



**AU SOMMAIRE :**

**ACTU LES 4L : LES BALLADES VIGNERONNES**

**FOCUS SUR... LE CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE**

**RETOUR SUR : DES AMÉRICAINS RAVIS DE LEUR SÉJOUR EN LANGUEDOC-ROUSSILLON**

**BRÈVES :**

LE 15 MAI, **LE CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE** A MIS EN BOUTEILLE "**NOS RACINES**" 2006, CUVÉE QUI A ÉTÉ NOTÉE DANS LA CATÉGORIE DES VINS ENTRE 17.5 ET 20/20 DANS **LA REVUE DU VIN DE FRANCE SPECIAL MILLÉSIME 2006**.



**MAI : LA SAISON DES BALLADES VIGNERONNES...**

Tous les ans, au mois de mai, certains domaines organisent des promenades gourmandes pour les amoureux des bonnes choses...

C'est ainsi que le **Domaine de la Rectorie** a organisé une ballade d'une journée dans les vignes. Le parcours était ponctué de 7 « haltes dégustation » lors desquelles les promeneurs ont pu déguster les vins et savourer de délicieuses spécialités régionales préparés par des chefs du terroir .



Mais si vous avez raté celle de la Rectorie, le **Domaine de l'Arjolle et le Château de Margon** vous proposent de déguster leurs vins lors d'une ballade gourmande le samedi 7 juin dans les jardins du château en présence de prestigieux professionnels de la gastronomie. (Plus d'infos sur [www.arjolle.fr](http://www.arjolle.fr) à la rubrique « actu »)

**FOCUS SUR... LE CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE :**



*Les vignes en coteaux caractéristiques du terroir de Faugères.*

**Le Château de la Liquière** couvre une superficie de 60 hectares en production entièrement AOC Faugères, qui chaque année donne naissance à 10 vins différents.

L'encépagement rouge se compose de Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre et Cinsault et le blanc de Grenache blanc, Roussane, Terret et Clairette.

Dominé par le Pic de la Coquillade à 720m, l'AOC Faugères est un véritable balcon naturel sur les premiers contreforts des Cévennes: un terroir rude, pierreux où le Schiste règne. Situé au Nord Ouest de l'appellation, le vignoble en coteaux s'installe sur de fortes pentes, entre 150 et 350 mètres d'altitude (photo). Il est soumis au climat méditerranéen où alternent Tramontane et Marin.

Depuis plusieurs générations, La Liquière est une belle histoire de famille inscrite dans le terroir de Faugères. Les vins résultent de récoltes manuelles, d'un assemblage harmonieux de différents cépages et du savoir-faire d'un équipe passionnée composée des familles Vidal et Dumoulin afin de donner aux vins la plus riche expression de leur terroir.

[www.chateaulaliquiere.com](http://www.chateaulaliquiere.com)



**PROCHAINEMENT :**

DE NOUVELLES ACTU SUR LES 4L + UN FOCUS SUR LE DOMAINE DE LA RECTORIE EN JUIN ET SUR LA PRECEPTORIE DE CENTERNACH EN JUILLET.

*A bientôt dans la prochaine e-lettre des 4L ...*

**IMPORTATEURS AMÉRICAINS EN LANGUEDOC ROUSSILLON :**

La visite des 5 importateurs américains invités par les 4L de la Méditerranée en association avec 4 autres domaines du Languedoc Roussillon entre le 8 et le 11 avril s'est très bien déroulée. Pendant le séjour ils ont pu déguster les vins mais aussi découvrir la région et sa gastronomie par le biais de repas gastronomiques et cours de cuisine prodigués par un chef local (photo). Le bilan à ce jour est très positif, tant d'un point de vue humain que commercial.



**Le chef Franck Putelat entouré par les vigneronnes et leurs invités américains.**

**CONTACT :**

Catherine BODKIN - Les 4L de la Méditerranée - Zone Aéroportuaire Mauguio - 34944 Montpellier Cedex 9 - France - Tel: +33 (0)4 99.51.52.89 - Mobile: +33 (0)6.07.04.51.64 - [4lmediterranee@gmail.com](mailto:4lmediterranee@gmail.com)