



Lettre de Septembre 2021 aux adhérents
JOURNÉE DU 11 SEPTEMBRE A St JEANNET

Enfin, voilà revenu le temps heureux de nos retrouvailles avec nos chers Adhérents et Amis de France-Louisiane !

Après ces tristes périodes de confinement et couvre-feu, nous avons pu tenir notre assemblée générale en présentiel, à Saint-Jeannet dans les Alpes-Maritimes, au vignoble éponyme, témoin discret d'une longue histoire d'amour entre l'Homme et la terre.

Ce magnifique terroir déjà choisi par les Romains il y a des millénaires à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec sa terre argileuse, calcaire, profonde et généreuse, son climat méditerranéen aux 300 jours d'ensoleillement par an, est en parfaite adéquation avec la culture de la vigne. De plus la philosophie de ce vignoble 100% Bio (et entouré d'exploitations Bio) est le développement durable, le respect de la nature, son équilibre et la préservation de l'environnement pour les



La journée ensoleillée et déjà chaude débuta par notre assemblée générale dans la magnifique demeure de nos administrateurs et amis les Frick, où notre Président rappela nos réalisations et énuméra nos nombreux et très intéressants projets tels que concerts, conférences, circuits et voyages (au fur et à mesure que les conditions sanitaires le permettront).

Puis départ vers le vignoble où nous avons pu assister avec émerveillement au « foulage à pieds nus » -comme aux temps anciens - du raisin récolté deux jours auparavant. Quel beau spectacle !



Le vin est mis en bonbonnes de 50 litres qui vinifient au soleil – comme du temps des Romains - ce qui permet de ne pas ajouter de sulfites. Le temps de vinification dépend du cépage : les rosés 8 mois, les muscats deux ans par exemple. Cela permet des vins aux degrés alcooliques modérés mais au gout affirmé.

Le foulage du raisin se fait à l'ancienne - au pied – ce qui permet de ne pas écraser les grains – et donc donner un vin sans amertume.

L'interminable vigneron éleveur nous combla de son immense savoir et nous fit partager sa passion pour sa terre, son vignoble et ses oliviers dont deux sont « bimillénaires » (Il a fallu cinq personnes bras écartés pour en faire le tour : époustouflant !) Des vestiges archéologiques de deux pressoirs romains découverts sur le site témoignent du magnifique domaine qu'ils y avaient déjà créé, sur lequel on cultive aujourd'hui encore la vigne et l'olivier : d'où la devise de Saint-Jeannet en Provençal « Longo Maï » (Longtemps encore).

Après les vins blancs et rosés, la dégustation nous amena aux vins rouges aux six cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Baquet, Syrah et Mourvèdre, vinifiés selon la méthode artisanale et traditionnelle, ni collés ni sulfités, mais vieillis ensuite en barriques de chêne. La cuvée exceptionnelle « Longo Maï » à elle seule, compte neuf cépages ; les six précités plus Malbec, Verdot et Trempanillo.

Il était temps de déjeuner ensuite sous un magnifique olivier bi-millénaire avec une étincelante luminosité méditerranéenne, d'un déjeuner traditionnel : salade de charcuteries, délicieuse Daube provençale de taureau à la polenta, fromages, café, le tout bien évidemment accompagné des vins prestigieux du domaine : un vrai régal.

Une journée exceptionnelle que nous n'oublierons pas.

Paulette Rodgers



Excellent déjeuner à l'ombre d'un olivier bimillénaire...



Amitiés, Regards

Alain Péronny, Président

France Louisiane Provence Alpes Côte d'Azur Corse

0660 381 990 aperonny@free.fr

<https://www.france-louisiane.com>

<https://www.facebook.com/FranceLouisiane/>