



LA LETTRE 20

N°2 – JANVIER 2018 (2)

Dégustation Bettane & Desseauve

Hélène DURAND sera présente en Corbières pour le prochain **Guide des vins Bettane et Desseauve** le **jeudi 15 février 2018** au Château de Boutenac.

Vins dégustés :

- AOC Corbières-Boutenac 2014-2015
- AOC Corbières rouges 2015-2016
- AOC Corbières blancs 2016-2017
- AOC Corbières rosés 2017

2 références maximum par entreprise (3 pour les caves coopératives ayant de nombreuses références) et par appellation, dont :

1 seul produit en blanc et 1 seul produit en rosé.

Les échantillons, 2 bouteilles par cuvée présentée, seront à déposer **impérativement les jours de permanence au caveau:**

**Lundi 5 février de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h,
Mardi 6 février de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h**

☞ Les vins répertoriés dans le Guide de l'année dernière ne peuvent pas être représentés sur le même millésime.

Pour chaque vin présenté, vous devez joindre **une fiche technique** sur laquelle figurent les coordonnées complètes du domaine ainsi que **le prix de vente TTC** départ cave (disponible en cliquant sur télécharger le fichier 2 dans le mail).

Pour les entreprises déjà présentes dans le Guide et afin de le mettre à jour, merci de signaler les changements importants dans votre propriété (rachat de propriété, transmission, changement de méthode de vinification...).

Rappel Concours Corbières 2018

La seconde partie du Concours Corbières aura lieu le **lundi 12 février 2018 à 10h00** au château de Boutenac.

Cette seconde partie concerne les vins AOC Corbières Rosé (2017), les rouges non élevés et les blancs (2016 et 2017).

Les échantillons devront être déposés lors **des permanences** organisées au caveau du Château de Boutenac, le:

**Lundi 5 février de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h
Mardi 6 février de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h**

Pour rappel :

- Une entreprise ne peut présenter plus de 2 cuvées maximum par couleur et pour chaque cuvée présentée 4 bouteilles seront nécessaires à la dégustation
- Pour le millésime 2016, les vins doivent être présentés en bouteilles, conditionnés
- Pour le millésime 2017, les vins devront être présentés assemblages réalisés (brut de cuve ou bouteille) avec l'étiquette sous lequel il sera commercialisé. La mise en bouteille sera obligatoire pour toute présentation des vins primés
- Une même cuvée ne pourra être présentée sur deux millésimes
- Les vins Corbières Boutenac ne sont pas admis à concourir
- Le stock doit être de 2500 bouteilles au minimum par type de vin

A joindre impérativement : Fiche technique et bulletin d'analyse Cofrac datant de moins d'un an (télécharger le fichier 3)

Tous les producteurs, professionnels issus de la filière ou amateurs de vins peuvent s'inscrire pour **faire partie du jury du Concours Corbières.**

Réunion Chasse

Au vu de l'augmentation des dégâts causés par les sangliers, la Chambre d'Agriculture de l'Hérault avec la participation de la DDTM34 vient à la rencontre des exploitations et entreprises agricoles pour échanger sur ces risques cynégétiques, proposer des améliorations et trouver des solutions.

Elles se dérouleront le :

Mardi 6 février 2018 à Hérépian (Salle Marcel Pagnol) de 16h à 18h30

Lundi 12 février 2018 à Saint Mathieu de Treviers (Salle du Conseil de la Communauté des communes du Grand Pic St Loup) de 16h à 18h30

Vente - Occasion

Le Domaine du Cerbier vend **15 Palobox** en fer (tiré-bouché) pour bouteilles bourgogne, en bon état, au prix de 60€ HT. Ces palobox (aussi appelés palox) doivent être retirés avant le 31/01/2018.

Si vous êtes intéressés, merci de contacter Carol au 04 68 43 55 31 ou par mail domaineducerbier@free.fr

Compétences

- JF recherche **un poste de comptable, multi employeurs** (Disponible d'une ½ journée à plusieurs jours par semaine). Contact 06.07.99.72.57

CV et lettre de motivation disponibles auprès du syndicat via secretariat@aac-corbieres.com