

Des grands vins aux enchères... décroissantes Plus la salle achète, plus les prix baissent ! C'est le principe des enchères qu'organise, le 10 avril, à l'Hôtel de la Cité, le caviste limouxin L'Atelier des vigneron. A la vente : des grand crus de la région.

Des grands vins aux enchères... décroissantes Plus la salle achète, plus les prix baissent ! C'est le principe des enchères qu'organise, le 10 avril, à l'Hôtel de la Cité, le caviste limouxin L'Atelier des vigneron. A la vente : des grand crus de la région.

Que ceux qui veulent des grands crus au meilleur prix lèvent la main ! En organisant des enchères décroissantes autour de bonnes bouteilles, le caviste limouxin L'Atelier des vigneron joue la carte du gagnant-gagnant.

"Cet événement est à la fois intéressant pour le public, qui fait de bonnes affaires, et flatteur pour les producteurs, qui voient leurs cartons partir rapidement". Le rendez-vous est en tout cas original, prenant à rebours le principe de la vente aux enchères. Le 10 avril, à l'Hôtel de la Cité, le prix des vins baissera d'autant plus que les acheteurs seront nombreux. "Cette idée nous a semblé ludique, et adaptée au contexte de crise", expliquent Laurence Turetti et Serge Buoro, qui présenteront ce jour-là une quarantaine de lots : rouge, rosés, blancs, moelleux et effervescents. Le couple n'en est pas à sa première initiative dédiée aux vins du Languedoc-Roussillon. Régulièrement, il programme des dégustations thématiques à

L'Atelier des vigneron, à Limoux, et le 19 mars, il renouvelle son partenariat avec le chef de La Barbacane, à l'Hôtel de la Cité, en accueillant quelque 80 convives autour d'un "dîner printanier", pour lequel il a choisi des vins de saison. Classiques et nouveautés Pour leur vente aux enchères, Laurence Turetti et Serge Buoro ont sélectionné une trentaine de producteurs rencontrés au cours de leur activité de caviste, et pour chacun, deux à trois références. "Des viticulteurs dont on apprécie la façon de travailler, et dont nous avons dégusté les vins. Des vins qui expriment tous un terroir, un cépage, qui possèdent une vraie personnalité", expliquent-ils. Parmi eux, des grands classiques de l'Aude et de l'Hérault (La Voulte-Gasparets, Daumas-Gassac), et des crus moins connus, mais tout aussi haut de gamme. "Par exemple, le Château de Gaure à Rouffiac-d'Aude, un domaine récemment repris par un nouveau propriétaire. Leur production relève du travail d'orfèvre", assure Laurence Turetti, qui cite encore, parmi ses coups de coeur, le domaine La Marfée, près de Montpellier. En tout, plus d'une dizaine d'appellations du Languedoc-Roussillon seront à l'affiche (lire encadré).

Les vins, en quantité limitée, seront proposés par unités de 6 bouteilles, que le public pourra déguster au préalable. "Avant la vente, prévue à 14 h, les participants sont invités dès 12 h, pour découvrir les vins autour d'un lunch, indique Serge Buoro.

Ils pourront discuter avec notre sommelière, Veronica, et une partie des producteurs". Histoire de lever le verre, avant de lever la main... F. A.

Samedi 10 avril, à partir de 12 h, à l'Hôtel de la Cité, à Carcassonne. Inscription obligatoire (participation de 15 euros par personne pour le buffet) auprès de L'Atelier des vigneron. Tél. 04 68 20 12 42. contact@atelier-des-vignerons.com A L'Atelier des vigneron, à Limoux, le vin rime avec bonne humeur et passion. Studio Guillaume

... F. A.