

Comme de nombreux viticulteurs ou consommateurs, je crois aux Vins Nature, un vin de domaines conduits en agriculture biologique, un vin auquel pas ou peu d'entrants, sont ajoutés lors de leur vinification en particulier pas de soufre.

85 viticulteurs, de toute l'Occitanie et de Catalogne du Sud, étaient installés au Couvent des Dominicains pour faire déguster et découvrir leur production.

Même si ces vins peuvent apparaître comme des produits de consommation pour « bobo », il n'en reste pas moins que l'on peut les déguster dans des bars branchés à New York, Londres, Tokyo... et qu'ils attirent une clientèle de trentenaires.

Dans notre département, de plus en plus de vigneron s'installent en « Vin Nature », en raison du terroir qui s'y prête et du fait que des vigneron locaux partent en retraite et vendent leur vigne à des prix très intéressants.

La Présidente de Région Occitanie, Carole Delga qui subventionne ce Salon est restée plus de 2 heures au Couvent des Dominicains à la rencontre de ces vigneron « atypiques ».

La soirée de dimanche s'est terminée par un repas concocté par des grands chefs catalans et notamment par Josep Roca, propriétaire d'un restaurant à Gerone qui a été désigné comme le Meilleur Restaurant du Monde.

