

» MAZÈRES-LEZONS

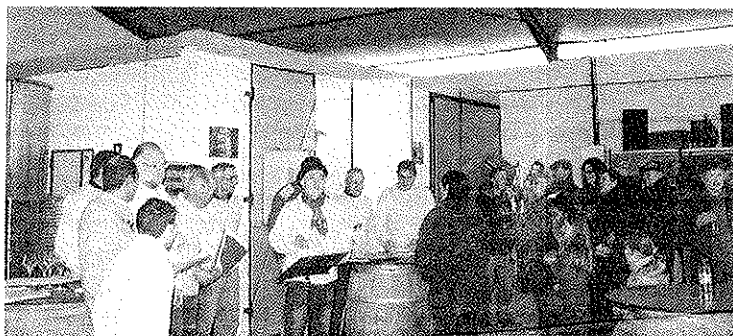
Les premières bouteilles de la cave Pyrénéaïa

VITICULTURE

Les premiers millésimes de la cave des vignobles de Pyrénéaïa viennent de sortir.

En compagnie d'une bande d'amis, Simon Forgue, jeune ingénieur œnologue, a décidé de produire son propre vin en achetant le raisin et le mou à des vignerons locaux qui sont implantés dans les Pyrénées-Atlantiques, les Hautes-Pyrénées ainsi que dans la région de Jurançon.

Pour ce faire, il a créé la cave des vignobles de Pyrénéaïa, qui est installée sur la commune de Mazères, depuis maintenant 18 mois. Dans son chai, et afin de pouvoir faire déguster ses premiers crus, il vient d'organiser une petite fête de famille à laquelle étaient conviés les voisins, amis et clients. Dans cette ancienne carrosserie qui a été transformée, la première récolte est enfin arrivée fin septembre 2012, avec un millésime promet-



Pendant la dégustation, les invités ont apprécié les chants proposés par le groupe Camin. © JEAN-PIERRE LAPLACE

25 000 bouteilles embouteillées sous l'appellation de la gamme « Cap à Cap ».

teur. Les 12 et 13 mars dernier, après avoir fait bonifier le vin et réalisé les coupages, 25 000 bouteilles ont été embouteillées sous l'appellation de la gamme « Cap à Cap ». Ainsi, Simon Forgue et toute son équipe ont pu faire déguster les meilleurs

crus : les vins rouges et rosés ainsi que les vins blancs doux et secs, et cela en musique. Les invités ont pu apprécier et se sont fait plaisir en écoutants, des chants pyrénéens et espagnols interprétés par le chœur d'homme Camin dirigé par Elisabeth Soulas.

Tout au long de la journée on a également pu se restaurer avec les produits de ferme, qui étaient proposés par la famille Pommies, le tout dans la parfaite tradition du terroir.