

La Colomabelle est de retour !

Cette année, un vin qui épouse bien les cuisines du monde !



La Colomabelle est de retour !

La Gascogne a connu une renaissance viticole à la fin des années 1970, après la redécouverte d'un cépage gersois appelé "french colombard", à l'occasion d'une dégustation... aux États-Unis.

Ce fut une révélation : ce cépage gersois pourrait être l'avenir des côtes de Gascogne ! Les premiers essais de vinifications et d'assemblage avec les cépages colombard et ugni blanc furent convaincants. Un nouveau style de vin était né : fruité, tonique, acidulé, avec une pointe de douceur.

En 1987, les vignerons ont fièrement présenté la première cuvée colomabelle primeur. Depuis, le talent et le dynamisme de ces vignerons pionniers ont permis de revaloriser un patrimoine viticole gersois oublié. Grâce à la colomabelle, les vins blancs des côtes de Gascogne sont aujourd'hui reconnus dans le monde entier.

Chaque année, dans le Gers, le lancement de la Colomabelle est devenu un événement incontournable. Il se tient officiellement, chaque année, le troisième jeudi d'octobre. Cette année, après une pause sanitaire, on renoue avec ce qui est devenu une tradition : **les soirées Colomabelle Primeur**.

La cuvée Colomabelle 2021, "belle et rebelle" dans son édition limitée, présente une belle robe avec des reflets d'or gris qui embellissent sa couleur jaune pâle.

Quelques conseils pour accompagner la Colomabelle :

Parfait sur du crabe, tajine de poissons aux épices ou de la volaille au citron confit, saumon à l'aneth, salade de roquette au crevettes, panacotta, cheesecake au citron... Un vin qui épouse si bien les cuisines du monde, notamment marocaines, indiennes ou asiatiques !

La Cave de Condom organise cet événement, **le vendredi 22 octobre, à partir de 18 h 30**, avec dégustation de primeur 2021.

La soirée débutera, comme il est de coutume, par l'intronisation dans l'ordre de la Confrérie du Bin Naouet.



Lors de la dernière soirée, en octobre 2019, **Christian Touhé-Rumeau**, président de l'Office du Tourisme de la Ténarèze et maire de Mouchan, et Ronny Guardia-Mazzoleni, maire de Fleurance maintenant, sont tous deux désormais devenus des frères de la confrérie.

Quelles seront les deux personnalités intronisées, cette année, le suspense plane !

Restauration sur place, prix à l'assiette. Pour accompagner le nouveau millésime, il sera proposé une assiette d'huîtres, suivie de brochettes d'inspiration exotique, pour se marier parfaitement avec la Colombelle 2021, genre poulet curry ananas. Les incondtionnels des traditions gersoises pourront choisir une brochette magret poivrons. Des frites seront servies en accompagnement.

Pour agrémenter le tout, les vigneronns de la Cave proposeront de déguster des châtaignes.

Pass sanitaire obligatoire.

Infos et réservations au : **05 62 28 44 33** ou magasin.condom@valdegascogne.coop



**Soirée
Colombelle**

**Cave de Condom
Le Vendredi 22
Octobre**

**A partir de 18h30
Dégustation Primeur 2021
Restauration sur place
Prix à l'assiette**

+33 (0)5 62 28 44 33
magasin.condom@valdegascogne.coop

Pass Sanitaire Obligatoire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

59 Avenue des Mousquetaires - 32100 Condom

Primovent 

À Lectoure, la cave organisera sa soirée Colombelle, la semaine suivante, **le vendredi 29 octobre à 18 h 30**. Pass sanitaire obligatoire. Dégustation Primeur 2021, paëlla sur réservation au **05 62 68 75 90** ou magasin.lectoure@valdegascogne.coop

Pour information, la Colombelle 2021 sera au prix de 4,20 € la bouteille et de 5,20 € pour la Colombelle "Belle et Rebelle" édition limitée.

Photos Marc Le Saux