

Nogaro

Ce fut une belle journée de fête gasconne



Nogaro

Ce samedi 21 novembre, le temps, au lever du jour, augurait mal de la réussite des cinquièmes Portes ouvertes de la CPR (Coopérative des producteurs réunis) Les Hauts de Montrouge. Mais, heureusement, vers 11 heures, la pluie a cessé et le soleil a fait son apparition. Comme à l'accoutumée, les visiteurs étaient accueillis à bras ouverts et avec un verre de vin sous un chapiteau dressé devant la distillerie. Dans celle-ci, la libraire d'Éauze, Françoise Corbel, avait installé un éventaire présentant une multitude d'ouvrages sur l'Armagnac, le vin et la Gascogne. Sous un chapiteau, Jean-Charles Vomero, cuisinier de l'auberge Les Caprices d'antan à Lannepax, faisait une démonstration culinaire et faisait déguster le résultat aux visiteurs.

Avant la mise en perce traditionnelle d'un tonneau de vin moelleux, Patrick Farbos, président de la CPR, est intervenu aux côtés d'Élisabeth Dupuy-Mittrrand, conseillère régionale, présidente de la communauté de communes et de Vincent Gouanelle, conseiller départemental. Et en présence de nombreux maires des villages de la Région, ainsi que de Jean-Pierre Pujol, ancien président du conseil général et ancien maire de Nogaro.

Satisfait du partenariat avec GCF - Patrick Farbos a consacré son intervention au partenariat avec Les Grands Chais de France (GCF). Il s'est dit très satisfait de ce partenariat, ce qui ne l'empêche pas d'affirmer clairement la volonté de la CPR de garder son indépendance. « Certains [hors CPR] tirent à boulets rouges sur Les Grands Chais de France », a-t-il noté. Il n'est pas d'accord avec eux. Il remarque que le métier des viticulteurs adhérents de la CPR, c'est de faire le meilleur vin possible et ils le font. Quant à le vendre, Les Grands Chais de France sont mieux organisés pour cela. À tel point qu'ils demandent à la CPR de produire plus qu'elle ne le fait et ils se chargeront de vendre aussi ce surplus. Autre avantage de ce partenariat, les retiraisons (1) ont lieu plusieurs fois au cours de l'année. Ce qui a deux avantages : alimenter la trésorerie et vider les cuves pour faire place au vin des nouvelles vendanges.

Par ailleurs, Les Grands Chais de France ont toujours des idées nouvelles et la CPR étudie des projets en commun avec eux. Il y a déjà à la Cave une chaîne d'emouteillage qui traite aussi des vins venus d'ailleurs.

En outre, Patrick Farbos a annoncé que 1 714 bouteilles de vin ont été vendues sur lesquelles 1 euro est reversé à l'association humanitaire « Via Sahel ».

La Chicuelina a animé la matinée en attendant la mise en perce du tonneau de vin moelleux. Cette année, celle-ci était confiée à Vincent Gouanelle. C'est lui qui a dû, une fois la bonde ôtée par Patrick Farbos, mettre en place le robinet. Tout cela s'est effectué dans la bonne humeur. Ensuite, après l'apéritif, ce sont cent cinquante convives qui ont déjeuné à la CPR Les Hauts de Montrouge.

(1) Enlèvement du vin en vrac.



Le robinet est en place



C'est ouvert



La mise en perce se prépare



Vincent Gouanelle, Patrick Farbos et



L'assistance écoute les interventions



Le même, de plus loin



L'éventaire de la librairie Corbel



Accueil avec un verre de vin