

Mesdames, Messieurs,

J'ai récemment fait développer de belles photos, noir et blanc, de mes premières vendanges en comportes de bois, en 1988.

1988, c'est aussi l'année de mes premières apparitions dans les guides... 25 ans déjà...

J'aurais pu retracer le chemin parcouru depuis lors...mais à quoi bon ?

La plupart d'entre vous connaît plus ou moins mon itinéraire, mis à part les deux imbéciles, pourtant issus du « milieu professionnel », qui ne se sont même pas rendus compte du travail accompli.

Je préfère donc vous parler de l'avenir, vous dire qu'il faut dans notre métier de vigneron sans cesse se remettre en question pour se maintenir au niveau ou progresser si possible et vous expliquer que, lors des dégustations, vous me boostez par vos regards, vos sourires, vos mots ; quand vous me prenez simplement la main ou me faites un signe en partant.

Sachez que même si 25 ans, ça fait déjà un bail, je ne suis pas du genre à cultiver la nostalgie ni à vous chanter « il suffirait de presque rien, peut être 10 années de moins... »

Non, j'ai plus que jamais la passion, l'envie de séduire et d'étonner, de proposer dans les années à venir des nouvelles cuvées avec les nouveaux cépages, un nouveau type d'élevage et de nouveaux assemblages...un travail passionnant.

Mais en attendant de découvrir tout cela, je vous donne rendez vous, comme d'habitude,

## Les samedi 18, dimanche 19 et lundi 20 mai 2013 de 10h à 22h

en compagnie du désormais incontournable **Jean Pierre de la Ferme de Marcou**, l'éleveur fromager du Cantal, qui vous proposera ses fromages, bien sûr, mais aussi l'assiette typique de sa région : charcuterie maison, jambon au foin ou saucisse en sauce, truffade. 10 € l'assiette − réservation souhaitée.

Nous aurons cette année l'honneur de recevoir Philippe Abizanda, plus connu sous le pseudonyme de **Zanda**. L'artiste carcassonnais viendra exposer ses œuvres pendant ces 3 jours.

Et pour le vin me direz-vous ? Découverte des différentes cuvées 2012 et... 10 % de remise sur ce millésime durant ces journées.

A bientôt

Votre guide spiritueux Pierre CROS