

## Nogaro – La Cave Les Hauts de Montrouge exporte en Chine

La « Guangzhou Shen Sui Yuan Trade Company » est venue en visite



Nogaro – La Cave Les Hauts de Montrouge exporte en Chine

Le 23 août, une dizaine de personnes appartenant à l'entreprise « Guangzhou Shen Sui Yuan Trade Company » est venue à Nogaro pour rencontrer les dirigeants de la Cave Coopérative Les Hauts de Montrouge, déguster les produits de celle-ci et visiter ses installations. Et faire un peu de tourisme à Nogaro.

L'entreprise chinoise, qui a son siège à Canton (Guangdong), dans le sud de la Chine, est un importateur de vins, spiritueux et « produits fins » qui a noué des relations commerciales avec Les Hauts de Montrouge. Elle achète à la Cave ses armagnacs de Pontiac et est intéressée par le Mousquet (1) et peut-être par le floc et les vins tranquilles que les visiteurs ont dégustés au cours de la journée.

### Une visite détaillée

Patrick Farbos, président de la Cave et Philippe Layus-Coustet, commercial export, ont reçu les visiteurs, leur ont fait visiter la ville de Nogaro et les installations de la Cave. Puis Bernard Touton, administrateur et responsable de la commission technique de la Cave, les a emmenés sur le terrain voir ses vignes. Les explications, en anglais, étaient traduites par un jeune homme de l'entreprise chinoise.

Les visiteurs se sont beaucoup intéressés à ce qu'ils ont vu : la chaîne de réception du raisin, le chai de vinification, le chai de garde de l'armagnac, le chai d'assemblage du floc et du rosé, la chaîne d'embouteillage, le hangar de stockage moderne du vin et du floc. Ils ont posé beaucoup de questions.

Pour les 60 viticulteurs adhérents et les 28 employés de la Cave, l'intérêt que des opérateurs chinois portent à leurs produits est très encourageant. Comme l'est aussi d'avoir obtenu des récompenses en 2015 et les années précédentes. En effet, en 2015, la Cave obtient une médaille d'or au Concours général agricole de Paris pour le Côtes de Gascogne colombard-chardonnay « 1/4 d'heure gascon », une médaille d'or au Concours des vins du Sud-Ouest pour le Côtes de Gascogne rosé « 1/4 d'heure gascon » et encore deux médailles d'or et une médaille d'argent, respectivement au Concours national des Indications géographiques protégées et au Concours des vins du Sud-Ouest. En outre, l'installation de 3 jeunes agriculteurs en 2015 et l'arrivée de 2 jeunes administrateurs au conseil d'administration sont aussi un encouragement, car cela conforte l'avenir de la Cave.

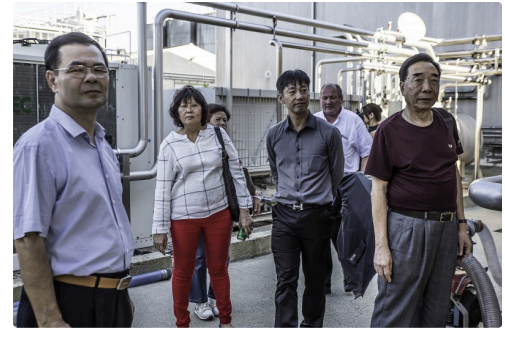
(1) Fameux apéritif gascon composé d'une liqueur à l'armagnac et de vin pétillant brut de brut.



Les visiteurs arrivent devant la chaîne de réception du raisin (à gauche l'interprète, puis Lin Shaohui, responsable de l'entreprise ; à droite Philippe Layus-Coustet)



Patrick Farbos et l'interprète



En bas de la réception du raisin



Explications n bas de la réception raisin



Les mêmes en gros plan



Pose devant le chai d'armagnac (à gauche, Jean-Philippe, qui a contribué aux relations entre les 2 opérateurs)



Les visiteurs apprécient la décoration du chai avant d'y entrer



Patrick Farbos à la porte du chai d'armagnac



Dans le chai d'armagnac



Les visiteurs posent devant un grand foudre d'armagnac



Pose avec Patrick Farbos



Les visiteurs posent devant un grand foudre d'armagnac



Explications relatives aux grands foudres



L'interprète préfère les fûts...



Dans le hangar de stockage automatisé du vin et du floc



Une dame s'intéresse au système de refroidissement



Patrick Farbos dans le chai de flocculation et de rosé



Explications dans ce chai



Poursuite des explications



Poursuite des explications



Visite de la chaîne d'embouteillage



La chaîne d'embouteillage



La photographe des visiteurs



La visite se termine par la distillerie et ses alambics qui ont les noms des 3 Mousquetaires