



« L'histoire la plus controversée de la LIWF »!

Les Terroiristes du Midi ne sont pas passés inaperçus à Londres...

Retrouvez l'article du journal Harpers (en anglais) en page 3 de la newsletter ou en cliquant sur le lien:

<http://www.harpers.co.uk/misc/content/article/8003-cami-emmas-liwf-day-1-different-opinions.html>

Après s'être associés pour une dégustation en Belgique et aux Pays Bas le mois dernier, les Terroiristes du Midi ont récidivé à la London International Wine Fair!

Bien avant le début du salon ils étaient déjà considéré comme « l'histoire la plus controversée de la LIWF » par le site web **Just Drinks!** Une réussite donc puisque suite à cela, ce sont plus d'une vingtaine de rendez-vous presse qui ont été obtenus, dont les plus connus de la profession comme **Harpers** (voir lien vers l'article), **Off Licence News**, **The Drinks Report**, **Just Drinks**, **Wine Business International**, **Imbibe**... ainsi que de grands critiques britanniques comme **Tim Atkin** ou **Rosemary George**, la presse régionale et quelques revues mensuelles comme **Olive Magazine** ou encore **BBC Good Food**.

Osé, dérangeant, imaginatif ou encore accrocheur, quoi qu'il en soit le bilan de la « London » a été très positif en terme d'image... et au niveau commercial avec l'accueil de nombreux clients et prospects de Grande Bretagne, Australie, Danemark, États-unis etc.



La bande de Terroiristes sur le stand de la LIWF

Retour en France pour goûter aux nouvelles cuvées de la Préceptorie

Nouvelles cuvées disponibles à la Préceptorie...

**L'Argile 2008** vient d'être mis en bouteille et **La Coume Marie Blanc 2008** est désormais disponible ainsi que **Terres nouvelles en blanc**.

A propos des Terres nouvelles, voici une photo de Francis Victor labourant il y a quelques semaines, une parcelle de grenaches gris près de St Paul de Fenouillet.



## Petit détour par le Domaine Le Nouveau Monde

Côté vins et disponibilités, les millésimes 2008 sont en bouteilles :

- **Chasan, Chardonnay** et le rosé « **Fandango** » sont en vente depuis fin janvier, les stocks sont cependant très restreints pour les 2 blancs, prévoyez donc des réservations s'il y a lieu.
- Le « **Carabènes** » **2007** est également disponible, plein de fruits, de gourmandise et de fraîcheur, une vraie syrah plaisir !!
- Bonne nouvelle pour les amateurs de Mourvèdre, la cuvée **Gabriel-Emile** est de retour en 2007. Encore très jeune, elle mérite un peu de patience mais promet beaucoup !!
- La cuvée **Brame-Reille 2007** est également disponible, très souple, avec un boisé bien fondu et une typicité exceptionnelle. De la grande syrah !!
- **L'élevage en fût 2006** est lui aussi en caisses. Dans la lignée du 2005, celui-ci est peut être légèrement plus accessible. (attention : petite quantité)
- Enfin les **Aoc tradition 2004 et 2006** sont aussi disponibles. Ces derniers sont un très beau compromis entre une petite syrah et un grand vin : sympathique complexité.



Ces cuvées traditions sont souples, fraîches, épicés et porteuses de notre terroir, des vins de « table » dans le sens noble du terme. Assemblage de Syrah et Grenache, parfois accompagnés de Mourvèdre pour certains millésimes, ces vins procurent énormément de plaisir à tous les amoureux de finesse et de légèreté.

## Escale gourmande au Château de Margon

Ce week-end a eu lieu comme chaque année au Château de Margon la traditionnelle balade gourmande du Domaine de l'Arjolle. Lors de cette magnifique journée ensoleillée, plus de 300 participants ont pu déguster les mets de chefs locaux et les vins des domaines ...



*Palade Gourmande*  
*au Château de Margon*

**LE SAMEDI 23 MAI 2009**  
A partir de 11h  
A Margon (34120)

Nous vous invitons à une dégustation *des vins du*  
*Domaine du Château de Margon et du Domaine de*  
*l'Arjolle* en association avec des plats préparés  
par des chefs.

Seront présents :

Auberge du Presbytère	Le Pannequet
Charcuterie Cabré	Auberge du Château
Auberge de Combes	Roquefort Société
Auberge de l'Abbaye	Docteur d'Oc

**28€ PAR PERSONNE**

Inscription par téléphone ou par mail  
avant le 18 Mai  
au [www.arjolle.com](http://www.arjolle.com)

Domaine de l'Arjolle - 34480 Ponzolles  
Tel : 04.67.24.81.18 - [domaine@arjolle.com](mailto:domaine@arjolle.com)

Samedi 23 mai s'est déroulée l'annuelle balade de l'Arjolle dans les magnifiques jardins du Château de Margon...

## Vinexpo 2009

Nous vous proposons dès maintenant de prendre rendez-vous avec les 4L de la Méditerranée lors du salon Vinexpo pour les journées des 22 et 23 juin par téléphone au +33 4 99 51 52 89 ou par mail à [4lmediterranee@gmail.com](mailto:4lmediterranee@gmail.com).



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

# **Carol Emmas - LIWF Day 1 - Different Opinions**



<http://www.harpers.co.uk/misc/content/article/8003-carol-emmas-liwf-day-1-different-opinions.html>

**Wednesday, 13 May 2009**

**First stop at the LIWF was 'Les Terroiristes du Midi' stand (H50) which has sparked a bit of controversy with its radical theme - just what was intended.**

**"Yes, the name is for marketing purposes, we don't want to be another mediocre name, we want to be noticed," said Stéphan Cabrolier from Made in Vins Terranée. Cabrolier represents four of the 23 winemakers under the Les Terroiristes du Midi umbrella.**

**Les Terroiristes du Midi consist of 23 "Mediterranean mavericks," who are independent wine growers but belong to a cluster group.**

**They believe that there is strength in numbers and are chosen for their individuality, authentic winemaking philosophies and common environmental concerns.**

**In their opinion being a collective brings many benefits such as being able to afford to come to the LIWF as a group (it's their first time), to help each other out as winemakers and producers, and to reduce their own carbon footprint.**

**"It's not just publicity, we are firm believers in the terroir and the quality of the wine we produce.**

**"But we wanted a name that's a bit edgy, and Les Terroiristes du Midi lends itself nicely. It's used as a way to show that we produce wines with some balls and that we respect the terroir that our wines come from."**

**Yet there are a few that thought the name inappropriate and the fact that they "want to strike terroir into the hearts and minds of the British public", as wine writer Robert Joseph, commented:**

**"The only possible excuse for this idea was that the people concerned were under the mistaken impression that their press release was going to go out on April 1st. But even then it would have been in bad taste."**

**An unhurried and relaxed atmosphere permeated the wine fair on day one. People had time to chew the cud, chat about their wines and devote time to showing them, and of course give their different and very diverse opinions on what makes what they're doing so special.**