

Nogaro

Visite des installations, dégustation et repas convivial à la distillerie

Comme chaque année, la Coopérative des producteurs réunis Les Hauts de Monts Rouge recevait ses clients directs, ses agents commerciaux et ses distributeurs. C'était le lundi 30 novembre. Les adhérents étaient venus en nombre rencontrer les invités. Didier Oullié, responsable commercial pour la France et Éric Lafargue-Dubos, responsable France « Sud-Ouest », ont fait visiter les installations de la CPR en compagnie de Bernard Touton, responsable de la commission technique. Entre autres, l'unité de traitement du raisin à son arrivée, le bâtiment de vinification, le superbe chai d'armagnac et le bâtiment ultra-moderne de stockage des bouteilles.

Après un apéritif consacré à la dégustation du vin nouveau, du floc et du Mousquet (1), un repas gascon a réuni viticulteurs adhérents de la CPR et invités.

Patrick Farbos, président de la CPR, a dit sa joie de rencontrer et de remercier pour leur travail les partenaires commerciaux de la Cave, car ce sont eux qui font vivre les quelque vingt-cinq familles de viticulteurs qui la composent. Après avoir rappelé que la Cave a été fondée par André Fontan, il se dit heureux de constater que de nouvelles générations de viticulteurs arrivent pour travailler en apportant des idées nouvelles qui sont un gage de développement futur. Alors que déjà, on peut voir la métamorphose qu'ont apporté aux installations des investissements constants effectués au cours des dernières années.

(1) Liqueur d'armagnac à l'orange accompagnée de vin mousseux.



Patrick Farbos est intervenu au moment du repas dans la distillerie
(on distingue les magnifiques alambics)