



ÉCONOMIE, AGRICULTURE

3 grands prix au concours des vins, une année exceptionnelle

Publié le 01 juillet 2019

Vendredi 19 avril 2019 a eu lieu le jury de dégustation du 33ème Concours des vins de la vallée de l'Hérault, organisé au lycée agricole de Gignac par la Communauté de communes Vallée de l'Hérault. Le palmarès a été dévoilé dans la foulée, seul(s) les grands prix ont été tenus secrets jusqu'à la soirée de remise des prix qui s'est déroulée jeudi 27 juin au domaine départemental des 3 Fontaines au Pouget.

Cette année, c'est la grande surprise, trois grands prix ont été décernés !

Les grands prix 2019

Cave coopérative Les Trois Grappes – Le Bohémien

IGP Pays d'Oc 2018

Commentaire du jury :

Que dire de ce vin rosé... Une belle robe saumonée pâle tout en nuance et parsemée de paillettes d'argent. Mais encore ? Une sacrée explosion aromatique au nez ... : flatteur, éclatant, expressif avec des notes de pamplemousse, de pêche mais aussi de melon, agrémenté de petits grains de fruit de la passion. Mais aussi ? Une bouche fraîche, tendre, gourmande, pulpeuse sur des arômes de petits fruits rouges avec une pointe de vanille et des notes de pamplemousse rose. L'ensemble est extrêmement désaltérant avec une belle amplitude finale. Une vraie réussite ...

Château Haut-Blanville - Jardin d'Eden

AOP Languedoc 2017

Commentaire du jury :

Ce vin se présente sur une belle robe lumineuse jaune dorée, bordée de reflets argentés. Le nez délicat et complexe s'ouvre sur des arômes subtils de genêt, de fleur de tilleul et de vanille poudrée pour laisser la place à des notes d'abricot mur et d'agrumes. La bouche est fraîche, tendre et onctueuse sur des saveurs de poire juteuse saupoudrée d'épices douces comme la vanille et la cannelle. La finale est d'une belle longueur et persistance.

Château-Bas d'Aumelas - Aumelas

AOP Languedoc - Grès de Montpellier 2017

Commentaire du jury :

En premier, nous avons la robe, intense, d'un grenat sombre et soutenu.

Puis le nez, d'abord sur la retenue, qui permettra, après une délicate aération, aux notes balsamiques, mentholées et de petits fruits noirs de s'exprimer dans une belle cohérence complexe.

Ensuite nous avons une bouche, mêlant tendresse, équilibre et structure, qui nous offre des notes de fruits mûrs sur des saveurs réglissées, empyreumatiques et de moka. De la matière dans l'ensemble, avec une belle longueur, les tanins demandant encore à être fondus.

A servir légèrement rafraîchi pour être mieux apprécié

Pour en savoir plus sur le concours des vins et les médaillés www.vins-vallee-herault.fr

PRÉCÉDÉ



RETOUR À LA LISTE



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES VALLÉE DE L'HÉRAULT

BP 15 - 2 PARC D'ACTIVITÉS DE CAMALCÉ

34150 GIGNAC

HORAIRES D'OUVERTURE : DU LUNDI AU JEUDI DE 8H30 À 12H30 ET DE 14H À 18H ET LE VENDREDI DE 8H30 À 12H30 ET DE 14H À 17H

 **04 67 57 04 50**

 **CONTACTEZ-NOUS**