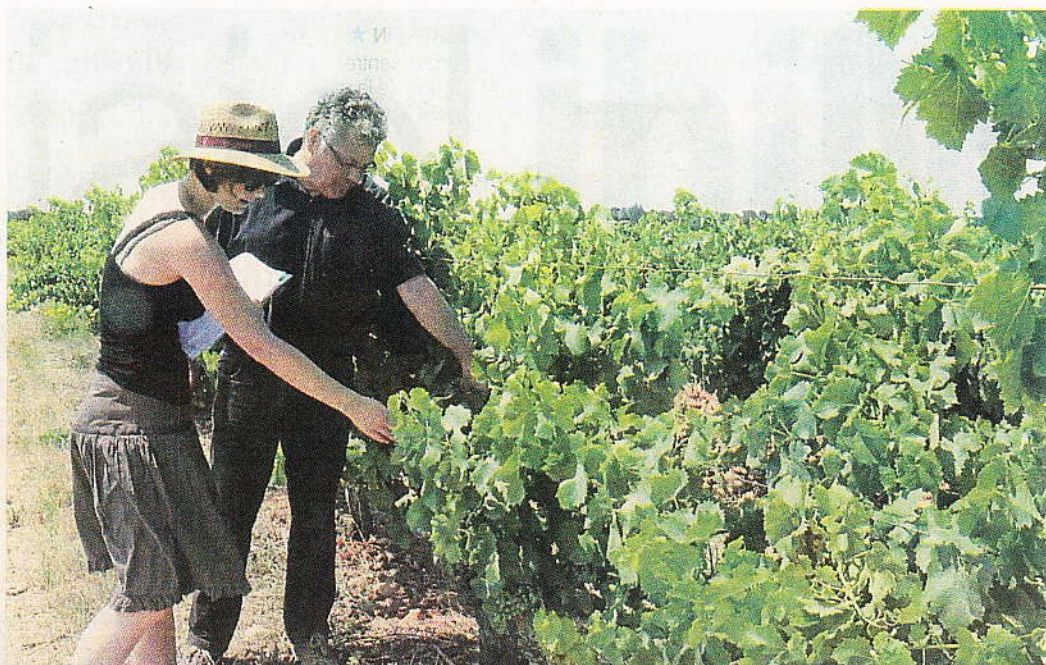


Le vin est tendance, et pas seulement dans les verres. Aujourd'hui les consommateurs aiment aussi à découvrir comment il est fabriqué, par qui et dans quels terroirs il puise ses particularités. Les producteurs qui jouent la carte de l'œnotourisme ne s'y sont pas trompés

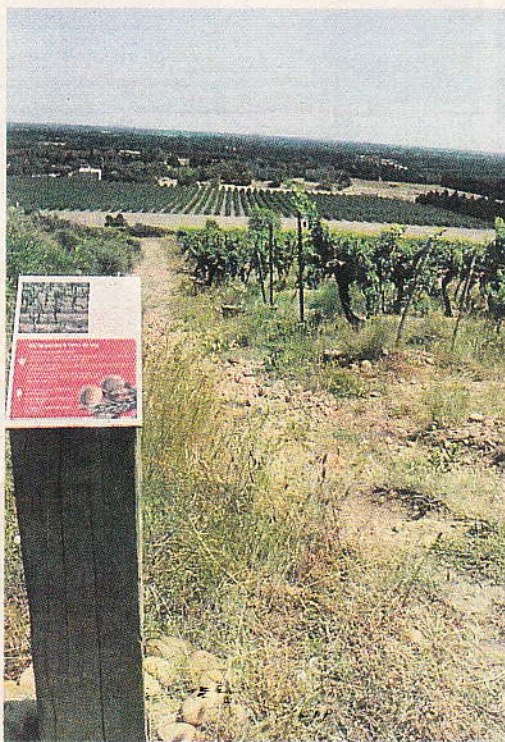


Dominique Bex vous emmène dans les vignes et les caveaux des vigneronns des Costières du Gard, comme ici au château Saint-Louis la perdrix, avec Marie Muller. Photos Sandra FERLEY

Les vins Costières du Gard racontés par ceux qui le font

GARD ★★★

1 Dominique Bex est un passionné. À peine installé dans son monospace, il parle vin. Ce fils de vigneron, passé par le bâtiment, a monté "Vinîmes tour" pour faire partager sa passion. Et on se laisse emporter. Première étape, le château Saint-Louis la perdrix, au pied du magnifique mas qui fut celui de Philippe Lamour jusqu'en 92, donne le ton. Là, Marie Muller vous emmène sur les chemins au milieu des vignes, pour vous faire découvrir le terroir, vous expliquer leur choix d'une culture raisonnée, raconter l'histoire des vins produits dont l'une des cuvées, Marianne, porte le nom de la fille du précédent propriétaire. La flamme est là et suscite attention et questions. « C'est tout l'intérêt de ce type de visite, en petits groupes. On peut prendre le temps d'avoir de vrais échanges, de partager les expériences. Et puis il est intéressant pour nous d'avoir l'avis d'un public intéressé par le vin, des retours par rapport à notre travail et à notre évolution. » Après une dégustation, on reprend la route direction le château Mourgues du Grès. Des balades dans les vignes et les vergers permettent de



Sur le domaine du château Mourgues du Grès, des sentiers balisés de bornes vous emmènent à travers les vignes

Le programme

Lundi : bio et biodynamie ; mardi : arômes, saveurs et patrimoine ; mercredi : vin et romanité ; jeudi : innovation et traditions ; vendredi : initiation et découverte. Le week-end est à la carte. Les après-midis sont consacrés à la visite d'une manade, d'un moulin à huile ou de l'abbaye de Saint-Roman, selon les jours.
→ 75 € à 110 €, repas compris.
☎ 06 65 12 05 20. ↗ www.oenotourisme-gard.fr

découvrir les bornes explicatives installées par la maîtresse du domaine, Anne Collard. Le terroir se livre au détour d'une coupe de terrain impressionnante, le panorama embrasse toute la plaine de Beaucaire. Au gré des jours (voir ci-dessus), les découvertes à faire sont multiples : ici des tunnels romains qui serpentent au milieu des vignes ; là des œufs en bétons dans lesquels le vin tourne seul... Et les rencontres humaines toujours chaleureuses. On ne fait pas du vin sans être passionné. La dizaine de vigneronns qui vous accueillent au fil des balades en témoignent.

Sandra FERLEY efarlay@midilibre.com