

Portes ouvertes dans les chais de l'appellation Madiran

De chai en chai ...



Portes ouvertes dans les chais de l'appellation Madiran

Après la Fête du vin à Madiran, en août dernier, les viticulteurs avaient tous repris le chemin de la vigne, car il fallait préparer, mais aussi réussir ses ambitions pour les vendanges. La récolte est terminée et les artisans vigneron des appellations Madiran ainsi que Plaimont producteurs Saint-Mont seront à nouveau en fête, lors des 15 e portes ouvertes, samedi 19 et dimanche 20 novembre, dans les chais. Le succès de l'événement repose sur la bonne humeur, la découverte des chais, la dégustation des nectars, des produits du terroir et les divertissements offerts aux familles. Ici, comme partout dans l'appellation, ces journées se sont préparées au château de Viella chez Alain Bortolussi, au domaine Laougué chez Pierre Dabadie, au château du Pouey chez Bastien Lannusse, au domaine Bernet chez la famille Dousseau à Viella, au domaine de Maouries, chez la famille Duffau, au domaine Berthoumieux chez Didier Barré, etc.

Ces viticulteurs proposent un accueil qui sera différent dans chaque chai, avec la visite de leurs installations, la présentation de leurs procédés viticoles et enfin la dégustation de leurs productions. Chacun d'entre eux personnalise son type de nourriture, quand il en propose, et cela peut aller du repas gastronomique animé par des groupes musicaux à la soirée dîner-spectacle ou bien encore au simple (mais délicieux) repas gascon.

On trouve aussi beaucoup de pluralités au niveau des animations : marché fermier, samedi soir repas (animation sono), le dimanche midi déjeuner animé par les Cuivres des Pyrénées au domaine Laougué à Viella (réservation au 05 62 69 90 05). Au domaine Berthoumieu, chez Didier Barré, samedi et dimanche: dégustation des vins du domaine. Au château de Viella, chez Alain Bortolussi, samedi et dimanche : marché gourmand et artisanal, parcours ludique dans les vignes et visite du château. Les midis, repas gastronomique au château (29 euros) ou repas traditionnel aux chais (19 €). Samedi soir : sanglier à la broche servi dans le chai 15€ sur réservation au 05 62 69 75 81). Renseignements complémentaires sur les autres sites ouverts sur Gers : s'adresser à la Maison des vins de Madiran au 05 62 31 90 67 - contact@madiran-story.fr



Ces journées portes ouvertes sont l'occasion de rencontrer les producteurs de madiran et pacherenc ... les visiteurs sont toujours séduits par cette initiative Photo archives Lionel Lemaire