le "French Colombard" produit par ce cépage devenu Gascon après avoir migré des Charentes, vinifié de façon différente, par les Américains.

En France son pays d'origine il avait presque disparu, confiné à la distillation de l'Armagnac.

Ce fut une révélation pour le groupe, l'acte de fondateur de la colombelle, le retour du cépage dans le vignoble Gascon conscient que ses vins à bon potentiel alcoolique et aromatique, ses arômes fruités et fleuris, relayés par une bonne vivacité en faisaient un bon vin de cépage pas destiné à être vieilli. Toutes les caractéristiques de la colombelle.

Elle sera présentée à la dégustation à Aignan le vendredi 20 octobre à l'espace vente des 18 h 30, suivra à la salle polyvalente à 20 h la grande soirée moules-frites proposée par les anciens et amis du Saint-Mont (13€ et 10€ pour les moins de 10 ans). Inscriptions obligatoires avant le 16 / 10 : Michel Christophe 06 75 19 08 44 / André Carrié 06 74 48 56 76 / Josette Courtade 05 62 69 63 28.

A Plaisance c'est le mardi 24 octobre à partir de 18 heures qu'aura lieu la soirée "nouveau millésime" au stand de vente de la cave, avec dégustation de la cuvée 2017 accompagnée de gourmandises préparées par les commerçants locaux. Comme cette année la Colombelle fête ses 30 ans à cette occasion, une bouteille en Edition Limitée sera présentée.

Marcel Lavedan



colombelle bouteille.jpg