

Saint-Mont vignoble en fêtes

Vendredi 18 samedi 19 et dimanche 20 vaste programme



Saint-Mont vignoble en fêtes

.Compte tenu de l'expérience de l'année précédente, la disposition du site sera modifiée, de manière à inviter les visiteurs à une promenade ludique et festive dans une enfilade de chapiteaux pour leur proposer de découvrir tout ce qui sera exposé sans sortir de l'un à l'autre. Les grands vins bien entendu seront de la fête : rouge et blanc, La Madeleine, l'Empreinte, le château Larroque, mais aussi les vins bio dont Plaisance est « le pôle unique », avec les cinq vigneron Debaigt, Capmartin, le château Pagès, Samson-Millet et Sylvie Tathieu. Pour accompagner ces vins, les produits locaux seront présents : safran, escargots, huîtres, miel, chocolat et gâteaux. .

Vendanges d'autrefois, la journée pédagogique aura lieu vendredi pour les écoliers de Tasque a qui seront racontées les vendanges a l'ancienne et la nécessaire utilisation la cabane maintenant plantée sur le haut de la colline, c'était un lieu de vie indispensable avant l'arrivée de la mécanisation agricole et l'implantation de la coopérative en 1950 non seulement pour la période des vendanges mais aussi pour les soins a apporter a la vigne tout au long de l'année Avec toutes les anecdotes et dessins posée sur les poutres elle est aussi un lieu de mémoire vieux de 126 ans.Le vendredou sera aussi le jour de visite des commerciaux , des groupes divers venus souvent d'autres régions viticoles

Samedi et dimanche les visiteurs pourront rencontrer les vigneron déguster, visiter les chais , visiter la tonnellerie de l'Adour ou la confection de barriques est toujours un moment fort et apprécié. La restauration proposée sera différente, plus de chapiteau sur le site, un traiteur itinérant de qualité prposer a un Food-Truck sur le pouce assis ou debout avec des plats a base de produits frais et locaux Le samedi démonstration culinaire assurée par Marc Passerat chef du château du Haget a Montesquiou le parrain Vincent Fermiot sera présent certainement ce jour la ou le lendemain ou ce sera a Michel Maupas chef d'Europ Hôtel table labellisée a Mirande de faire sa démonstration culinaire. Des groupes musicaux vagabonderont. Il y aura un espace enfants, et un espace culturel pour lequel la médiathèque sera sollicitée. Des visites de la tonnellerie seront organisées.Le dimanche matin, a 11 h tienta aux arènes avec des bécérras de Jean-Louis Darré pour Mathieu Guillon "El Monteño" et un jeune novilléro . L'apéritif suivra au caveau Plaimont

Marcel Lavedan



Jean-Luc Samson pionnier du vin bio



Soizic Millet lui succède pour du bio