

le lavandou

■ l'anglade

Un domaine en argent adapté aux non-voyants

Des 17 ha du magnifique et unique domaine viticole du Lavandou, la reconnaissance des productions de L'Anglade, propriété de la famille Van Doren, se confirme depuis des décennies, avec, cette année, une médaille d'argent du concours général agricole de Paris pour son blanc 2007. Issu de cépages plantés sur 1,5ha, il se compose de 50 % de rolle, 30 % de sémillon et 20 % d'ugni-blanc.

Un nouveau millésime médaillé dont les honneurs reviennent aussi à la jeune œnologue du domaine, Améline Audibert, un fin palais ayant reconnu le goût et la beauté de ce premier « bébé » de sa jeune carrière qu'elle accompagne d'une poésie de mots : « Belle robe jaune pâle, nuancée de reflets argentés, nez frais aux notes fruitées et florales. La mise en bouche est fraîche et savoureuse évoluant sur des



Présentation par Améline, œnologue, Claude Audibert, maître de chai, et Anna Van Doren.

(Photo F. B.)

arômes puissants de fruits à chair blanche et d'amande douce ». Fille de Claude, maître de chai de L'Anglade, et

petite-fille de Maurice, propriétaire des vignes de l'Entre-Colle, bon sang ne saurait mentir. Tombée dans

le tonneau magique toute petite, récemment diplômée, c'est dès l'enfance que son orientation s'est dessinée.

Des nouveautés

Sous l'impulsion d'Anna Van Doren, les nouveautés des productions ne manquent pas pour faire connaître au mieux les productions viticoles du Lavandou. Que ce soit avec ce blanc, les rouges ou les rosés, dont celui d'Anna peut maintenant se déguster en magnum, les apéritifs ou les méthodes champenoises, les non-voyants pourront s'y reconnaître avec, désormais, chaque étiquette des bouteilles en braille, la lecture en relief des aveugles.

Une excellente initiative encore trop peu répandue.

FRANCINE BROCHOT

Savoir + www.domaine-delanglade.fr