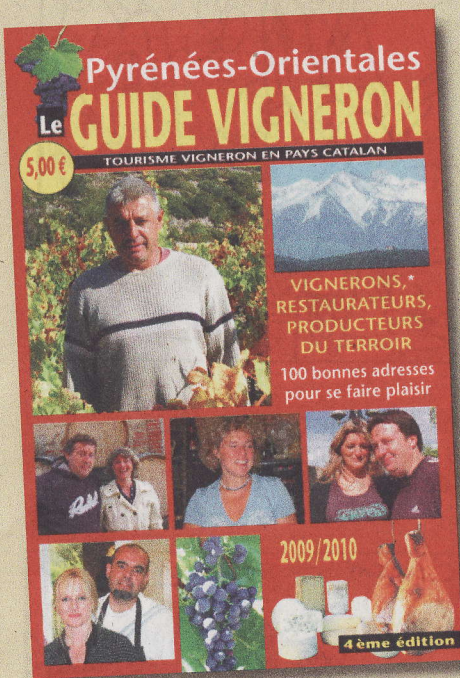


Sur les chemins savoureux des vignobles du Roussillon

Le Guide Vigneron des Pyrénées-Orientales



Le nouveau Guide Vigneron des Pyrénées-Orientales vient de sortir. Cette édition 2009/2010 est comme chaque année riche d'adresses de bonnes caves et nous fait découvrir une belle sélection de produits du terroir ainsi que quelques tables du bien-manger. Nicolas Chenu reste toujours fidèle à ses bons critères de sélection, basés non seulement sur les concepts classiques des qualités gustatives, mais aussi sur la notion du respect du terroir, de la passion et de l'éthique des vignerons qu'il a choisis.

Ce guide vous permettra d'aller à la rencontre de tous ces hommes et ces femmes qui vous feront partager leur passion le verre à la main en vous recevant au cœur même de leur terre. Point de bla-bla surfait sur chaque bouteille (le ressenti appartient à celui qui la goûte) mais les clefs indispensables qui permettent de comprendre l'âme de celui qui a élaboré ce vin. C'est donc l'occasion d'aller à la découverte de son propre goût, car si on ne découvre pas son propre goût, on tombe forcément dans celui des autres ! Le refus du plaisir formaté s'inscrit bien dans un véritable esprit de terroir et c'est au consommateur, au travers de ce guide, d'en être aussi l'acteur. C'est aussi pour cela que Nicolas ne se contente pas d'aller chez les vignerons stars que l'on trouve dans la plupart des magazines « people » des vins.

Ce guide fait également la part belle aux autres saveurs du terroir à découvrir chez les producteurs fermiers ou à quelques bonnes tables de restaurants. Bref, un outil indispensable pour le développement de l'oenotourisme, permettant de se balader de vignes en caves, de fermes en auberges, au détour de quelques sites touristiques incontournables.

Merci, Nicolas, de nous présenter avec ce guide, tout ce que le terroir doit être, celui qui se goûte, celui qui se voit et celui qui se vit.

Le guide Vigneron est disponible dans les librairies, maisons de la presse et producteurs du terroir du département.

A partir du 30 octobre, le guide sera en vente sur internet au prix de 5 euros + frais de port soit 7,50 euros. Paiement sécurisé sur le site www.leguidevigneron.com