

La Colombelle arrive chez les Jeunes agriculteurs à Auch

À leur soirée traditionnelle de bœuf grillé



La Colombelle arrive chez les Jeunes agriculteurs à Auch

Ce jeudi 14 octobre 2021, c'est une bonne nouvelle qu'apportent Christian Laprèbende, maire d'Auch, Joël Boueilh, président de Plaimont Producteurs et les trois Jeunes agriculteurs réunis à la mairie d'Auch pour une conférence de presse. Ils annoncent que la grande soirée traditionnelle des Jeunes agriculteurs a bien lieu cette année, jeudi 21 octobre à 19 h 30 à la Maison de Gascogne à Auch.

Menu et calendrier des dieux

Au menu : garbure, dés de bœuf grillé, croustade etc., et la Colombelle toute nouvelle. Les Jeunes agriculteurs nous disent que cette soirée est destinée à soutenir l'élevage bovin. C'est aussi une occasion unique d'échanger avec les agriculteurs et les producteurs du Gers. On pourra aussi acheter le calendrier des Jeunes agriculteurs en tenue d'Adam et Ève !

Tout le monde attend avec impatience !

Christian Laprèbende se dit fier et heureux que cette soirée puisse avoir lieu. Et il l'attend. D'autant plus qu'elle est accompagnée par la Colombelle qui, avec sa fraîcheur, apporte comme un vent de liberté après les contraintes de la crise sanitaire. Vingt personnes déléguées par la ville allemande de Memmingen (Bavière), jumelée avec Auch, sont attendues pour la soirée : la Colombelle les changera de la bière...

Joël Boueilh souligne que c'est un renouveau, un nouveau départ pour Plaimont. Cela permettra aux jeunes de faire la fête : ils y sont prêts. C'est une nouvelle phase qui s'annonce dans les manifestations auscitaines.

D'habitude, il y a de nombreuses animations dans tout le Gers, notamment dans les restaurants, à l'occasion de l'arrivée de la Colombelle. À cause de la crise sanitaire, il n'y aura que quelques restaurants avec animations, à Auch, qui seront ouverts plus tard. 2020 a créé un vide et un manque que la soirée du jeudi 21 octobre va commencer à combler. Mais on compte bien que tout sera redevenu normal en 2022.

Colombelle millésime 2021

Les raisins ont subi le traumatisme du gel, une nuit sur deux, de la mi-mars à la mi-avril et juillet a été frais et pluvieux. La vigne a mis du temps à redémarrer, d'où des vendanges plus tardives.

Le froid a eu un avantage : on a pu exploiter au maximum les qualités aromatiques des grains, vendangés à maturité, mais plus tard que d'habitude.

Joël Boueilh note que les raisins préservés ont mis plus longtemps à mûrir.

Résultat : la colombelle 2021 ressemble aux précédentes, surtout dans l'édition limitée (l'autre édition est dénommée « l'Original »).

L'ugni blanc, cépage habituellement assemblé en petite quantité avec le colombard, est absent des premières cuvées commercialisées, car il n'a pas encore pu être vendangé. Il est remplacé par du sauvignon blanc. Mais, vers la fin de l'année, l'ugni blanc reprendra sa place dans l'assemblage.

Joël Boueilh explique que la différence entre l'édition limitée et l'Original tient au fait que c'est avec les raisins des meilleures parcelles, dont le jus est versé dans des cuves particulières, que l'édition limitée est élaborée. Mais l'assemblage suit le même protocole.

Pratique

Réservations pour la soirée du jeudi 21 octobre à la Maison de Gascogne : 05 62 61 77 94.



Jeunes agriculteurs avec l'affiche de la soirée



Christian Laprèbende et Joël Boueilh



Joël Boueilh, 3 Jeunes agriculteurs et Christian Laprèbende