



En mai, faîtes ce qu'il vous plaît !
« Dégustez en V.O ! Salon de Montpellier
» les 2 et 3 mai 2022

Le salon *Dégustez en V.O !* fait le choix du printemps et se tiendra les 2 et 3 mai 2022. Les vignerons d'Occitanie invitent acheteurs, cavistes, grossistes, sommeliers... à (re)découvrir leurs vins et leurs terroirs.

Dégustez en V.O ! (en Vignobles d'Occitanie) replace Montpellier au cœur du vignoble régional. Un événement à taille humaine et convivial : 250 exposants, vignerons, caves coopératives et négociants du Sud-Ouest, du Roussillon et du Languedoc, et 1500 à 2000 visiteurs professionnels sont attendus.

Montpellier Capitale du Vin

Les organisateurs innovent en créant un Salon en plein centre historique, permettant aux visiteurs d'apprécier tous les charmes de la cité Méditerranéenne aux portes des vignobles d'Occitanie, où ils pourront ensuite poursuivre leur séjour lors des visites ciblées proposées par les appellations.

Les deux journées de *Dégustez en V.O !* seront consacrées aux rencontres avec les acheteurs professionnels et feront également la part belle aux enjeux d'avenir du vignoble de la région, de France et du monde avec un riche programme de conférences, dégustations et master classes*.

Un symposium sur les cépages patrimoniaux occitans (Sud-Ouest, Roussillon, Languedoc) viendra clôturer le programme des rencontres.

L'Occitanie au cœur de la redécouverte des cépages patrimoniaux

Aux commandes des conférences, tables-rondes et dégustations, l'auteur et photographe Marc Médevieille précise : *“nous sommes dans un moment-clé de l'évolution du monde du vin. Le réchauffement climatique impose des changements au vignoble qui sont comparables à ceux que le phylloxéra a suscités à la fin du XIXème siècle. Montpellier a été à la source de la renaissance du vignoble mondial grâce à la recherche et au partage d'expérience avec les vignerons face à une crise subie et dans l'urgence. Là, sans minimiser les incidents climatiques récents, nous avons la possibilité d'anticiper les conséquences du changement climatique avec la redécouverte de cépages identitaires adaptés à la sécheresse et à la chaleur pour la production de vins moins riches en alcool, plus digestes... C'est un travail de longue haleine, l'Occitanie a un rôle important à jouer et Dégustez en VO. ! sera l'occasion de faire parler la recherche, les vignerons, les pépiniéristes... sur tous les enjeux de cette question des cépages patrimoniaux.”*

* Les dernières découvertes archéologiques sur la viticulture des 20 dernières années, élevage et potentiel de garde des vins AOP Picpoul de Pinet, Les blancs de l'AOP Languedoc : trésors cachés de l'appellation, les vignerons paysans architectes de nos paysages, les cépages résistants récemment introduits au Cahier des Charges de l'IGP Hérault...

