

Hérépiain Au bar des arômes et des saveurs

Lors de la fête des vins, en ce chaud samedi de juillet, un marché de producteurs et de petits artisanats locaux a pris place sur le parking de la cave coopérative. Les coteaux de Capimont, forts de leurs médailles obtenues au concours général agricole de Paris pour le viognier en blanc et la syrah en rosé ont présenté des bouteilles avec un nouveau design.

Philippe Coste, président de la cave, s'est félicité du succès de cette manifestation : « *Nous voyons des clients venir s'approvisionner, ils nous confirment que nos vins sont appréciés et, en plus, le font connaître à leurs amis.* » Et de poursuivre : « *La récolte sera en avance et un bon millésime est annoncé. Seulement, à la suite des gelées et de la grêle, le volume sera amoindri de 6 000 hectolitres : un volume des plus bas que nous aurons à con-*



□ **Emmanuelle, barmaid.**

naître. »

Une nouveauté a marqué cette fête des vins : une initiation à la dégustation, appelée bar des arômes et des saveurs. Une initiative de la directrice, Emmanuelle Vila, qui, tout au long de la journée, n'a pas arrêté de dévoiler les subtilités et les arômes des vins du terroir. Cette activité pourrait se développer dans le cadre d'actions d'œnotourisme.

Une nouvelle fête des vins aura le lieu **samedi 5 août**, de 9 h à 19 h, avec la tenue d'un marché et d'un vide-greniers au même endroit.