

**SAINT-CERNIN-DE-LARCHE ET CHASTEUX** ■ Un salon des vins naturel

# Les vins bio reviennent en force

**Quarante vignerons de 22 départements français mais aussi d'Espagne et d'Italie présenteront des vins issus de culture en biodynamie ou en culture bio.**

**S**amedi 19 et dimanche 20 avril, le lac du Causse accueillera une quarantaine de vignerons, venus de 22 départements français et de deux pays voisins, Espagne et Italie. Ils sont au rendez-vous de la Corrèze pour rencontrer tous les passionnés des vins-nature, des vins biodynamiques, des vins biologiques.

Ces vignerons représentent fièrement un monde viticole soucieux de transmettre aux générations fu-

tures des terroirs respectés, libérés de toute pollution chimique, extraordinairement vivants. Ils sont les acteurs, de moins en moins marginaux, d'un monde du vin qui garantit aux dégustateurs des vins sains.

Ils sont les artisans, un peu artistes aussi, de vins originaux qui obligent le consommateur, pour son plus grand bonheur, à redécouvrir la géographie des terroirs. Sans passésisme, ils mettent le travail de l'homme au rythme de la nature. Tout près des terroirs, pour mieux les révéler.

Ils auront à cœur d'expliquer cela et de faire goûter

leurs vins si personnels. Les salles polyvalentes de Saint-Cernin (19 vignerons) et Chasteaux (19 vignerons) tiendront portes ouvertes à tous publics samedi 19 avril, de 14 heures à 20 heures, et dimanche 20 avril, de 10 heures à 16 heures. Le droit d'entrée est de 8 euros, il est valable tant pour les deux salles que pour les deux jours. À chaque entrée, un verre de dégustation gravé est offert ainsi qu'un ticket tombola permettant de gagner un lot de trois bouteilles.

Et pour prolonger le temps avec eux, pour connaître une soirée mémorable en leur compagnie, il

est possible de s'inscrire sans tarder au repas (30 €/adulte et 10 €/enfant de moins de 12 ans) servi samedi soir 19 avril, à partir de 21 h 30, à la salle polyvalente de Lissac. Les préparations culinaires assurées par l'association Battement d'Ailes (Cornil) seront accompagnées des vins offerts par ces mêmes vignerons.

Les inscriptions à ce repas sont d'ores et déjà ouvertes depuis le site Internet de l'association Naturellement Vins. ■

**Pratique.** Contact téléphonique : 06.76.39.49.41 ou email : [contact@naturellement-vins.com](mailto:contact@naturellement-vins.com). Attention, le nombre des places y est limité. Les inscriptions au repas seront closes jeudi 17 avril.