



Jeudi 23 Juin 2011  
www.laprovence.com

## SARRIANS

# Les ateliers du vin passent par Montirius



Très concentrés, les participants étaient conviés à sentir et ressentir le vin autrement.

/ PHOTO F.P.

Depuis mai, Inter Rhône propose des after-work thématiques chez plusieurs vigneron. Nathalie Gautherot, sommelière, a animé un atelier au domaine Montirius, en bio-dynamie, avec une vingtaine d'inscrits.

Eric et Christine Saurel, propriétaires ont commencé par emmener le groupe dans les vignes, expliquant l'histoire du domaine et surtout de leur parcours personnel, insistant sur la typicité du terroir. Lorsqu'ils ont repris l'exploitation familiale, ils ont vite pris conscience de la nécessité de cultiver et de produire autrement. Une rencontre avec François Bouchet, l'un des pionniers en France de la bio-dynamie, leur a permis de se lancer dans cette voie.

C'est devenu une manière de vivre et "une école du respect, de l'observation et de la patience", résume Nathalie Gautherot. "Parce qu'en bio-dynamie, on

est dans le vivant", martèle Christine Saurel. Et dans la constante recherche d'équilibre entre les forces du soleil et celles de la terre.

Le public était convié à un véritable voyage philosophique et lorsque la dégustation a démarré, il était prêt à "sentir et ressentir" le vin autrement, à oublier les codes établis pour retrouver l'authenticité d'une émotion. Premier test avec une "verticale" sur les blancs, suivi d'une comparaison entre deux rouges issus de deux terroirs et d'un dernier sur une énigme: "le confidentiel", un vin différent au milieu d'une parcelle, sans qu'on comprenne pourquoi. Une soirée insolite, profonde qui ouvrait des perspectives insoupçonnées.

M.Q.

Prochain atelier "vins et fromage" au domaine des Girasols à Rasteau  
Infos: [www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)