



L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

Agnès Hugues initie les amateurs à la dégustation de vin

Tous les mardis de juin, de 18 à 20 heures, à l'FMR, il y a un atelier d'initiation à la dégustation de vins. Mardi 11 juin, Agnès Hugues qui a repris les rênes du domaine familial de 33 hectares La Royère à Oppède, en appellation Luberon, animait la séance. Après avoir expliqué l'intérêt des crachoirs, qui évitent de saturer le palais, Agnès a servi un vin de France, La 7^e Cuvée, résultat d'un assemblage que l'on peut faire avec tous types de cépages. « Pour celui-ci, nous avons utilisé 80 % de grenache, de la syrah et du mourvèdre », explique-t-elle. La vue, l'odorat et le goût sont mis à l'épreuve, et la difficulté est de trouver le bon mot pour définir ce que l'on ressent. Le test s'est déroulé ensuite sur deux AOP Luberon, Oppidum et Quercus. Chacun a pu déceler les différences, en fonction des cépages et des modes d'élevage.

