

saint-péray 26e marché aux vins demain et dimanche

Un week-end pour découvrir les côtes du Rhône

De Vienne à la région de Nîmes, beaucoup d'entre eux seront représentés samedi et dimanche au gymnase de Saint-Péray. Pour la 26ème année, près de 70 vigneronnes des côtes du Rhône seront en effet réunies dans la commune pour le marché aux vins organisé dans le cadre, plus général de la fête du jumelage et du vin. Pour la sixième année, c'est Alain Blache (en médaillon) qui officie comme chef d'orchestre du marché aux vins. Commissaire général de la manifestation, il passera la main, l'année prochaine. « Cette année encore, nous allons accueillir près de 80 exposants, 79 exactement. 13 seront des artisans fabricants de produits régionaux. 66 vigneronnes présents ainsi

que des fabricants de produits locaux Les 66 autres exposants seront des vigneronnes des côtes du Rhône de Vienne à Nîmes », explique Alain Blache. De nombreuses appellations seront donc représentées de Côtes Rôties aux Costières de Nîmes en passant par l'Hermitage, les Saint-Joseph, les

Cornas, les Brézèmes, les Châteauneuf-du-Pape, Grignan etc... « Il y aura aussi des nouveaux visages au marché comme par exemple Franck Faugier de Crozes ou la cave de Valvignères. Concernant les produits régionaux, nous aurons un producteur d'huile d'olives du Gard », ajoute M. Blache. L'occasion donc de découvrir ou redécouvrir les vins de notre région qui rappellent-le a été distinguée dans de nombreux domaines dans l'édition 2011 du "Grand guide des vins de France" de Bettane et Desseauve. L'inauguration du marché aux vins de Saint-Péray aura lieu demain à 10 heures. Le marché sera inauguré par le chef étoilé de la Cachette à Valence, Masashi Ijichi. « Nous avons à cœur chaque année de demander à un chef de la région d'inaugurer le marché », conclut Alain Blache. Le marché est aussi ponctué de nombreuses animations (lire ci-contre). REPÈRES Les animations

d'animations destinées aux visiteurs. Le marché est notamment animé par un speaker (souvent Alain Blache lui-même). Il y aura aussi une dégustation itinérante qui passera de stand en stand, ainsi que des petites sessions "accord mets et vins" (sur inscription) animées par Annie Crouzet (maître-sommelier et 4ème nez mondial). « Cette année nous aurons aussi un buffet des arômes qui permettra aux visiteurs de découvrir les arômes des vins blancs et des vins rouges. Un système très ludique et très intéressant », explique Alain Blache.

BLEZY STEPHANE