



## Hors-série Virtuoses\* : Saint-Chinian rend hommage à Béziers

**Sous la présidence de Pierre Augé, avec la collaboration de Gilles Goujon, les frères Bonano, le restaurant Äponem et les chefs cuisiniers et sommeliers de Béziers et ses alentours, l'AOP Saint-Chinian sort un Hors-Série pour son quarantième anniversaire.**

Imaginer des plats en accord avec les vins de l'appellation : tel est le défi relevé par cette édition spéciale des Virtuoses, la dégustation de prestige mise en place par le syndicat de l'AOP Saint-Chinian depuis 2011.

Sous la présidence de Pierre Augé du restaurant Petit Pierre à Béziers, douze chefs héraultais et leurs sommeliers étaient invités à différencier les vins à boire en hiver, en automne, au printemps et en été. « *Habituellement, les chefs créent des recettes et les sommeliers viennent s'adapter. La gymnastique procédait à l'inverse : il fallait déguster un vin et imaginer le plat* », explique Stephan Paroche, chef étoilé de La Table de Castigno à Assignan, venu avec son sommelier Jérémy Guiraud.

« *J'ai été séduit par la buvabilité des vins rouges, il y a une très belle évolution qualitative des vins qui sortent de l'archétype facile du vin d'automne. Dans les années à venir, on va pouvoir marier les vins de Saint-Chinian aux quatre saisons* », analyse le chef Clément Bonano, de la Mécanique des frères Bonano à Combières-sur-Orbe.

La participation des chefs et sommeliers de la région ouvre de nouvelles perspectives pour les vins de l'appellation et **a permis de réaliser un livre exceptionnel de 15 recettes mises en perspective avec chacune deux vins de l'appellation**, dont trois du chef triple étoilé Gilles Goujon et de son chef exécutif Quentin Pellestor du restaurant Alter-Native à Béziers.

Le lancement du livre *Les Quatre Saisons Des Virtuoses De Saint-Chinian* aura lieu le **lundi 22 mai à 11h30 au Purple Campus de Béziers** en présence des vignerons de Saint-Chinian et des Chefs et Sommeliers des 12 tables participants : **La Maison De Petit Pierre, Le Terminus, La Table De Castigno, La Mécanique Des Frères Bonano, Pica-Pica, Le Café De La Paix, Le Chameau Ivre, L'Harmonie, L'Ambassade, Le Faitout, Äponem, L'Alter-Native.**

### **\*Les Virtuoses :**

Chaque année depuis 2011, la sélection Les Virtuoses invite les domaines qui le souhaitent – parmi la centaine que compte le vignoble – à participer en vue de voir leurs vins distingués dans un palmarès annuel. Les cuvées présentées doivent répondre à un cahier des charges exigeant, afin de faire ressortir les meilleurs vins de l'appellation. Une quarantaine de critères est prise en compte : caractéristiques de chaque parcelle, cépages, méthodes culturales, conditions de vinification, etc. Chaque vin est ensuite dégusté à l'aveugle sur trois millésimes : un à la vente et deux plus anciens.

---