



OPPÈDE

# Le millésime 2017 Meillan-Pagès en bouteille

**Adrien Temporin**

Nombreux étaient ceux qui attendaient le vin nouveau et le plaisir de déguster le dernier millésime plein de belles promesses, en blanc comme en rosé du domaine Meillan-Pagès. Ce sera bientôt possible, après la mise en bouteille qui s'est déroulée, il y a quelques jours, au domaine.

Mais, attention, il ne pourra être consommé qu'après plusieurs jours qui constituent le temps de repos nécessaire pour réparer la provisoire cassure qu'il vient de subir et qu'on nomme la " maladie de la bouteille ".



*Yannick est soucieux. Il se demande comment il va pouvoir faire paraître deux médailles sur la même bouteille...*

Pour cette opération (la mise en bouteille), on continue à faire confiance à la jeune équipe

d'Alternative Embouteillage dont l'impressionnant camion ne passe jamais inaperçu sur le chemin de la Garrigue.

## Bientôt en Bio

Yannick Faïren confirme : *"Après avoir tourné la page des herbicides et être revenu au désherbage mécanique, j'ai pris la décision de convertir le domaine en culture biologique. Il faudra attendre trois ans pour obtenir la certification, mais d'ores et déjà, les pratiques culturales sont en conformité avec la réglementation. "*

Le millésime : blanc, chardonnay et Luberon, rosé, fruité et Luberon, rouge, Yaël, Tradition et La Bastide, cerise sur le gâteau, le Frigoulet 2015 médaillé d'or à Bordeaux et Mâcon. ■