

■ économie

Le domaine de l'Anglade se modernise



Anne Van Doren (2^e en partant de la gauche) en compagnie de Armelyne Audibert (au centre), Claude Audibert et une employée du domaine. (Photo B. S.)

Unique domaine viticole de la commune dont la majeure partie de ses vignes, quelque 7 hectares, est plantée en bordure de mer, l'Anglade se modernise au fil des ans.

Récemment, les responsables de l'exploitation, Anne Van Doren, propriétaire, Claudé Audibert, responsable du vignoble, Armelyne Audibert, œnologue, ont accueilli leurs amis et clients dans la toute nouvelle cave. « Il s'agit en fait de l'ancien chai que nous avons totalement rénové. C'est dans cet environnement propice au bon vieillissement de notre

cuvée rouge « Du Brocard » que sont entreposés les fûts de chêne. On a également doté le lieu d'un grand bar afin d'y recevoir notre clientèle dans les meilleures conditions », conclut Armelyne. Quant au domaine qui s'étend sur 20 hectares dont plusieurs situés sur la commune voisine, il produit six cuvées (3 de rouge, 2 de rosé et 1 de blanc) et l'ensemble de la production est écoulé en totalité auprès des particuliers venant visiter chaque année les lieux et d'établissements de bouche.

G. C.

■ l'anglade

Une nouvelle médaille

Après la reconnaissance au prestigieux concours général agricole de Paris, par une médaille d'argent pour le vin blanc 2007 (Rolle, Sémillon, Ugni-Blanc) de l'Anglade, le domaine de la famille Vandoren est à nouveau reconnu par une nouvelle distinction. Les professionnels de la foire exposition de Brignoles viennent de décerner une médaille d'or au célè-

bre « Rosé d'Anna » récompensant le travail et la compétence d'Armeline Audibert, la jeune œnologue de cet unique domaine viticole du Lavandou.

Une cuvée délicate mariant la finesse du grenache et l'intensité aromatique du Cabernet à déguster en 50 cl, 75 cl ou magnum.

www.domainedelanglade.fr

F. B.



À l'Anglade, Armeline, une jeune œnologue qui fait déjà ses preuves. (Photo F. B.)