

Trois vigneronns ouvrent leurs portes aux visiteurs

Evenos

Mieux comprendre la nature du lien unissant le vigneron à son terroir et découvrir les différentes étapes de l'élaboration du vin. C'est ce que propose au grand public, de demain à samedi, l'association « Les Vins de Bandol. Pour l'occasion trois caves d'Evenos s'associent à l'événement : le Château Sainte-Anne, les Domaines de La Laidière et Dupuy-de-Lôme.

Explications et dégustations

« L'AOC **Bandol** résulte d'un attachement viscéral, d'un travail assidu et d'un suivi rigoureux apportés au terroir, à la vigne et à la biodiversité », confie Jean-Baptiste Dutheil, du château Sainte-Anne.

« La biodiversité et le terroir seront expliqués aux visiteurs. Nous ferons une présentation des sols, du climat, des cépages, de notre mode de culture, ce que l'on appelle la biodynamie », poursuit Jean-Baptiste. En cave ensuite, nous proposerons une

dégustation de jus et de mouts, tout en évoquant la philosophie qui nous guide et en décrivant nos méthodes de vinification naturelle. Nous finirons par une dégustation de nos millésimes rouges, couleur maîtresse du bandol. »

Et de conclure : « Et pourquoi pas nous retrouver plus tard à l'occasion du repas de fin de vendanges ? »

M. B. L.

Savoir+

Château Sainte-Anne, tél : 04.94.90.35.40.
(Jean-Baptiste Dutheil).

Domaine de la Laidière, tél : 04.98.03.65.75.
(Anne et Freddy Estienne).

Domaine Dupuy de Lôme, tél :
04.94.05.22.99. (Gérald Damidot).