

GARDEGAN-ET-TOURTIRAC**Les Chais ouvrent leurs portes au public**

Pays Foyen **GARDEGAN-ET-TOURTIRAC** Les Chais ouvrent leurs portes au public Samedi 8 et dimanche 9 août, de 9 heures à 18 heures, les visiteurs pourront découvrir sur les coteaux, à quelques kilomètres de Castillon-la-Bataille, bien ancré, le bâtiment des Chais de Francs et Gardegan, qui ne passe pas inaperçu. Bâties en 1951, sous la houlette de Jean-Albert Robin, les caves coopératives de Gardegan et de Francs regroupaient un petit nombre de viticulteurs dynamiques qui décidèrent de mettre en commun leurs ressources et leurs moyens de production pour faire face à la crise de la viticulture. Distantes de 6 km, elles se sont développées et agrandies chacune de leur côté. Produisant cinq appellations d'origine contrôlée communes, elles se rapprochent commercialement en 1994 puis fusionnent en 1997 pour créer les Chais de Francs et Gardegan. Ceux-ci regroupent 102 producteurs à ce jour, cultivant environ 372 ha, sur les communes de Gardegan, Les

Salles-de-Castillon, Monbadon, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Philippe-d'Aiguilhe, Sainte-Colombe, Castillon, Sainte-Terre, Saint-Magne-de-Castillon, Belvès-de-Castillon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Cibard, produisent en moyenne 20 000 hectolitres de vin dans différentes appellations : dont les Côtes de Castillon 70 %, les Bordeaux [Côtes] de Francs 18 %, le Bordeaux Supérieur 8 %, le Bergerac 3,4 %, le Bordeaux Clairet 0,5 % et du Saint-Émilion 0,1 %. Dégustation et restauration La secrétaire au conseil d'administration de la cave, Anne-Marie Pazat, se dit optimiste pour l'avenir de la cave, « on a les moyens d'exister, et ceci malgré toutes les difficultés sur le plan de la crise viticole qui sévit ». Même son de cloche pour William Richard, le président de la cave. Les Chais ont la possibilité de faire du vin « kasher » (terme par lequel on qualifie les aliments propres à la consommation selon la loi juive), des cuves y sont spécialement réservées lors de cette demande. La cave a deux employés de

chais, Gérald et Jérôme, et Xavier est le responsable du site, concernant la vente, la dégustation, l'expédition et le suivi des adhérents. Enfin Nathalie à l'accueil et au secrétariat, toujours disponible et connaissant bien ses produits, aidée de Delphine qui est aussi commerciale. Toute l'équipe est volontaire et sera bien présente lors des portes ouvertes, deux journées où le public pourra, outre les dégustations des crus, se restaurer sur place autour d'animations avec la possibilité de découvrir divers produits régionaux. Simone Tomasin Possibilité de réserver les repas (10 euros et 12 euros) par téléphone au 05 57 56 47 20 ou par e-mail :