



Vin Bio mag

La lettre de Jean-Marc Carité n° 11 - Décembre 2011

Rubriques :

- * Dossiers
- * Dégustations
- * Portraits
- * Lectures
- * Calendrier

L'édito

2011 approche de sa fin... avec un ultime salon grand public à la réussite exemplaire : Asphodèle à Pau, qui a encore connu une édition à succès dans un climat pourtant morose. 280 exposant y ont donné rendez-vous à 16 000 visiteurs pour le plus grand plaisir de tous ! En ce qui concerne Vin bio Mag, nous vous donnons rendez-vous début 2012 avec une formule plus étoffée, plus copieuse et toujours aussi gouleyante ! Très bonne fin d'année.

Jean-Marc Carité

Millésime Bio 2012

Prochain rendez-vous mondial et professionnel du vin bio : Millésime bio qui lancera l'année 2012.

Vin bio magazine a suivi dès le début cet événement qui, à l'origine, réunissait plus de vigneron (une quinzaine !) que de visiteurs... Mais là encore, les précurseurs ont eu raison contre vents et marées. Et Millésime bio est désormais le salon de référence. (Réservé aux professionnels, tous renseignements sur www.millesime-bio.com.)

Si la bio rencontre aujourd'hui un tel intérêt public et mérite une telle confiance des consommateurs, c'est d'abord et avant tout, parce qu'elle a su, depuis plus de quarante ans, apporter des solutions intelligentes à la crise agricole, environnementale et sanitaire engendrée par une agriculture productiviste uniquement préoccupée de profits (via les subventions bien sûr aussi !) à court terme menaçant ainsi de sacrifier au long terme.

De quoi être raisonnablement optimiste, n'est-ce pas ?

JM. C

Vin Bio Magazine participe aussi à :



Retrouvez aussi Eco'vie à Bordeaux, Hangar 14, du 13 au 15 avril 2012

Retrouvez en ce moment les conseils d'Utopie pour réussir vos repas de fêtes : chaque semaine, une recette accordée à un vin sur le site de Mondomix. Vous pourrez ensuite comme d'habitude retrouver l'actualité musicale et artistique commentée par les pertinents journalistes de la revue.

«Il y a toujours quelque chose à lire sur www.mondomix.com»

Nous avons dégusté et aimé ...

Muscat de Noël 2011 Domaine Cazes

Depuis quelques années maintenant, le domaine Cazes (120 hectares) s'est hardiment converti en bio puis en biodynamie, avec une conviction convaincante et un effet moteur évident dans la région. Certes nous sommes dans une biodynamie à grande échelle, mais c'est tout aussi intéressant que l'artisanat et la petite entreprise. In fine notre désir à tous est bien de voir l'ensemble de l'agriculture passer en bio, non ?

Ce Muscat de Noël 2011, tout frais sorti des vendanges, des presses et du mutage (rappelons que le vin doux naturel est muté à l'alcool pour empêcher son redémarrage en fermentation sur ses sucres résiduels), sans vieillissement est déjà proposé à notre plaisir quelques semaines après la cueillette sous l'appellation Muscat de Noël. Apparemment léger, surtout un peu frais, son or clair limpide discrètement muscaté laisse vite s'exprimer une superbe palette aromatique où les agrumes, un rien timides, laissent la place aux notes d'abricot et de pêche sur une belle et élégante longueur. Élégance est bien le terme qui convient à ce subtil petit jeune, dans son expression sensorielle, voire sensuelle.

On l'appréciera un peu frais (10-12°C) sur les repas de fin d'année, festifs et bien garnis, des entrées aux desserts.

Prix ttc moyen : 10,30 euros la bouteille (dans un format luxe qui ne se justifie guère !).



Muscat de Noël 2011

Muscat de Rivesaltes, Domaine Pons Gralet

Christian Gralet est viticulteur depuis toujours à la suite de son père et de ses aïeux...Il a décidé de passer en culture biologique en 2004/05. Le Domaine Pons Gralet est né de l'association d'Hélène et de Christian. C'est une toute petite exploitation de 8 hectares en culture biologique (Ecocert). Les vignes situées sur des coteaux très ensoleillés et dans un travail respectueux de l'environnement produisent de petites quantités.

Un délicieux Muscat de fête: les premières notes sont fraîches et florales. La suite se fait ensuite plus gourmande, sur des notes de poire cuite caramélisée. Ce bel équilibre donne à ce Muscat une belle complexité et nous fait oublier les autres muscats trop sucrés et indigestes.

A apprécier en apéritif ou en dessert et sur le foie gras.

1 bouteille 75 cl 11.00 €

1 bouteille 50 cl 9.00 €



Pensez à réserver le prochain Muscat du Domaine 2011 qui sera disponible en février 2012!



Lectures et liens utiles

Plus d'information sur

AIVB-LR

Association Interprofessionnelle des
Vins Biologiques du Languedoc-
Roussillon
Arcades Jacques-Coeur, Bâtiment C
75 avenue de Boirargues
F- 34970 LATTES

www.millesime-bio.com
www.challenge-millesime-bio.com



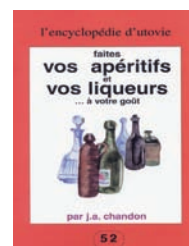
Domaine PONS GRALET

Hélène et
Christian GRALET
2 boulevard Jean Jaurès
66310 ESTAGEL
Tel : 33 (0)4 68572383
www.ponsgralet.com

Domaine Cazes

4 rue Francisco Ferrer
BP 61
66602 Rivesaltes cedex
Tél. 04 68 64 08 26
www.cazes-rivesaltes.com

Retrouvez aux éditions UTOVIE ...



Bon de commande spécial Noël Utovie :

Profitez des frais de ports
gratuits (même avec trois
adresses différentes : on
envoie pour vous vos
cadeaux!)

Choisissez un livre gour-
mand dès 50 € d'achats.
Recevez un stop-gouttes
pour l'achat des deux po-
lars vin bio!

Bonne fin d'année!
www.utovie.com

CALENDRIERS / RENDEZ-VOUS

23-24-25 Janvier 2012
Montpellier
Parc des Expositions
Millésime Bio
www.millesime-bio.com

27-28-29 Janvier 2012
Biarritz
Hall d'Iraty
Ecovie
www.salonecovie.com

24-25-26 Février 2012
Lyon
Lyon-Chassieu
Primevère
www.primevere.salon.free.fr

16-17-18-19 Mars 2012
Paris
Parc Floral
Vivre Autrement
www.salon-vivreautrement.com

Pour recevoir

cette lettre gratuite il suffit
d'en faire la demande à :
vinbiomag@wanadoo.fr

Vin Bio mag

Contact : vinbiomag@wanadoo.fr / Renseignements sur le Vin Bio : www.utovie.com
Rédaction de la lettre : Jean-Marc et Lilas Carité
© Vin Bio magazine