

Alegria, une colombelle conquérante et optimiste

La fête de la Colombelle et la soirée boeuf grillé c'est pour le jeudi 20 octobre



Alegria, une colombelle conquérante et optimiste

La traditionnelle présentation de la Colombelle, millésime 2022, a eu lieu jeudi 13 octobre dans la salle du balcon de la mairie d'Auch. Pour l'occasion l'adjointe au maire, Cathy Daste-Leplus, accueille le président de l'union des coopératives Plaimont, Olivier Dabadie, et les Jeunes agriculteurs, Mathieu Cattaneo et Romain Doucet. Ces derniers présenteront la soirée « Bœuf grillé et Colombelle » qui aura lieu le jeudi 20 octobre à 19 h 30 à la maison de Gascogne.



Pour sa part, **Olivier Dabadie**, rappellera qu'André Dubosc a redécouvert en 1970 un cépage gersois appelé « french colombarde », à l'occasion d'une dégustation... aux États-Unis. Ce fut une révélation pour ce dernier qui eu l'idée de faire des essais de vinifications et d'assemblage avec les cépages colombarde et ugni blanc lesquels se sont avérés convaincants. C'est en 1987 que les vignerons présentèrent la première cuvée « colombelle primeur ». Depuis chaque année Plaimont dévoilera ses millésimes où chacune des cuvées sera iconique à l'exemple de ce millésime 2022 avec « **Alegria, une colombelle conquérante et optimiste**, incarnant fièrement l'esprit d'excellence et de résilience de la Gascogne et de nos vignerons face à une nature aussi belle qu'imprévisible », détaille Olivier Abadie.

Lequel conforte ses propos en argumentant ce caractère de résilience où cette année le vignoble a dû faire face aux nombreuses calamités notamment des températures caniculaires persistantes pour donner un vin blanc primeur « à la trame aromatique qui se révèle pleine de gourmandise en évoluant sur les fruits jaunes et les écorces d'agrumes ».

Le millésime « Alégria » pourra être découvert et dégusté le jeudi 20 octobre à l'occasion de la fête de la Colombelle qui se déroule aux quatre coins de la ville, cafés et commerces.

Enfin, les Jeunes Agriculteurs 32 en partenariat avec Plaimont proposent à la Maison de Gascogne la traditionnelle soirée « Bœuf grillé à la plancha et Colombelle » avec aussi Garbure, gratin dauphinois, fromage, croustade et Colombelle. Prix du menu : 18 euros, réservations au 05 62 61 77 94.