

SALON AU FIL DU VIN ■ Quarante vignerons présentent leurs vins bio à Chasteaux et Saint-Cernin-de-Larche

L'authenticité et le naturel comme philosophie et art de vivre

Fort d'un premier succès, le salon Au fil du Vin s'agrandit pour sa deuxième édition et s'installe dans les salles des fêtes de Saint-Cernin-de-Larche et Chasteaux, pour présenter les 40 vignerons venus de toute la France, d'Espagne et d'Italie.

Depuis hier et aujourd'hui de 10 heures à 16 heures, l'association organisatrice Naturellement Vins met les vins naturels à l'honneur. « Une seule volonté, promouvoir les goûts des terroirs et le caractère des vignerons », explique Pierre-



DU NEZ. Avant la dégustation, l'examen olfactif du breuvage s'impose. PHOTO PASCAL PERROUIN

Alexandre Bodiguel, trésorier et membre actif de l'association.

« Ici le bio est de mise. Certains sont même dans la biodynamie, c'est-à-dire renforcer la vigne pour qu'elle apprenne à se défendre elle-même, un peu comme avec l'homéopathie, du préventif avec des tisanes, le calendrier lunaire... ».

Les vignerons présents ont en commun cette même passion, celle de leur terre et le respect des sols et des consommateurs. Cet amour, ils le prouvent au quotidien car leurs productions

nécessitent beaucoup plus de travail (une personne pour trois hectares en bio, contre une personne pour 10 hectares en conventionnel). Comme le souligne Didier Mouton, président de l'association, « cela paraît simple mais c'est encore plus de travail. Faire du vin sans soufre est très compliqué, mais le résultat est à la hauteur des efforts ». Dans une ambiance où l'épicurien est roi, les conseils sont légion et la bonne humeur communicative. ■

Jennifer Evain