



Numéro 1 - Décembre 2004

Consommation responsable

Le vin n'est pas un produit banal : produit de culture, il est le fruit du travail de l'Homme, associé à un terroir et un savoir faire. Et ce depuis deux millénaires. Sa dégustation permet de découvrir, de comprendre et de choisir des saveurs nouvelles. Sa consommation fait partie de la table et de la vie. Mais elle a son éthique, son code de bonne conduite pour respecter le vin et son vigneron. Alors soyons responsable. Nous, Vignerons Indépendants, en vous dispensant les quelques règles élémentaires de dégustation et vous "consommateurs" en vous appropriant ce concept de "consommation responsable" qui vous procurera un "plaisir responsable".

Rappelons nous tous qu'aucun produit issu de la culture de la terre n'est dangereux, c'est la manière de consommer qui peut l'être.

Xavier de Volontat, Président des Vignerons Indépendants de France.



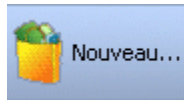
Agenda 1^{er} Semestre 2005

Nous avons noté pour vous quelques dates :

- **Rencontre avec les vignerons : à Montpellier Mas de Saporta**
14 Mars 2005
- **Printemps du Languedoc : à PARIS Porte DAUPHINE**
21 Mars 2005
- **Fête du Millésime FAUGERES :**
en collaboration avec ST CHINIAN
25 Avril 2005
- **Fête du Grand Saint Jean FAUGERES**
3 Juillet 2005



Nouveau



Pour répondre aux nouveaux modes de consommation, en complément de la gamme de Vins de Pays Rouge, Rosé et Blanc et AOC Coteaux du Languedoc, en Décembre, sera proposé une **outre à Vin (Bag in Box) d'AOC FAUGERES Rouge** en 3 litres avec un emballage personnalisé et en 10 litres. Au Printemps, la gamme devrait s'élargir avec deux BIB d'**AOC FAUGERES Rosé** et de **Vin de Pays des Cotes de Thongue SAUVIGNON BLANC** également en 3 litres.



Vendanges

Après un été maussade et les craintes du début Septembre, le changement climatique avec le souffle du « vent du Nord » a permis d'effectuer une belle récolte, tant pour la vendange manuelle dans un état sanitaire parfait qu'avec la



nouvelle machine à vendanger disposant des dernières innovations notamment sur les égrappoirs

montés directement sur les convoyeurs.

Les premières dégustations laissent espérer un millésime de très bonne qualité.

Après une récolte 2003 faible, marquée par la sécheresse, 2004 devrait être sur le plan quantitatif dans la moyenne des 10 dernières années.



Revue de presse

Plusieurs citations sont venues récompenser les efforts du Domaine de la Reynardière pour proposer des produits de qualité suivie :



Pour la quatrième année consécutive, le **Guide HACHETTE** cite notre **FAUGERES Rouge Cuvée Prestige 2001** et

attribue 3 étoiles à notre **FAUGERES Rosé**, déjà distingué par une médaille d'Or au **Concours Général Agricole de PARIS 2004**



Quant au **Coteaux du Languedoc Rosé**, la Revue des Vins de France l'a classé parmi les meilleurs rosés dans son numéro de Juillet/Août 2004.

Le **Guide GERBELLE MORANGE 2005 des meilleurs vins à petits prix** cite également le **Coteaux du Languedoc Rosé**

Dans son numéro d'Octobre 2004, **Cuisine et Vins de France** a retenu le **FAUGERES Cuvée Prestige 2001** pour son accord Mets & Vin avec une selle d'agneau.

A noter également, la sélection de cette cuvée pour représenter l'Appellation FAUGERES dans les **écoles hôtelières de l'Hexagone**.



Site WEB :

Nous avons ouvert un **site WEB** à l'adresse :

<http://pro.wanadoo.fr/reynardiere/index.html>

Vous pourrez y retrouver les dernières informations et les fiches techniques avec commentaires de dégustation de toute notre gamme. Vous pourrez également télécharger ces documents ainsi que cette page.

