

Nogaro – La Cave accumule les médailles

Signes de qualité



Nogaro – La Cave accumule les médailles

Rencontre le 4 avril avec Patrick Farbos, président de la Cave coopérative les Hauts de Montrouge et Anthony Marcato, œnologue attaché à la production : il est temps de faire le point des nombreuses récompenses remportées cette année par les vins de la Cave.

La moisson a été abondante : plus du double des récompenses remportées l'année dernière.

Au Concours général agricole de Paris

À ce prestigieux concours, la Cave a remporté quatre médailles d'or et une médaille d'argent :

- médaille d'or pour le Domaine du Touch blanc sec 2016 (colombard-chardonnay 2016),
- médaille d'or pour sa deuxième année de production au 1/4 d'heure gascon White Hauts de Montrouge (colombard-gros manseng),
- médaille d'or pour le Domaine des Esquirots (sauvignon 2016) ; ce vin, très souvent médaillé, comme en 2014, n'a pas été produit en 2015,
- médaille d'or pour le Floc de Gascogne de Castelfort, de Montal, Lafontan rosé 2015,
- médaille d'argent pour le Hauts de Montrouge 1/4 d'heure gascon, Rieutort (Chardonnay 2016) ; noter que ce dernier vin ramène une deuxième médaille d'argent au Concours Chardonnay du monde 2017.

Autres concours

La moisson continue aux Vinalies nationales, concours dont le jury est constitué exclusivement d'œnologues. La cave y obtient deux prix :

- le Prix d'excellence pour le Les Hauts de Montrouge Colombard-chardonnay blanc 2016,
- le Prix des Vinalies pour le Hauts de Montrouge rosé (merlot).

Quant au Concours des vins du Sud-Ouest 2017, il décerne trois médailles à la Cave :

- médaille d'or pour Le Hauts de Montrouge 1/4 d'heure gascon, Rieutort, Domaine de Perhus (colombard-sauvignon 2016),
- médaille d'or pour Le Hauts de Montrouge 1/4 d'heure gascon, Rieutort rosé 2016,
- médaille d'argent pour Le Domaine des Esquirots rouge 2015.

C'est pour sa première présentation que ce dernier obtient une médaille.

On continue la liste avec le Concours des vins de la Coopération Occitanie 2017 : la Cave obtient une médaille d'or pour Le Hauts de Montrouge, 1/4 d'heure gascon, Rieutort, Domaine de Perhus blanc 2016

Enfin, le Concours de Berlin (Berliner Wine Trophy) décerne deux médailles à la Cave :

- médaille d'or pour le Hauts de Montrouge, 1/4 d'heure gascon et Rieutort rosé 2016 (ce vin est très souvent médaillé),
- médaille d'argent pour le Hauts de Montrouge, 1/4 d'heure gascon 2016 (colombard-gros manseng) ; à noter qu'il a obtenu une médaille d'or au Concours général agricole de Paris (voir ci-dessus).

Le principal : la qualité

Mais ce n'est pas tout : les vins de la Cave de Nogaro sont également cités dans des guides comme le Guide Hachette des vins.

Anthony Marcato, questionné sur l'utilisation de cépages non-autochtones, comme le chardonnay répond d'abord qu'il est cultivé sur une très petite surface dans le vignoble de la Cave coopérative Les Hauts de Montrouge. De plus le chardonnay, employé en petite quantité dans les assemblages, « leur donne une complexité inégalable ».

Pourquoi présenter des vins aux concours ? Parce que cela donne confiance aux clients d'acheter plutôt des vins médaillés : cela les rassure sur la qualité. C'est donc un excellent argument de vente.



Patrick Farbos et Anthony Marcato avec des bouteilles médaillées



Bouteille de Les Esquirots



Bouteille de The White



Bouteille de floc



Anthony Marcato avec le blanc colombard-sauvignon et le rosé médaillés



Patrick Farbos avec des bouteilles médaillées