

Echanger pour comprendre, échanger pour mieux apprendre

Les vigneronns de Buzet accueillent les Apprentis Brevet Professionnel Sommelier du Lycée Hôtelier de Toulouse

Vendanger, Vinifier, Embouteiller, Communiquer, sont les éléments clefs du projet initié par la rencontre entre Pierre PHILIPPE Directeur de la Cave des Vignerons de Buzet et Robert DESBUREAUX responsable du Brevet Professionnel Sommelier au Lycée Hôtelier de Toulouse.



C'est sous un soleil magnifique, après une présentation de la politique de l'entreprise ayant comme philosophie principale Respect de la Nature et Développement Durable, que les vendanges ont eu lieu le 19 septembre 2012. Une parcelle de merlot de 50 ares sur le lieu dit « Drillet », appartenant à Mr Boudey, attendait les sécateurs sous la conduite de Sébastien LABAILS responsable vignoble et œnologue de la cave.

Tout en coupant les grappes avec précaution c'est l'occasion de comprendre les effets de la taille et de la conduite de la vigne sur la disposition et la maturité des raisins. Croquer les baies, s'arrêter sur les critères de maturité qui vont déterminer la date de récolte, évoquer le travail du sol, aborder la lutte contre les maladies et le respect de l'écosystème, croiser un cep victime de l'esca, autant de sujets qui ont alimentés le jeu des questions –réponses entre les rangs de vignes.

La récolte terminée, les raisins sont conduits vers le chai où toute l'équipe se retrouvera pour les opérations de vinification après un casse croute vigneron au milieu des vignes. Sous la conduite de Michel Peyrilles responsable commercial France, présentation des gammes de vin de la cave et dégustation commentées par les



apprentis durant le déjeuner, l'ambiance conviviale des vendanges est là



C'est l'heure de retourner vers le chai et la cave de micro vinification. Un espace de travail destiné à la recherche et l'expérimentation de nouvelles technologies œnologiques. C'est là que notre vendange va évoluer et devenir vin. Il est décidé de travailler deux cuvées, l'une en vinification traditionnelle, la seconde avec ajout de copeaux de chêne lors des phases de fermentation et macération. Cette première journée se termine par une visite des installations techniques de la cave. Engagement est pris de suivre les vinifications et de revenir pour mettre le vin en bouteille, entre temps il faudra travailler sur la conception de l'étiquette.....

Jeudi 02 mai 2013, c'est le grand jour de la mise en bouteille, le plaisir de déguster et d'apprécier le fruit d'un travail partagé.



Petit clin d'œil de cette belle histoire, deux noms sont retenus pour ces cuvées,
**Le Chat L'heureux et
Le Chat L'Heureux à
l'orée du bois,**
pourquoi ces noms,



chut, c'est notre secret, un secret partagé par le groupe qui a vécu ce projet maintenant en bouteille pour de prochains moments de convivialité

