



COUSTELLET

Élaborez le vin "vendanges tardives" avec la Cave du Luberon

C'est une aventure collective peu commune et passionnante que la Cave du Luberon va organiser pour la première fois à destination des amoureux de la vigne et du vin : partager avec l'équipe du caveau l'élaboration d'un vin en prenant part à toutes les étapes de la production. " Nous souhaitons proposer un moment authentique et privilégié à nos clients fidèles, en faisant d'eux des ambassadeurs de la Cave du Luberon , explique Sébastien Climent, en charge des événements. Nous nous rassemblerons quatre fois au cours de l'année : un samedi en novembre, toute la journée, pour effectuer les vendanges manuelles, le pressurage à la main et le débouillage. En décembre, en fin de journée, nous ferons un compte rendu des vendanges, dégusterons les premiers vins, réfléchissons au nom de la cuvée. En février, toujours en fin de journée, nous dégusterons le vin, travaillerons sur l'étiquette, le choix du bouchon, le positionnement tarifaire. En avril ou mai, nous finaliserons la bouteille. À noter que ce vin ne sortira pas avant mars ou avril 2021. La fermentation est très lente, il faudra s'armer de patience avant de goûter cette première cuvée "vendanges tardives", qui sera la première, nous l'espérons, d'une longue série. " " L'objectif de cet atelier est de dévoiler les coulisses du vin, d'impliquer davantage nos clients dans la fabrication d'une cuvée ,

ajoute Vincent André, oenologue et directeur de la Cave, à l'initiative de ce projet qui lui tient très à coeur. *Les sensibilités de chacun et leurs attentes nous aideront à mettre au point le meilleur vin possible. Un vin à notre image, sincère et d'une grande complexité aromatique ! Le vin demeure une matière vivante, et l'on ne se sait jamais à l'avance comment il va évoluer ni à quoi il ressemblera dans quelques mois, mais une chose est certaine : nous sortirons de cette aventure tous enrichis d'une expérience nouvelle. C'est cette complémentarité qui sera la clef de notre succès, car en réussissant à faire émerger des idées, à opérer des choix, notre groupe de travail aura atteint son objectif : donner et prendre du plaisir. "*

La participation à cette prestation oenotouristique est de 30€ par personne. Elle inclut le pique-nique dans les vignes, un don en bouteilles, la réalisation d'un film souvenir, la découverte du métier de caviste. Les participants recevront également un diplôme du "meilleur vendangeur". Les dates exactes seront communiquées ultérieurement, la météo rendant l'activité difficile à planifier. Cette offre est limitée à 30 personnes. Inscription avant le 30 septembre à la Cave du Luberon, par téléphone au 04 90 76 91 02 ou par mail : caveduluberon@gmail.com ■