

SPA



MASCOTTE. 3 ans. Mascotte est une jeune beagle de trois ans. Elle s'entend très bien avec les autres chiens et elle est très obéissante. Mascotte est vaccinée, traitée contre les puces, vermifugée et tatouée. Elle attend un gentil maître. On la rencontre au refuge de la Perbousie, route de Lissac. Tel : 05.55.86.05.70. Le refuge sera ouvert lundi 20 mai. ■

TROISIÈME NUIT DU VOLLEY



CABL. Samedi 25 mai. Pour clôturer la saison, le CABL organise sa troisième édition de la « Nuit du volley », samedi 25 mai, à partir de 19 heures, au gymnase Maurice-Rollinat. Ce rendez-vous se déroulera par équipe 4 x 4 mixtes.

La soirée est ouverte aux volleyeurs de tous niveaux, pour une nuit placée sous le signe de la convivialité, du sport, de la détente..., équipes costumées.

Renseignements et inscriptions. Sur le site du club : cabc-volley@wanadoo.fr ; par téléphone au 09.75.28.95.21 ou sur place, jusqu'à 18 heures.

Tarif : 5 € par personne. Restauration sur place possible. ■

Brive → Vivre sa ville

SAINT-CERNIN-DE-LARCHE ■ Le premier salon des vignerons, organisé par l'association Naturellement Vins

Vins et champagnes bio se dégustent

Dégustations, conseils et partages autour des vingt-six vigneron présents à Saint-Cernin, venus de toute la France pour présenter leur crus.

Jennifer Evain

Organisé par l'association Naturellement Vins, hier, de 10 heures à 18 heures, à la salle des fêtes de Saint-Cernin-de-Larche, le salon « Au Fil du Vin » sentait bon les terroirs du pays.

Du Jura au Bordelais, de la Bourgogne au Languedoc en passant par le Pays Basque, vingt-six vignerons ont répondu présents à l'invitation de Didier Mouton, président de l'association et vigneron du vin des Terres de Causse.

Avec quelque 120 crus et 40 cépages différents, goûteurs d'un jour, œnologues avertis ou simples curieux, chacun pouvait trouver son bonheur.

Nez dense ou réservé, robe



CONVIVIALITÉ. Le salon « Au Fil du Vin » a mis la viticulture à l'honneur, le temps d'une journée. PHOTO CHRISTELLE BOUYOUX

cardinalice, couleur lumineuse, bouche minérale ou racée, déployée subtilement...

Que d'éloges pour les vins et champagnes de ce premier salon des vignerons !

« C'est une initiative très locale

de quelques fous du vin..., ça faisait longtemps, qu'on goûtait avec les copains de ma commune. Nous avons souhaité organiser un salon des vignerons de toute la France », explique le président satisfait de cette pre-

mière.

Véritable passionné, Didier Mouton a créé son vignoble de toutes pièces, défriché, bêché, planté, et même construit le chai de ses mains. Les travaux dans les vignes se font sans tracteurs ni engins lourds. Voilà

le leitmotiv de cet amoureux du vin. « Tout est dans le respect des sols et de la vie autour. Plus que du bio, c'est la notion de nature même qui doit rester à l'esprit. Aucune chimie moderne, un minimum de traitement bio, des levures naturelles, des tisanes d'orties contre le mildiou, confie-t-il. Le but est d'obtenir un vin d'une extrême buvabilité, qui n'agresse jamais et qui n'impose pas, un sacré bon vin ! ». Et c'est vrai !

« Une philosophie ce salon »

Très convivial, ce salon était l'occasion pour l'association de partager sa passion avec d'autres vignerons et le grand public. « C'est une philosophie ce salon », souffle Didier Mouton, ravi du résultat. L'association semble bien encline à réitérer l'aventure mais sûrement mi-avril, plus en phase avec le calendrier des vignerons. ■

■ SAVEURS, CONNAISSEURS ET RESPECT DES TERROIRS



« À TA SANTÉ »

Les enfants dans les poussettes, même les amies se sont donné rendez-vous pour se laisser tenter et trinquer ensemble, le temps d'une pause conviviale.

PHOTOS CHRISTELLE BOUYOUX



PROFESSIONNEL

Certains ont respecté la dégustation en trois étapes: le visuel, l'olfactif et le gustatif. Mais pour garder ses sens en éveil, mieux vaut anticiper. Avec plus de 100 vins, le risque ne se limite plus à la simple altération des papilles...

DU NEZ

Avant de goûter, il faut choisir.

Cet exercice était bien délicat pour les plus indécis. Entre l'Anjou, le Jurançon, le Muscadet, le Bourgogne... Les blancs, rouges, rosés et champagnes.

La décision prise, il ne restait plus qu'à tendre son verre.

