

Événement. Les vigneronns ciblent de nouveaux consommateurs.

Le temps du Madiran

Traditionnellement le Madiran se boit en hiver. Vin rouge fortement charpenté et tannique, il est dit-on, difficile à apprivoiser. C'est pour combattre cette idée que les principaux producteurs de cette appellation d'origine contrôlée (Plémont, la Cave de Crouseilles, et le vignoble de Gascogn), ont lancé le « printemps du Madiran ».

En pleine évolution, essentiellement depuis 2001, le Madiran n'en demeure pas moins victime de la conjoncture, plutôt défavorable au vin français. Les producteurs misent beaucoup sur son image pour relancer ce vin. Aujourd'hui, à Toulouse, et dans quatre villes de France, plusieurs restaurants, cavistes et brasseries se mettent donc aux couleurs du Madiran. « L'objectif est de montrer aux gens que ce vin est très

varié, et qu'on peut le déguster à toute saison. » explique Sandrine Couture, responsable de l'opération. « Pour l'occasion, on a voulu mettre en valeur de nouveaux types de Madiran, plus fruités, plus accessibles aux non-initiés, et qui se marie avec une cuisine légère, variée et cosmopolite » ajoute-t-elle.

Facilement identifiables, les établissements partenaires de l'opération ont disposé une barrique rouge et noire devant leur porte et sont décorés de fanions explicatifs sur le Madiran. À l'intérieur, les vigneronns font déguster leurs vins aux clients. Avec modération, bien entendu. Quant à l'animation, elle est assurée par des bandas et des chanteurs du « pays ».

C.L.

Toulouse, « ville de cœur »

Parce qu'ils sont situés à cheval sur le Gers, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées, Toulouse apparaît comme la « ville de cœur » des producteurs de Madiran. En 1991, ils avaient planté des vignes sur la place du Capitole, alors en travaux.

Pas moins de douze établissements participent à l'opération cette année. Pour avoir la liste des établissements : 05 62 69 62 87.