

## Ils ont fait battre leur coeur de Valentin pour Saint-Mont

Les deux ateliers ont eu du succès



Ils ont fait battre leur coeur de Valentin pour Saint-Mont

Samedi, la cave du Saint-Mont à Saint-Mont organisait en matinée et après-midi deux ateliers destinés à des néophytes ou pas, habitants de la région ou de fort loin, pour faire battre leur cœur de "Valentin" pour le Saint-Mont en rassemblant leur propre cuvée pour la "Saint-Valentin".

Dominique Lacoste était le dynamique animateur de ces deux ateliers qui se déroulaient dans la salle de dégustation située à l'étage de la salle de vente de la coopérative.

Pour réaliser ces assemblages, il proposait quatre produits complètement différents. Le premier était le résultat d'une seconde et troisième presse d'un Cabernet-Sauvignon dont le premier jus était destiné à la confection du Rosé. Ces produits de presse après macération, sont chauffés afin d'être conservés en vin, de ce fait pas distillés, ils partent en totalité sur le marché Allemand.

Second produit proposé, un jeune assemblage de 2014 (Tannat 70%, Cabernet-Sauvignon et Fer-Servadou à 15% chacun) élevé en cuve.

Troisième proposition, un assemblage 2014 aux proportions identiques de mêmes cépages où avaient été conservées 10 à 12 grappes par pied, élevé durant cinq mois en barriques.

Dernière proposition, un Cabernet-Sauvignon de la même année, élevé sur bois durant sept mois. A partir de ces quatre possibilités dégustées et commentées en questions réponses, chacun des participants devait réaliser sa cuvée de la Saint-Valentin en mariant ou pas les produits.

Les deux dernières propositions nettement plus qualitatives avec le passage en bois n'ont pas fait l'unanimité, preuve que tous les goûts sont dans la nature. Chacun des participants repartait avec sa bouteille assemblée avec les pourcentages de ses choix. Au rez -de-chaussée, un lunch composé de produits locaux commercialisés sur place, liquides et solides, régalaient tous ceux qui avaient concouru. Ils avaient apprécié les ateliers de l'étage, ils ont aussi apprécié l'au revoir du premier niveau.



L'atelier matinal à la photo souvenir



Les mêmes au réconfort



Les dégustateurs du soir



Madame hume monsieur note



Dégustateurs attentionnés



Dominique Lacoste conduisait la dégustation avec talent



Jean-Louis Lahouratate au travail



Les participants repartaient avec la bouteille de leur assemblage



En plus des bouteilles ils ont gagné deux repas à la fête du vignoble